

LÄHETTÄJÄ

Jyväskylän kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto

Eeronkatu 10

40720 JYVÄSKYLÄ

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Tähtiniemen Juhlakartano

Armi Unga Ky

Pvm

27.10.2017

Tapahtumatunnus

561234

Tähtiniementie 29

41800 KORPILAHTI

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Armi Unga Ky, 1880523-7
Kohde	Tähtiniemen Juhlakartano, Tähtiniementie 29, 41800 KORPILAHTI
Aika	26.10.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Carita Lahtinen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Armi Unga

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **A**

Omavalvontasuunnitelma ja kirjaukset olivat tarkastettavissa. Ylimääräiset osiot, jotka eivät koske toimintaa, voidaan poistaa.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.2 Tilojen kunto **A**

Ei huomautettavaa tilojen kunnossa. Keittiön lattia mahdollisesti maalataan lähivuosina.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **A**

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat kunnossa.

Keskusteltiin, että vetolaatikoston tiivisteet ovat joiltain osin rikkiäisiä, mutta lämpötilat pysyvät asianmukaisina. Tiivisteet mahdollisuuksien mukaan korjataan / vaihdetaan.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **A**

Tarkastushetkellä tiloissa oli hyvä yleinen siisteys ja puhtaus.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus A

Tarkastushetkellä työvälineet ja laitteet olivat puhtaita.

3.3 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus A

Keittiössä on oma siivouskomero, joka on asianmukaisesti varusteltu. Käytetään kertakäyttöisiä siivousliinoja.

3.5 Haitta- ja muut eläimet A

Ei havaittu.

3.6 Jätehuolto A**4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus****4.2 Käsihygieniat A**

Käsienpesupiste asianmukaisesti varusteltu. Käytetään kertakäyttöisiä suojakäsineitä.

4.3 Työvaatteet A

Ruoan valmistuksessa käytetään työvaatetusta, johon kuuluu myös päähine. Koruja ei käytetä tai vaihtoehtoisesti ne peitetään suojavaatetuksen alle.

4.6 Hygieniasaamisen todentaminen A

Hygieniapassit olivat tarkastettavissa.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta**6.1 Elintarvikkeiden säilytys A****6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet A**

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan päivittäin ja kirjataan säännöllisesti. Lämpötilat asianmukaisia. Laitteista löytyy irtomittarit. Tuotteet asianmukaisesti suojattuja.

6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet A

Kuumat ruoat säilytetään uunissa ennen tarjolle laittoa.

7 Myynti ja tarjoilu**7.1 Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa A**

Keskusteltiin tuoteryhmien erilläänpidosta tarjoilun aikana. Ei todettu huomautettavaa.

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa A

Tarjollapitoajat ovat lyhyitä. Kuumat ruoat menevät tarjolle suoraan uunista. Tarjolla olevien ruokien lämpötiloja tarkkaillaan aistinvaraisesti, mutta mittauksia ei ole tehty.

Suosittelaa, että tehtäisiin esim. vuosittain muutama pistokoeluonteinen mittaus ja tulokset kirjattaisiin. Tarjoilussa ei ole käytössä kylmä- / lämpölevyä.

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een.

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet**10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio A**

Kohteessa valmistetaan vähäisessä määrin mm. gluteenittomia kakkuja.

Asiakkailla kerrotaan etukäteen, että samoissa tiloissa valmistetaan myös gluteenia sisältäviä viljoista valmistettavia tuotteita. On tärkeää, että gluteenitonta ruokavaliota noudattaville erityisherkillä asiakkaille kerrotaan asiasta.

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät**A**

Ruokailijoiden ravitsemukselliset erityistarpeet kartoitetaan etukäteen. Tiedot elintarvikkeiden nimistä ja allergeeneista annetaan ruokailijoille paikan päällä suullisesti. Allergeenit merkitään kirjallisesti elintarvikkeiden lähelle. Joskus esillä on myös kirjallinen menu.

14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit**14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit****A**

Tarkastuksella katsottiin kertakäyttöisten suojakäsinepakkauksen merkintöjä (löytyi malja-haarukkatunnus).

Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvalla materiaalilla ja tarvikkeella eli kontaktimateriaalilla tarkoitetaan materiaaleja ja tarvikkeita, jotka jo ovat kosketuksessa tai jotka on tarkoitettu tulemaan kosketukseen elintarvikkeen kanssa. Tällaisia ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitin, elintarviketeollisuuden laitteet ja kertakäyttökäsineet.

Pakkaus- / elintarvikekontaktimateriaaleista tulee löytyä malja-haarukkatunnus tai maininta "elintarvikekäyttöön" tai käytössä on tarvikkeita, jotka ovat ilmiselvästi tarkoitettu ruokailukäyttöön.

15 Elintarvikkeiden toimitukset**15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen****A**

Elintarvikkeet haetaan tukusta kylmälaukuissa. Lämpötiloja on mitattu ja kirjattu säännöllisesti noin pari kertaa kuukaudessa. Kiinnitetään jatkossa huomiota kalojen tiukempaan lämpötilavaatimukseen (0-..+3 astetta).

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot**16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys****A**

Jäljitettävyyssiedot ovat tarkastettavissa lähetyslistoista.

18 Oiva-raportin esilläpito**18.1 Oiva-raportin esilläpito****A**

Oiva-raportti oli esillä sisäänkäynnin yhteydessä. Vaihdetaan päivitetty Oiva-raportti edellisen tilalle. Myös kohteen nettisivuilla oli maininta / linkki Oiva-raporttiin.

A = Oivallinen, B = Hyvä, C = Korjattavaa, D = Huono

Lisätietoja

Toimijan kysymys:

Mihin pykälään liittyy, että ylijääneitä ruokia ei saa antaa asiakkaalle mukaan?

Vastaus:

Tarkastajan tietojen mukaan osa pitopalveluista pakkaa ylijääneen ruoan asiakkaalle mukaan, osa ei. Toimija voi käyttää asiassa omaa harkintaa ja voidaan suositella, että asiasta sovittaisiin etukäteen tilaajan kanssa.

Helposti pilaantuva ylijäänyt ruoka, joka on säilytetty asianmukaisesti keittiön puolella, voidaan pakata asiakkaalle mukaan ja esim. tilausvahvistuksessa voidaan kertoa tilaajalle, että vastuu ylijääneiden mukaan otettujen elintarvikkeiden asianmukaisesta säilyttämisestä siirtyy asiakkaalle. Tarjolla olleet helposti pilaantuvat elintarvikkeet hävitetään tarjolla olon jälkeen.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011:

"§8 Tarjoilulämpötilat:

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een.

Lukuun ottamatta 12 §:n 1 momentissa tarkoitettuja elintarvikkeita, saa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää tarjolla kerran ja enintään neljä tuntia. Jos tarjoilussa noudatetaan 7 §:n lämpötilavaatimuksia, edellä mainittua neljän tunnin tarjoilu-aikaa ei sovelleta.

7 § Säilytys- ja myyntilämpötilat

Tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet on säilytettävä 0;3 °C:ssa. Muut tuoreet pakatut kalastustuotteet, tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen liitteessä III säädettyssä lämpötilassa. Kylmäsuojatut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0;3 °C:ssa. (20.5.2016/389)

Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä enintään 4 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa.

Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, muut kuin 1 momentissa mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet ja 5 momentissa mainitut kalakukot on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.

Kuumennettua valmistettua helposti pilaantuvaa elintarviketta ei tarvitse jäähdyttää 9 §:ssä säädettyyn lämpötilaan, jos elintarvike ei ole tarkoitettu säilytettäväksi kylmässä. Tällainen elintarvike on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C.

Edellisestä momentista poiketen kuumennettua valmistettua helposti pilaantuvaa leipomotuotteita voidaan kuitenkin säilyttää myyntipaikassa valmistuspäivänä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa. Myös kokonaisia kalakukkoja voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä, jonka jälkeen ne on säilytettävä kalakukon myyntiajan loppuun enintään 6 °C:ssa tai hävitettävä. Myyntipaikassa pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään kuumennuspäivän lopussa."

JOS RAVINTOLA LOPETTAA TOIMINNAN TAI TOIMIJA VAIHTUU

Ilmoita muutoksesta ympäristöterveystarkastajalle: terveysvalvonta@jkl.fi tai soita 014 266 2374.

MAKSULLISUUS

Elintarvikelain mukaan kunnan on perittävä elintarvikealan toimijalta hyväksymänsä taksan mukainen maksu suunnitelmallisesta valvonnasta.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004
elintarvikehygieniasta
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen
antamisesta kuluttajille
Elintarvikelaki 23/2006
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen
elintarvikehygieniasta (1367/2011), muutos (291/2017)
Laki verojen ja maksujen täytäntöönpanosta (706/2007) 9 §

Tarkastusmaksu

210,00 €

Maksuperusteet

Jyväskylän kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa
23.11.16§111Veroton viranomaistoiminta AVL 1 § Perustevalitus laskusta
VeroTPL 706/2007 § 9

Tarkastajan tiedot

Ympäristöterveystarkastaja

Carita Lahtinen

Puh. 014 266 2384

carita.lahtinen@jkl.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Tähtiniemen Juhlakartano

Tähtiniementie 29, 41800 KORPILAHTI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

26.10.2017



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

25.11.2014



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

22



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 26.10.2017

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



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel



Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial



Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Jyväskylän kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 6.11.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 6.11.2017