

Vastaanottaja

Vinsanvilla

Pöytäniementie 185

34600 RUOVESI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

Vinsanvilla Oy (3017854-7)

Kohde

Vinsanvilla

Pöytäniementie 185, 34600 RUOVESI

Toiminnan nimi

Vinsanvilla

Toiminta

Ravintolatoiminta

Aika

24.2.2020

Läsnäolijat

Tarkastaja

Pirjo Kauma

Toimipaikan edustaja

Paula Rinki

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastushetkellä Vinsanvillan tilat olivat vielä osittain asennuskesken (kalusteiden ja laitteiden osalta).

Tarkastushetkellä keittiön lattia, seinät ja katto oli kunnostettu ja keittiön toiminnalliset alueet oli määritelty (mm. tiskilinjasto, leivonta-alue, raaka-aineiden esikäsitely, ruoan valmistelutaso sekä ruoan säilytys ja kypsennys).

Vinsanvillan keittiötiloista puuttuvat seuraavat rakenteelliset osat:

-Tiskipiste: huuva ja seinän suojapelti

-Uuni ja liedet: huuva ja seinän suojapellit, haastattelun perusteella keittiön tulee myös toinen uuni.

-Käsienpesupiste, vesipiste ja -allas, nestemäinen käsienpesuaine ja kertakäyttöinen käsienkuivauspaperi

-Siivousvälineiden säilytys: teline lattialastan säilytystä varten, hyllytilat pesuaineille ja kertakäyttöiselle siivousliinalle

(ks. rivi 3.3 siivousvälineiden säilytys)

-Keittiön uuden lattiakaivon suojaritilä oli tarkastushetkellä väliaikainen asennusritilä, asennettava käyttöön tarkoitettu ritilä.

-Keittiön työtaso oli sijoitettu väliaikaisesti puiselle tasopukille. Sijoitettava työtasot helposti puhtaanpidettäville jaloille.

-Mikäli työtasojen alaosiin sijoitetaan hyllytiloja suositellaan ko. hyllyjen suojaamista ovilla

-Henkilökunnan pukutilat: pukutilat ovat suunnitteilla toimistotilojen yhteydessä olevaan varastoon.

-Keittiön käyttöön tarkoitettu arkkupakastin sijoitetaan toimiston yhteyteen.

-Kuiva-ainehuoneen lamppu tulee olla suojattuna kuvulla.

-Keittiön ja käytävätilan lattioiden saumakohtaan tulee laittaa suojaksi saumaus, joka estää lian ja veden pääsyn

-Tarkastuksella keskusteltiin uunin yhteydessä olevan vesipisteen hyödyntämisestä siivouksessa. Ko. vesipisteen käytöstä tulee keskustella rakennusvalvontaviranomaisen, (sähkömiehen ja putkimiehen) kanssa. Vesipisteeseen asennettu käsisuihku helpottaa toteutuessaan keittiön siivousta, mutta sitä ei saa asentaa mikäli asennus aiheuttaa rakenteellisen ja työturvallisuuteen vaikuttavan riskin. Arvion asennuksen soveltuvuudesta tekee rakennustarkastaja.

-Mikäli käsisuihkun asennus uunin yhteydessä olevaan vesipisteeseen ei onnistu, voi selvittää, onko käsisuihkun asentaminen jonkun muun vesipisteen yhteyteen mahdollista (huomioiden vesipisteen peruskäytön).

-Tarkastuksella keskusteltiin korvausilman järjestämisestä keittiötilaan. Rakenteelliset ratkaisut tulee laatia rakennustarkastajan kanssa yhteistyössä. Koska tiloihin tulee asentaa kaksi huuva, tulee korvausilman saanti varmistaa.

Toimitettava tarkastajalle kuvat ylläolevien rakenteellisten korjausten suorittamisesta 30.4.2020 mennessä. Kuvat voi toimittaa sähköisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa oli tarkastushetkellä tiskipisteen yhteydessä vesipiste ja erillinen keittiön valmistuksen vesipiste. Uunin yhteydessä olevan vesipisteen käyttötarkoituksen muutos tulee selvittää.

Keittiössä oli erillinen tiskilinjasto, leivontapiste sekä ruoan esikäsittelypöytä. Kylmäkalusteet oli sijoitettu keittiön uunin/liesien läheisyyteen.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat kunnossa ja käyttötarkoitukseen soveltuvia. Mietittävä soveltuvia säilytysratkaisuja ruoan valmistuksen astioiden ja tarvikkeiden säilytykseen.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneisto on siisti, puhdas ja järjestyksessä.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Työvälineet ja laitteet ovat puhtaita.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksella keskusteltiin siitä, että keittiön käytössä olevat siivousvälineet säilytettäisiin keittiössä. Rakennuksen varsinainen siivousvälinevarasto oli tällöin käytössä majoitustoimintojen ja yleisten tilojen siivoukseen.

Keittiön siivousvälineiden säilytyksessä tulee huomioida seuraavat toimenpiteet silloin kun siivousvälineet säilytetään keittiössä:

- Lattialastalle ja harjalle on soveltuva teline, jossa ko. välineet kuivuvat ilmavasti.
- Lattianpesuaineen levitykseen on soveltuva metodi ja ko. välineiden säilytys on sellainen ettei se aiheuta haittaa
- Työtasojen siivouksessa käytettävät aineet ovat esim. suihkepulloissa käyttövalmiina olevia pesuliukuksia, jotka säilytetään omalla hyllyllään.
- Käytössä olevat pesuaineet säilytetään siten, että niiden säilytyksestä aiheutu elintarviketurvallista haittaa esim. tiskipisteen alahyllyllä
- Työtasojen puhdistukseen käytettävä siivousliina säilytetään siten, että se ei likaannu ennen käyttöä.
- Siivoukseen tarvittava vesi saadaan käyttöön soveltuvasta vesipisteestä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.5. Haitta- ja muut eläimet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Haittaeläimiä ei ole havaittavissa. Haittaeläimiä torjutaan säännöllisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.6. Jätehuolto**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Jätehuoltotilat on siistejä ja järjestyksessä. Jäteastiat ovat puhtaita. Jätteet poistetaan elintarvikehuoneistosta työpäivän päätteeksi.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Kuivaelintarvikkeet säilytetään asianmukaisesti ja käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeet on säilytyksessä oikeissa lämpötiloissa ja suojattuina. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa (merkitty tuotteen avauspäivä tai viimeinen käyttöajankohta). Kylmälaitteiden täyttöasteessa ei ole huomautettavaa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

Lisätiedot

Toimitettava omavalvontasuunnitelma ja kuvat rakenteellisista kunnostuksista (kuvattu Oivarivillä 2.1 tilojen soveluvuus elintarvikehuoneistotoimintaan) **30.4.2020 mennessä terveysvalvontaan.**

Kohteen seuraava tarkastus tehdään vuonna 2021. Jolloin tarkastetaan kohteen omavalvontakirjauksen kylmälaitteiden lämpötilan hallinnan ja jäädytyksen ja uudelleenkuumennuksen osalta. Seuraavalla tarkastuksella tarkastetaan myös elintarvikkeiden pakkausmerkinnät allergiaa ja intoleranssia aiheuttavien raaka-aineiden osalta sekä lihan alkuperämerkinnät ja markkinointi.

Sovelletut säännökset

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)
 Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta (Ruokavirasto ohje 16044/1)
 Elintarvikelaki 26/2006 (muutos 352/2011)
 Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Ruokaviraston ohje 17068/1)
 Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011
 Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011
 MMM asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014)
 Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Ruokaviraston ohje 16025/6)
 Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)
 Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Maksu

168,79 €

Maksuperusteet

Keurusselän ympäristölautakunta 19.9.2018 14 § Ympäristöterveydenhuollon maksutaulukko 2019

Tarkastaja

YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
 Pirjo Kauma
 050 522 6554

Jakelu

Toiminnanharjoittaja




Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Vinsanvilla

Pöytäniementie 185, 34600 RUOVESI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****24.02.2020****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.02.2020**Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 10 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Huomiot • Observation****Valvontayksikkö**
Keurusselän ympäristön- ja terveydensuojelutoimistoRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 19.3.2020 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 19.3.2020