

Lähtettäjä
Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto
 Tekniikankaari 1 A
 06100 PORVOO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 7.10.2021
 Tapahtumatunnus 1333383

Vastaanottaja
Sipoon kellari
 Iso Kylätie 43
 04130 SIPOO

Asia

Toimija Elintarvikelain mukainen Oiva-tarkastus
 Navitan Oy (2275574-6)
Kohde Sipoon kellari
 Iso Kylätie 43, 04130 SIPOO
Toiminnan nimi Sipoon kellari
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 23.9.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Tiina Kosonen
Toimipaikan edustaja Jaana Havia

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalle lähetettiin 28.9.2021 Porvoon Ympäristöterveydenhuollon Omavalvontasuunnitelman Word-versio, jota voi täyttää sähköisesti.

Lämpimän veden lämpötila oli 42°C, toimijalle lähetettiin tietoa myös Legionella-bakteerista.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Oivahuomio

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä Oiva-tarkastuksella annetut huomiot oli korjattu. Toimijan kanssa keskusteltiin kunnossapitosuunnitelmasta ja sen laatimisesta. Kunnossapitosuunnitelmaan voisi merkitä vuosittain suunniteltavat korjaustoimenpiteet ja sen voisi tarkastaa Oiva-tarkastuksen yhteydessä.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintoloiden yleisen korona sulun aikana toimija oli tehnyt suursiivousta tiloissa. Hieno!

Toimija voi halutessaan kirjata siivotut paikat esim. hänelle annettuun Porvoon kaupungin Ympäristöterveydenhuollon omavalvontasuunnitelmassa olevaan kaavakkeeseen, Liite 13, puhtaanapidon seuranta harvemmin puhdistettavien kohteiden kirjaukset.

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

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

16.9. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen
Havainnot ja toimenpiteet

Edellinen Oiva-raportti oli linkitetty myös nettisivuille. Hienoa!

Lisätiedot

HUOM! Sähköpostitse lähetetyn tarkastuskertomuksen lisäksi postitse lähetetään ainoastaan Oiva-raportin julkinen osa (hymiösivu).

ELINTARVIKELAIN 297/2021 MUKAINEN TARKASTUS

- Tarkastusajankohta sovittiin ennalta.
- Tarkastuksella käytettiin yleisen valvonta-asetuksen (625/2017/EY) 14 artiklan mukaisia valvontamenetelmiä
- Kylmälaitteiden lämpötilat mitattiin pintalämpömittarilla tuotteiden sivupinnalta.
- Tarkastuksella otettiin valokuvia.
- Edellisellä tarkastuksella havaitut puutteet todettiin korjatuiksi.

Toimenpiteet

- Vaaditut toimenpiteet on kirjattu rivikohtaisesti kunkin tarkastetun kohdan alle.
- Mainitut puutteet tulee korjata välittömästi.
- Puutteiden korjaamatta jättäminen voi alentaa Oiva-arvosanaa seuraavalla tarkastuksella.

Oiva raportin julkistaminen

Tarkastuksesta saa toimija Oiva-raportin ja yksityiskohtaisemman tarkastuskertomuksen. Oiva-raportti on asiakkaiden nähtävillä Oiva-hymy Internet- sivuilla www.oivahymy.fi. Viimeisimmän Oiva-raportin hymiösivu (alkuperäinen) on laitettava esille asiakassisäännöksen yhteyteen, niin että kuluttaja helposti voi lukea sen. Toimijan tulee myös linkittää Oiva-raportit verkkosivuilleen, jos toimija markkinoi siellä elintarvikkeita. Linkki tehdään näkyväksi ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle. Oiva hymy - sivustolta löytyy lisätietoa linkityksestä (Yrityksille ->Oiva raportin esilläpito).

Sovelletut säännökset

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Tartuntatautilaki 1227/2016

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

Maksu 330,00 €

Maksuperusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus on maksullinen. Porvoon sosiaali- ja terveyslautakunta on vahvistanut ympäristöterveydenhuollon maksutaulukon (SOTEL 21.1.2021). Lasku lähetetään erikseen. Lisätietoja: www.porvoo.fi/ymparistoterveydenhuolto

Tarkastaja Tiina Kosonen
 TERVEYSTARKASTAJA
 0407488272
 tiina.kosonen@porvoo.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Sipoon kellari

Iso Kylätie 43, 04130 SIPOO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

23.09.2021



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

27.08.2020



09.08.2018



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

21



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 23.09.2021

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



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel



Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena



Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 17.10.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 17.10.2021