

LÄHETTÄJÄ

**Kuusamon, Posion ja Taivalkosken
ympäristöterveydenhuollon ja ympäristönsuojelun
yhteistoiminta-alue**

Keskuskuja 6

93601 KUUSAMO

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Tilausravintola Willi's West Saloon

SuJuu Palvelut avoin yhtiö

Pvm

6.6.2017

Tapahtumatunnus

506964

Rukanriutta 13

93825 RUKATUNTURI

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	SuJuu Palvelut avoin yhtiö, 2336787-6
Kohde	Tilausravintola Willi's West Saloon, Rukanriutta 13, 93825 RUKATUNTURI
Aika	05.04.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Päivi Klemola
Muut tarkastajat	Mari Malinen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Mark Suermann

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

Omavalvontasuunnitelmassa on pieniä epäkohtia.

Omavalvontasuunnitelmaan merkityt elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen raja-arvot ovat ajansaatossa osittain muuttuneet. Erityisesti raja-arvot tulee päivittää omavalvontasuunnitelmaan.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito**2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan** **B** Ohjaus ja neuvonta

Tilojen soveltuvuudessa on pieniä epäkohtia.

Taka-ovi avautui suoraan ulkoa keittiöön. Sisäänkäynnin yhteydessä oli kuitenkin katos. Suositellaan erillistä tuulikaappia sisäänkäynnin yhteyteen.

Keittiön siivouskaappi on pieni ja matala, sinne ei mahdu mm. varrellisia siivousvälineitä. Suositellaan hankittavaksi isompi siivouskaappi/komero.

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
3.5 Haitta- ja muut eläimet	A
3.6 Jätehuolto	A
4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus	
4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus	A
4.2 Käsihygieniat	A
4.3 Työvaatteet	A
4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus	A
4.6 Hygieniasaamisen todentaminen	A
5 Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniat	
5.5 Pakkaaminen	A
6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	
6.1 Elintarvikkeiden säilytys	A
6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet	A
6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet	A
7 Myynti ja tarjoilu	
7.1 Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa	A
7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa	A
10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	
10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio	A
13 Elintarvikkeista annettavat tiedot	
13.1 Yleiset pakkausmerkinnät	A
14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit	
14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit	A

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen A

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito A

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

Lisätietoja

Suositellaan pintapuhtausnäytteiden ottamista esim. Hygicult TPC-liuskoilla elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista pinnoista, laitteiden kahvoista, leikkuulaudoista, ruokailuvälineistä jne. vähintään kerran vuodessa

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, artikla 4 ja Liite II.
 Elintarvikelain (23/2006) 10-11, 13, 15, 19-20, 32, 71 ja 74 §.
 Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011) 1, 4, 6 (ehdollinen päätös) ja 7 §.
 Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011).
 Laki verojen ja maksujen täytäntöönpanosta (706/2007) 9 §, ja hallintolain (434/2003) 33-34, 36 ja 44-45 §.

Tarkastusmaksu

122,00 €

Maksuperusteet

Kuusamon ympäristöjaosto 50 § / 7.12.2016 Terveystarkastus- ja elintarvikevalvontaviranomaisen taksa alkaen 1.1.2017

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Päivi Klemola





Puh. 040 860 8600

paivi.klemola@kuusamo.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Tilauravintola Willi's West Saloon

Rukanriutta 13, 93825 RUKATUNTURI

<p>Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion</p> <p>05.04.2017 </p> <p>Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner</p> <p>09.01.2014 </p> <p>03.12.2013 </p>	<p>Tarkastustulos • Inspektionresultat • 05.04.2017</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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien </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>Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel </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>Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST</p> <p> Oivallinen / Utmärkt 24</p> <p> Hyvä / Bra 2</p> <p> Korjattavaa / Bör korrigeras</p> <p> Huono / Dålig</p>	<p>Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet</p>

Huomiot • Observation

Omaavontasuunnitelmassa on pieniä epäkohtia.

Tilojen soveltuvuudessa on pieniä epäkohtia.