

Lähtettäjä
Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut
 PL 5
 71801 SIILINJÄRVI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 22.2.2022
 Tapahtumatunnus 1389545

Vastaanottaja
Ravintola Kuopion Portti Oy
 Taivaanpankontie 1 B 33
 70200 KUOPIO

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Ravintola Kuopion Portti Oy (2928711-3)
Kohde Ravintola Lataamo
 Isoharjantie 6, 71870 HARJAMÄKI
Toiminnan nimi Ravintola Lataamo
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 17.2.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Ritva Savolainen
Toimipaikan edustaja Juha Heinonen
 Mervi Heinonen

Tarkastuksen perusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 40 §, Siilinjärven kunnan ympäristöterveyslautakunnan päätös 14.12.2021 § 14

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma oli päivitetty 8.2.2022. Terveystarkastaja tarkasti sen ja lähetti sähköpostitse muutamia täsmennysehdotuksia.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat soveltuvat käyttötarkoitukseensa ja ovat riittävät harjoitettavan toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat kunnossa.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat yleisilmeeltään siistit ja järjestyksessä.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet ja laitteet olivat siistejä.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu oli kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli työhön soveltuvat puhtaat vaatteet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniosaamispassit olivat tarkastettavissa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysajat olivat hallinnassa.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontakirjausten mukaan kylmälaitteiden lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia.

Tarkastushetkellä kylmälaitteiden lämpötilat olivat lainsäädännön mukaisia.

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on jäähdytyskaappi. Jäähdytyksen onnistuminen oli todennettu omavalvontakirjauksina.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilu-aika on klo 10:30-13:30. Tarjoilun päätyttyä ruokaa myydään ResQ-palvelun kautta. Toimijan kertoman mukaan ruuan menekki on arvioitavissa hyvin kokemukseen perustuen, joten ResQ-palvelun kautta myytävän ruuan määrä on nyt vähäistä.

Ruokasalissa tarjolla pidettyjen ruokien lämpötilamittauksia on tehty säännöllisesti. Omavalvontakirjausten mukaan lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia. Kun lämpötilamittauksia tehdään myös sellaisista ruuista, jotka ovat olleet maksimajan (pidemmän ajan tarjolla), voidaan varmistaa lämpöhauteen ja kylmäaltaan toimivuus ja mahdollisesti voidaan ennakoida myös huoltotarve.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kinkkukiusauksen valmistuksessa kerrottiin käytettävän Atrian kinkkusuikaletta.

Ruokalistassa ilmoitetaan ruokien gluteenittomuus, laktoosittomuus ja maidottomuus. Tarkastamatta jäi, oliko tarjoilulinjastossa ilmoitettu, että lisätietoja tarjolla olevien elintarvikkeiden allergeeneistä ja muista tiedoista saa henkilökunnalta kysymällä. **Tarjoilupaikkojen on ilmoitettava asiakkaille elintarvikkeiden sisältämät allergeenit ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat.** Ilmoitettavat allergeenit ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat on lueteltu tarkastuskertomuksen liitteenä olevassa taulukossa. **Mikäli niitä ei ilmoiteta kirjallisesti, tulee ruokalistassa tai helposti havaittavassa esiteessä ilmoittaa, että lisätietoja tarjolla olevien elintarvikkeiden allergeeneistä ja muista tiedoista saa henkilökunnalta kysymällä.**

Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaata ei ilmoitettu asiakkaille kirjallisesti. **Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa asiakkaille kirjallisesti, kun raaka-aineena käytetään tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä naudan, sian, lampaan, vuohen ja siipikarjan lihaa.**

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokalistoissa käytetään vapaaehtoisia väitteitä G (=gluteeniton) L (=laktoositon) ja M (=maidoton).

Tarkastettiin tarkastuspäivänä tarjolla olleiden ruokien (hernekeitto M, G; jauhelihalasagne L; punajuuripyörökät L, G; pannukaku L; kermavaahto+hillo L, G) vapaaehtoiset väitteet toimijaa haastatteleamalla.

Lisätiedot

Ruokasalissa on asiakaspaikkoja 65. Lisäksi kabineteissa on 20 asiakaspaikkaa.

Ruokasalissa ruokailee noin 80 asiakasta arkipäivisin. Lisäksi Inkilänkodille (Kuopioon) valmistetaan 35 asukkaalle sekä lounas että päivällinen. Viikonlopun (la ja su) ateriat pakataan annosrasioihin (duniform), suljetaan kalvolla ja merkitään päiväykset sekä allergeenit. Viikonlopun ateriat toimitetaan perjantaisin. Kuljetukset hoidetaan toimijan pakettiautolla.

Mahdolliset huomautukset tarkastuskertomuksen asiasisällöstä tulee tehdä viikon kuluessa sen tiedoksi saannista.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), muutos (179/2021)

Hallintolaki (434/2003)

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004

Valvontaasetus (EY) N:o 625/2017

Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

Euroopan komission täytäntöönpanoasetus elintarvikkeen pääainesosan alkuperämaan ilmoittamisesta (EU) N:o 2018/775

Euroopan komission asetus elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi (EU) N:o 2017/2158 ns. akryyliamidiasetus

Maksu 180,00 €

Maksuperusteet

Siilinjärven kunnan ympäristöterveyslautakunnan hyväksymä maksutaksa 14.12.2021 § 12 (kv 12.12.2011 § 50)

Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyvien kirjallisiin töihin käytetty aika. Lasku valvontamaksusta lähetetään erikseen.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Jos toiminnanharjoittaja on tyytymätön saamaansa taksaan perustuvaan maksuun, voi hän tehdä oikaisuvaatimuksen siten kuin hallintolain (434/2003) luvussa 7 a säädetään. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista Siilinjärven ympäristöterveyslautakunnalle (postiosoite Siilinjärven kunta, PL 5, 71801 Siilinjärvi, ymparistoterveys@siilinjarvi.fi)

Tarkastaja Ritva Savolainen
TERVEYSTARKASTAJA
044 7401424
ritva.savolainen@siilinjarvi.fi

Liitteet Liite 1: taulukko_1-_allergioita_tai_intoleransseja_aiheuttavat_aineet.pdf

Jakelu Toiminnanharjoittaja





Taulukko 1. Allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet








Elintarvikeryhmä	Laji	Poikkeukset
Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	Vehnä (kuten speltti ja kova vehnä (khorasan)), ruis, ohra, kaura ja niiden hybridikannat	<ul style="list-style-type: none"> • vehnäpohjaiset glukoosisiirapit, dekstroosi mukaan luettuna • vehnäpohjaiset maltodekstriinit • ohrapohjaiset glukoosisiirapit • viljat, joita käytetään alkoholittaisien valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien
Äyriäiset ja äyriäistuotteet		
Munat ja munatuotteet		
Kalat ja kalatuotteet		<ul style="list-style-type: none"> • vitamiini- ja karotenoidivalmisteiden kantaja-aineena käytettävä kalaliivate • oluen ja viinin valmistuksessa kirkastamiseen käytettävät kalaliivate tai kalaliima
Maapähkinät ja maapähkinätuotteet		
Soijapavut ja soijapaputuotteet		<ul style="list-style-type: none"> • täysin jalostettu soijaöljy ja -rasva • soijasta peräisin oleva luonnon tokoferolien sekoitus (E306), luonnon D-alfatokoferoli, luonnon D-alfatokoferoliasetaatti ja luonnon D-alfatokoferolisukkinaatti • soijasta peräisin olevien kasviöljyjen kasvisterolit ja kasvisteroliesterit • soijasta peräisin olevista kasvisteroleista valmistetut kasvistanoliesterit
Maito ja maitotuotteet (ml. laktoosi)		<ul style="list-style-type: none"> • hera, jota käytetään alkoholittaisien valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien • laktitoli
Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet	Manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekaanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, Macademia- ja Queensland-pähkinät	<ul style="list-style-type: none"> • pähkinät, joita käytetään alkoholittaisien valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien
Selleri ja sellerituotteet		
Sinappi ja sinappituotteet		
Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet		
Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/litra SO₂:na ilmaistuna		
Lupiinit ja lupiinituotteet		
Nilviäiset ja nilviäistuotteet		

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Lataamo

Isoharjantie 6, 71870 HARJAMÄKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****17.02.2022****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 19 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.02.2022**

Omaavontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶ 
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	▶ 
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	▶ 
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Siilinjärven ympäristöterveyspalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 4.3.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 4.3.2022