

Lähtettäjä
Laukaan ympäristövalvonta
 Kantolantie 10 a
 41340 LAUKAA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 20.7.2021
 Tapahtumatunnus 1309162

Vastaanottaja
Varjolan tila/Bistro Sylvi
 Vilppulantie 51
 41370 KUUSA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen elintarvikevalvonnan tarkastus.
Toimija Varjolan Tilan Matkailu Oy (1583676-7)
Kohde Varjolan Tila
 Vilppulantie 51, 41370 KUUSA
Toiminnan nimi Varjolan tila/Bistro Sylvi
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 6.7.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Maria Hämäläinen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvontasuunnitelmassa huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolatoiminnalle on laadittu omavalvontasuunnitelma ja se lähetettiin tarkastettavaksi sovitusti. Suunnitelma on päivitetty vuonna 2021. Myös omavalvonnan kirjaukset oli tarkastettavissa. Suunnitelmassa on vielä hieman korjattavaa ja siitä puuttuu joitakin tarvittavia osioita. Korjattavia kohtia on henkilökunnan hygienian osiossa ja näytteenottosuunnitelmassa. Lisäksi suunnitelmasta puuttuu takaisinvetojen, jäljitettävyyden ja akryyliamidin vähentämisen osiot.

Toimijan tulee tarkastaa omavalvontasuunnitelma säännöllisesti ja tarvittaessa se tulee päivittää vastaamaan toimintaa ja uusia vaatimuksia. Suunnitelmaan tulee tehdä tarvittavat korjaukset henkilökunnan hygieniosaamisen osioon ja näytteenottosuunnitelmaan. Omavalvontasuunnitelmaan tulee lisätä myös kuvaukset takaisinvedoista, jäljitettävyydestä sekä akryyliamidin vähentämisestä. Tarkemmat ohjeet omavalvontasuunnitelman korjaamiseen lähetettiin sähköpostilla.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Bistro Sylvin keittiössä on tehty muutoksia ja siinä yhteydessä erillinen käsienpesupiste on poistettu. Käsienpesupiste on nyt toisen astiapesupisteen yhteydessä. Toimijan edustajan mukaan keittiössä on töissä kerrallaan vain yksi kokki, joten pesupisteen käyttöä voidaan ajallisesti erottaa.

Keittiössä olisi hyvä olla erillinen käsienpesupiste. Käsienpesupiste voidaan joissakin tapauksissa sijoittaa astiapesun yhteyteen, jos se voidaan järkevästi ajallisesti erottaa. Tässä tapauksessa vesipisteen tulee olla kaksialtainen, jotta käsienpesupiste on helposti käytettävissä.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Tilojen kunnossa pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön katossa oli viimeistelemätön kohta. Keittiön oven karmit ja kynnykset olivat kuluneita. Myös ikkunoiden karmit olivat kuluneita ja maali lohkeili jonkinverran.

Elintarvikehuoneiston kaikki pinnat tulee viimeistellä niin, että ne on helposti puhtaana pidettäviä. Ovien ja ikkunoiden karmit tulee pitää sellaisessa kunnossa, että ne on helposti puhtaana pidettäviä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön laitteet ja kalusteet olivat pääosin hyvä kuntoisia.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Tilojen siisteydessä pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön lattiasa tiskikoneen alla oli pesuaineista aiheutunut tahra. Siivousvälineiden säilytyspisteessä oli välineitä lattiaa vasten. Keittiöön oli tuotu ilmanviilennin. Ilmanviilennin oli melko tahrainen.

Pesuaine tahra tulee puhdistaa. Siivousvälineet tulee säilyttää hyvässä järjestyksessä. Välineet tulee säilyttää hyllyillä, telineissä tai muutoin irti lattiasta. Myös ilmanviilentimen puhtaudesta tulee huolehtia säännöllisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kokilla oli käytössä korvakorut. Muuten työasu oli asianmukainen.

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä ei tule olla käytössä koruja tai korut tulee peittää suojavaatetuksella.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Allergeenit on huomioitu toiminnassa.

12. ELINTARVIKEKOHTAISET ERITYISVAATIMUKSET

12.3. Nimisuoajatut elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Nimisuojattujen elintarvikkeiden käytössä pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Vitriinissä oli myynissä riisipiirakoita karjalanpiirakan nimellä.

Karjalanpiirakka on nimisuojattu tuote ja siksi nimitystä saa käyttää ainoastaan aidosta karjalanpiirakasta. Karjalanpiirakka tulee valmistaa aivan tietyn reseptin mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tuoreen lihan alkuperämaata ei ollut nähtävillä ruokalistoissa.

Käytettäessä tuoretta lihaa tulee asiakkaille ilmoittaa lihan alkuperämaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin yrityksen nettisivut, facebook-sivut ja instagram. Markkinointi on asianmukaista.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden jäljitettävyydestä on varmistuttu pääasiassa läheyslistojen/kuormakirjojen avulla. Jäljitettävyyttä ei ole kuvattu omavalvontasuunnitelmassa.

Kaikki elintarvikehuoneistoon tulevat elintarvikkeet tulee olla jäljitettävissä. Jäljitettävyys tulee kuvata myös omavalvontasuunnitelmassa.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetotilanteita on ollut vähän. Takaisinvetoa ei ole käsitelty omavalvontasuunnitelmassa.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kuvattuna toimintatavat takaisinvetotilanteissa. Takaisinvelto voi tulla elintarvikkeen toimittajalta tai se voidaan joutua tekemään omalle tuotteelle.

16.9. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Sama kuin kohdassa 16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Oiva-raportin esilläpidossa huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Esillä oli vanha Oiva-raportti.

Asiakkaiden nähtävillä tulee olla aina uusin Oiva-raportti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Varjolan tilan Bistro Sylvi ja Navettaravintola on nyt erotettu kahdeksi eri toiminnaksi ja niihin tehdään erilliset tarkastukset.

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden turvallisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on toiminnanharjoittajalla.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

MMM asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014)

Hallintolaki (434/2003)

Tartuntatautilaki (1227/2016)

Maksu 160,00 €

Maksuperusteet

Laukaan ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Lupa- ja valvontalautakunta 27.1.2021 § 8

Tarkastaja

Maria Hämäläinen

YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA

maria.hamalainen@laukaa.fi

Jakelu


Toiminnanharjoittaja


Valvontakohte • Tillsynsobjekt


Varjolan tila/Bistro Sylvi


Vilppulantie 51, 41370 KUUSA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
06.07.2021

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen /
Utmärkt 13

 Hyvä / Bra 6

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 06.07.2021

Omavalvontasuunnitelma / 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	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset / Särskilda krav på enskilda livsmedel	▶ 
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

Omavalvontasuunnitelmassa huomautettavaa.

Tilojen kunnossa pientä huomautettavaa.

Tilojen siisteydessä pientä huomautettavaa.

Nimisuojuuttujen elintarvikkeiden käytössä pientä huomautettavaa.

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa pientä huomautettavaa.

Oiva-raportin esilläpidossa huomautettavaa.

Valvontayksikkö
Laukaan ympäristövalvonta

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 30.7.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 30.7.2021