

LÄHETTÄJÄ**Haminan kaupunki / Ympäristön ja rakentamisen
valvonta**Sibeliuskatu 25 C
49400 HAMINA**Tarkastuskertomus**

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA**Kamu!**Ravimäkiyhdistys ry
Sibeliuskatu 32
49400 HAMINAPvm 6.11.2015
Tapahtumatunnus 295683

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Ravimäkiyhdistys ry, 0519500-3
Kohde	Kamu!, Sibeliuskatu 32, 49400 HAMINA
Aika	04.11.2015

Läsnäolijat

Tarkastaja Katja Lehtonen

Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1 Omavalvontasuunnitelma****1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus A****1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys A****2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito****2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan A**

Tiloja on kunnostettu ja muutettu järjestystä käytännöllisemmäksi, hyvä.

2.2 Tilojen kunto A**2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet A****3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus****3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus A****3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus A****3.3 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus A**

3.4 Pakkausmateriaalien ja kuljetusastioiden puhtaus	A
4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus	
4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus	A
4.2 Käsihygienia	A
4.3 Työvaatteet	A
6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	
6.1 Elintarvikkeiden säilytys	B Ohjaus ja neuvonta
Huoneenlämmössä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyksessä on pieniä epäkohtia. Alakerran varastoon tulee järjestää hyllyt kaikille elintarvikepakkauksille. Nyt osaa elintarvikkeista varastoitiiin koreissa lattioilla, mikä vaikeuttaa puhtaanapitoa.	
6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet	B Ohjaus ja neuvonta
Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa on pieniä epäkohtia. Kylmälaitteiden omat lämpömittarit näyttävät kylmempää kuin mitä laitteessa todellisuudessa on. Mm. jääkaappi nro 3 oli +8°C, kun laitteen oma mittari näytti +3,7°C. Oikea lämpötila olisi max. +6°C. Pakastin nro 9 oli -12°C, kun laitteen mittari näytti -18,4°C. Oikea lämpötila olisi -18°C. Alakerrassa kylmiö nro 2 oli +6°C ja laitteen mittari näytti +2,7°C. Ko laitteessa säilytettiin myös jauhelihaa, jolloin oikea säilytyslämpötila olisi max. +4°C. Laitteet tulee säätää riittävän kylmiksi ja tarkastaa erillisellä mittarilla säilytyshyllyjen tasolta oikea lämpötila.	
6.4 Jäähdytys	A
7 Myynti ja tarjoilu	
7.1 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia itsepalvelumyynnissä	A
7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (tarjoilu)	A
7.4 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia palvelumyynnissä	A
7.6 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (tarjoilu)	A
10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	
10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio	A
14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit	
14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit	A
15 Elintarvikkeiden toimitukset	
15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen	A
15.3 Kuljetuksen olosuhteet	A
15.4 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa	A
18 Oiva-raportin esilläpito	
18.1 Oiva-raportin esilläpito	A

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

Lisätietoja

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 23/2006
MMM asetus 1367/2011 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen hygieniasta
EY asetus 852/2004 elintarvikehygieniasta, liite II
EPNAs 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle
Pakasteasetus 818/2012
Tartuntatautilaki 583/1986
Taksa: Haminan ympäristölautakunta 4.11.2014 § 125

Tarkastusmaksu

86,00 €

Maksuperusteet

Tarkastus oli Haminan, Virolahden ja Miehikkälän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen maksullinen tarkastus. Tarkastusmaksuun sisältyy elintarvikelain mukainen tarkastus (tarkastukseen valmistautuminen, tarkastuksen tekeminen ja tarkastuskertomuksen laadinta). Maksu laskutetaan erikseen.

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja
Katja Lehtonen
Puh. 040 199 1270
katja.lehtonen@hamina.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Kamu!

Sibeliuskatu 32, 49400 HAMINA

<p>Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion</p> <p>04.11.2015 </p> <p>Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner</p> <p>24.06.2015 </p> <p>05.12.2014 </p>	<p>Tarkastustulos • Inspektionresultat • 04.11.2015</p> <p>Omaavontasuunnitelma / Planen för egenkontroll </p> <p>Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll </p> <p>Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet </p> <p>Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning </p> <p>Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer </p> <p>Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen </p> <p>Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen </p> <p>Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial </p> <p>Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel </p> <p>Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation </p> <p>Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet</p>
<p>Selite • Definition</p> <p> Oivallinen / Utmärkt</p> <p> Hyvä / Bra</p> <p> Korjattavaa / Bör korrigeras</p> <p> Huono / Dålig</p>	<p>Huomiot • Observation</p> <p>Huoneenlämmössä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyksessä on pieniä epäkohtia. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa on pieniä epäkohtia.</p>