

LÄHETTÄJÄ**Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto**

PL 1199

70211 KUOPIO

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA**Kuopion Keilahalli**

KeilaKukko Oy

Pvm

4.9.2018

Tapahtumatunnus

672484

Keilakuja 3

70110 KUOPIO

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	KeilaKukko Oy, 2911177-5
Kohde	Kuopion Keilahalli, Keilakuja 3, 70110 KUOPIO
Aika	23.08.2018

Läsnäolijat

Tarkastaja	Laura Paldanius
Toimijan edustaja	Tommi Poutiainen, Virpi Immonen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1 Omavalvontasuunnitelma****1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus** **A****1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys** **A**

Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata elintarvikkeiden jäädytysmenetelmä ja menetelmän riittävän tehokkuuden varmistamiseksi tehtävät mittaukset ja kirjaukset.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus**3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus** **A****3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus** **A****3.3 Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon
käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus** **A****4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus****4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus** **A**

Henkilökunnan omien eväiden säilyttämistä varten on syytä sopia jokin yksittäinen säilytyspaikka (esim. tietyn kylmälaitteen tietty hylly).

4.2 Käsihygieniat A

4.3 Työvaatteet A

Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä on pidettävä päähinettä. Tällaisia töitä ovat ruuan valmistuksen lisäksi esim. leipien täyttäminen.

4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta A

4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus A

4.6 Hygieniosaamisen todentaminen A

5 Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniat

5.1 Elintarvikkeiden valmistuksen riskihallinta A

Kypsennettävien elintarvikkeiden osalta tulee varmistaa, että niiden sisälämpötila nousee vähintään 70 asteeseen (siipikarjan vähintään 75 asteeseen). Selvästi kiehuva elintarvikkeesta lämpötilaa ei ole tarpeen mitata.

Esivalmistettuihin elintarvikkeisiin (esim. keitetyt wingsit) tulee merkitä valmistuspäivä.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys A

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet A

6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet A

Uudelleen kuumennettävien ruokien osalta on syytä toisinaan varmistaa mittaamalla, että ruuan lämpötila nousee kauttaaltaan vähintään 70 asteeseen.

6.4 Jäähdytys A

Wingsit kypsennetään keittämällä, jäähdytetään kylmiössä ja kuumennetaan tilausten mukaan rasvakeittimessä. Jäähdytettävä määrä on pienehkö. Tästä huolimatta on tarpeen mittaamalla varmistaa, että niiden lämpötila laskee kauttaaltaan kuuteen asteeseen tai sen alle neljässä tunnissa. Samoin tulee varmistaa, etteivät jäähdytettävät elintarvikkeet nosta haitallisesti muiden kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötiloja.

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät A

14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit A

Osa suojakäsineistä ei soveltunut rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn. Tämä tulee ottaa huomioon käsi- tai suojakäsineitä käytettäessä. Jatkossa on suositeltavaa hankkia keittiöön vain myös rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn soveltuvia käsi- tai suojakäsineitä.

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen A

15.3 Elintarvikkeiden noutojen ja toimitusten olosuhteet A

15.4 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa A

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

Lisätietoja

Tarkastuskertomuksen liitteenä toimitettava oiva-raportti on asetettava esille sisäänkäynnin yhteyteen sekä Keilahallin internet-sivuille. Internet-sivuille raportin voi lisätä pdf-muodossa tai sivuille voi lisätä linkin sivuston www.oivahymy.fi yrityshakuun. Ohjeet oiva-raportin esilläpitoon löytyvät sivustolta www.oivahymy.fi. Samalta sivustolta löytyvät myös oiva-tarkastusohjeet, joita sovelletaan suunnitelmallisilla tarkastuksilla.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralla on ohje 16025, Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta.

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.

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
 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta
 Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
 Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2015-2019
 Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §
 Hallintolaki (434/2003)

Tarkastusmaksu

97,50 €

Maksuperusteet

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Tarkastajan tiedot

Ympäristöterveystarkastaja

Laura Paldanius

Puh. 044 718 2286

laura.paldanius@kuopio.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Kuopion Keilahalli

Keilakuja 3, 70110 KUOPIO


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

23.08.2018





**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt 20

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 23.08.2018

Omaavontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	▶	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	▶	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 14.9.2018 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 14.9.2018