

Lähetäjä
Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys
 Jokikatu 8
 80220 JOENSUU

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 25.11.2021
 Tapahtumatunnus 1360848
 Diaarinumero 1012424

Vastaanottaja
Outokummun kaupunki
 PL 47
 83501 OUTOKUMPU

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Outokummun kaupunki (0207604-1)
Kohde Outokummun kaupunki
 Hovilankatu 2, 83500 OUTOKUMPU
Toiminnan nimi Jäähileasema
Toiminta Muu valmistus
Aika 25.11.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Hannele Valtomaa
Toimipaikan edustaja Pentti Hämäläinen

Tarkastuksen perusteet

Pohjois-Karjalan sosiaali- ja terveystalvelujen kuntayhtymän ympäristöterveydenhuollon jaosto
 16.12.2020, § 26.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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

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

Tilat puhdistetaan omavalvonnan suunnitelmien mukaisesti, hiletankki tyhjennetään vähintään kerran vuodessa ja tyhjennyksen yhteydessä tehdään perusteellinen puhdistus. Puhdistetuista kuivista pinnoista on hyvä ottaa pintapuhtausnäytteitä puhdistuksen onnistumisen seuraamiseksi esim. hygienicult menetelmällä.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskinhallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija tunnistaa oman toiminnan riskit ja riskit ovat hallinnassa omavalvonnan toimenpiteillä.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**6.1. Elintarvikkeiden säilytys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

7.2. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähile valmistetaan verkostovedestä, joka on tutkittua. Toimijalla on tutkimustulokset verkostovedestä.

Toimijan tulee tutkituttaa jäähile 3 vuoden välein.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Virheellistä markkinointia ei havaittu.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan tulee huomioida elintarvikekelpoisuuden varmistaminen, kun toimija hankkii uusia laitteita, tarvikkeita, välineitä ja materiaaleja, jotka ovat suorassa kosketuksessa elintarvikkeeseen esim. kauhat. Toimijan tulee varmistaa elintarvikekelpoisuus merkinnästä "elintarvikekäyttöön" tai lasi ja haarukkamerkistä ja/tai pyytää valmistajan todistus vaatimuksen mukaisuudesta elintarvikekäyttöön. Elintarvikekelpoisuuden varmistaminen voi olla huomioitu esim. hankintasopimuksissa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan tulee tutkituttaa jäähile 3 vuoden välein. Tarkastuksella sovittiin, että jäähile voidaan tutkituttaa seuraavalla talousveden näytteenotokerralla. Tarkastuksella keskusteltiin hilenäytteen määrästä ja todettiin, että toimijan kannattaa kysyä laboratoriosta näytteenotto-ohjeet ennen näytteenottoa.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Yleinen hygienia-asetus (EY) N:o 852/2004

Hallintolaki (434/2003)

Oiva- arviointiohjeet rekisteröidylle elintarvikehuoneistolle: Ohje/versio: 2111/04.02.00.01/2021/4, voimaantulopäivä 1.7.2021

Maksu 57,00 €

Maksuperusteet

Pohjois-Karjalan sosiaali- ja terveystarvikkeiden kuntayhtymän ympäristöterveydenhuollon jaosto 19.05.2021 § 12.

Hyväksyttyyn valvontasuunnitelmaan perustuvasta tarkastuksesta ja näytteenotosta peritään valvontaan käytetyn ajan mukaan 57,00 € alkavalta tunnilta. Valvontaan käytetty aika lasketaan siten, että tarkastusaika kerrotaan 1,5:llä, jolloin myös tarkastukseen liittyvä suunnittelu ja tarkastuskertomuksen teko tulee huomioitua.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Hyväksyttyyn valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä. Perustevalitus voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti. Perustevalitus tehdään Itä-Suomen hallinto-oikeudelle. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.




Tarkastaja Hannele Valtomaa
TERVEYSTARKASTAJA
hannele.valtomaa@siunsote.fi










Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Jäähileasema

Hovilankatu 2, 83500 OUTOKUMPU

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****25.11.2021****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 17 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.11.2021**

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	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Pohjois-Karjalan YmpäristöterveysRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 5.12.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 5.12.2021