

Lähtettäjä
Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto
 PL 1199
 70211 KUOPIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 26.1.2021
 Tapahtumatunnus 1245871

Vastaanottaja
Ravintola Tirol
 Tahkon huoltotie 62
 73310 TAHKOVUORI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija Tahko Tirol Oy (2792827-1)

Kohde Ravintola Tirol
 Tahkon huoltotie 62, 73310 TAHKOVUORI

Toiminnan nimi Ravintola Tirol

Toiminta Ravintolatoiminta

Aika 21.1.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Laura Paldanius

Toimipaikan edustaja Tiina Liimatainen

Tarkastuksen perusteet

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle oli laadittu omavalvontasuunnitelma ja sen mukaiset kirjaukset olivat tarkastettavissa. Ravintolaan jätettiin ympäristöterveydenhuollon laatima ohje ruokamyrkytyspäilytilanteisiin. Keskusteltiin Ruokaviraston ohjeesta, jonka mukaan olisi suositeltavaa ottaa talteen näytteet tarjotuista ruuista (säilytys pakastimessa 2-4 viikkoa).

Keskusteltiin ravintolan toiminta-ajasta. Pääasiassa toimintaa on laskettelukaudella. Mikäli toiminta muuttuu ympärivuotiseksi (yli 6 kk vuodessa), siitä pyydetään ilmoittamaan ympäristöterveydenhuoltoon. Tarkastusta tehtäessä henkilöstö oli töissä vuokrafirman kautta. Mikäli toimija palkkaa omaa henkilöstöä, tulee terveydentilan seurannan ja hygieniaoosaamisen olla todennettavissa.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Pientä huomautettavaa tilojen soveltuvuudessa/riittävydessä.

Havainnot ja toimenpiteet

Induktiolevyt eivät olleet kohdepoiston/huuvan alla. Kypsennys- ja kuumennuslaitteiden tulee olla kohdepoiston alla.

Siivousvälinevarasto on käynyt ahtaaksi mm. pyykinpesukoneen viedessä tilaa hyllyiltä. Siivousvälineet ja puhdistusaineet on voitava säilyttää asianmukaisesti hyllyillä ja varrellisille siivousvälineille tarkoitettun

telineen on oltava esteettä käytettävissä..

Pinnat ovat paikoitellen hankalasti puhtaana pidettävät (esim. liuskekilviloitus, viimeistelemättömät pinnat, alakerran käytävät). Pintoja tulee kunnostaa/viimeistellä helposti puhtaana pidettäväksi.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiötilat ovat kunnossa lukuunottamatta pientä kuluneisuutta. Yläkerran keittiön lattiapinnoite on halkeillut, joten sen kuntoa on syytä seurata ja mikäli halkeamat vaikeuttavat puhtaanapitoa, lattia on syytä kunnostaa.

Muissa tiloissa on enemmän kuluneisuutta ja alakerrassa oli rikkonainen väliovi. Lainsäädännön mukaan elintarvikehuoneiston pintojen on oltava ehjät ja helposti puhtaana pidettävät. Tilat on syytä käydä läpi osana omavalvontaa ja havaittujen puutteiden osalta tehdä korjaavia toimenpiteitä tai tarvittaessa kunnostussuunnitelma.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiötilojen siisteydessä ja puhtaudessa ei ollut huomautettavaa.

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut työvälineet ja laitteet olivat puhtaat.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteessä oli pesunestettä ja paperit ja henkilöstö huolehti käsihygieniasta tarkastuksen aikana.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvaatteissa ei ollut huomautettavaa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta oli perehtynyt omavalvontasuunnitelmaan ja noudattanut sitä.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin niille varatuissa tiloissa asianmukaisissa olosuhteissa. Elintarvikkeiden käyttöajankohtien hallinnassa ei havaittu huomautettavaa.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei havaittu poikkeamia. Lämpötiloja oli seurattu omavalvonnassa ja ne olivat tehtyjen kirjausten mukaan olleet vaatimusten mukaiset. Mittaukset on suositeltavaa tehdä ainakin toisinaan erillisillä mittareilla, jotta voidaan varmistua siitä, että laitteiden omat lämpötilanäytöt pitävät paikkaansa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Näkyvillä oli tieto siitä, että lisätietoa ruokien sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista saa henkilökunnalta. Näiden tietojen on oltava helposti saatavilla huomioiden mahdolliset raaka-ainevaihdokset.

Näkyvillä oli yleisluontoinen tieto lihan alkuperämaasta (suomi). Tämä voi johtaa asiakasta harhaan tiettyjen tuotteiden osalta (pekoni, osa nakeista sekä lasten hampurilaisiin käytettävä pihvi). Lihan alkuperämaata koskevan tiedon osalta merkintää on tarkennettava. Esim. erillinen merkintä niiden annosten osalta, joihin on käytetty lihaa (myös esim. jauhettuna). Lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa esim. marinoituna hankitusta lihasta tai kypsistä lihavalmisteista, mutta mikäli käytetään yleistä merkintää, myös näissä käytetyn lihan tulee olla suomalaista.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa tai ravintolan nettisivuilla ei havaittu harhaanjohtavaa tai virheellistä elintarvikkeisiin liittyvää markkinointia.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden hankintapaikat ja ajat olivat tiedossa.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tieto mahdollisista takaisinvedoista saadaan sähköpostitse.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pientä huomautettavaa oiva-raportin esillä pidossa.

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin oiva-raportti oli esillä sisäänkäynnin yhteydessä, mutta sitä tai linkkiä sivustolle www.oivahymy.fi ei ollut ravintolan nettisivuilla. Samasta asiasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

Oiva-raportti on julkistettava myös ravintolan nettisivuilla esim. lisäämällä ravintolan nettisivuille (etusivulle) linkin, joka johtaa sivustolle www.oivahymy.fi. Raportit löytyvät ko. sivustolta yrityshaun kautta. Ohjeet raportin esillä pitoon ja linkin tekemiseen löytyvät sivustolta [oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi).

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 23/2006

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

Valvonta-asetus (EU) 625/2017

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020-2024

Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §

Hallintolaki 434/2003

Maksu

140,00 €

Maksuperusteet

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Toimija voi esittää huomautuksensa tämän tarkastuskertomuksen mahdollisista virheistä viikon kuluessa tarkastuskertomuksen tiedoksi saannista.

Valvontamaksuun liittyen

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastuksesta peritään valvontamaksu, joka määräytyy Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaan. Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan ja keskimääräiseen matka-aikaan. Tarkastukseen sisältyy tarkastuksen valmistelu, tarkastustapahtuma ja tarkastuskertomuksen laadinta.

Valvontamaksun valitusohje

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti.

Perustevalitus tehdään Itä-Suomen hallinto-oikeudelle. Postiosoite PL 1744, 70101 Kuopio. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä.

Tarkastaja

Laura Paldanius
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
044 718 2286
laura.paldanius@kuopio.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Tirol

Tahkon huoltotie 62, 73310 TAHKOVUORI


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
21.01.2021


**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


20.03.2019




14.02.2017










**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen /
Utmärkt 14

 Hyvä / Bra 2

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 21.01.2021

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	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶ 
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Pientä huomautettavaa tilojen soveltuvuudessa/vriittävydessä.

Pientä huomautettavaa oiva-raportin esillä pidossa.

Valvontayksikkö

 Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 5.2.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 5.2.2021