

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Harri's Food Factory**

Väläntintie 164, 77430 SIIKAMÄKI

Tarkastetut toiminnot • Kontrollerade verksamheter

**Omavalvontasuunnitelma**

Tilojen soveltavuus, riittävyys ja kunnossapito 2.1, 2.2 ja 2.3

Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

Henkilökunnan toiminta ja koulutus

Elintarvikkeiden tuotantohygienia 5,5

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta 6.2, 6.4

Erilläänpito ja ristikontaminaatio

Elintarvikkeesta annettavat tiedot 13.1

Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit 14.1

Elintarvikkeiden toimitukset 15.1 ja 15.5

Jäljitettävyys ja takaisin veto 16.1, 16.6 ja 16.6

Elintarvikkeiden tutkimukset 17.1


**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**


**17.07.2017**




**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**








 Oivallinen /  
Utmärkt 27

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /  
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.07.2017**

Omavalvontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶	
Tilojen ja välineiden soveltavuus, 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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	▶	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶	

**Valvontayksikkö • Övervakningsenhet**  
Keski-Savon Ympäristötoimi

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 29.7.2017 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 29.7.2017

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

## Huomiot • Observation

Kirjallinen, sähköinen ja suullinen omavalvontasuunnitelma (1 hlö) toimintaan ja laajuuteen nähden riittävä.

Vain kalan kylmäsavustusta n. 1000kg /vuosi. Tilat rakenteellisesti kunnossa Toimintaan tarvittavat työvälineet, kalusteet ja laitteet kunnossa.

Tilat uudet, siistit ja puhtaat. Työvälineet ja laitteet puhtaita. Assvoustila asiallisessa kunnossa, siisti. Haittaeläimistä tai niiden merkkejä ei havaittu. Eläimiä ei päästetä käsittelytiloihin. Bio- ja sekajätettä järjesteyn jätehuollon kautta.

Henkilökuntaa vain yksi henkilö. Henkilö toimii hygieenisesti eikä hän tupakoi. Työntekijä huolehtii käsienpesusta. Työntekijällä ei ole tulehtuneita haavoja käsissä. Henkilöllä on työnedellyttämä suojavaatetus. Työntekijä on perehtynyt omavalvontaan ja kylmäsavukalan valmistukseen. Työntekijällä on hygieeniaosaamistodistus.

Tuote pakataan vacumiin. Pakkaaminen tapahtuu ajallisesti omana aikana.

Omavalvonnan muksiset lämpötilakirjaukset on tehty. Raaka-aineen ja tuoteensäilytys hyvin lyhytaikaista kohteessa Kylmäsavukala on prosessiltaan jo kylmä. erillistä jäähdytystä ei tarvitse (0 - 3 astetta)

Tuote valmistetaan myyntiin paikalliseen vähittäismyymälään.

Ristikontaminaation vaaraa ei ole myynnissä kun tuote on pakattu vacumiin.

Pakkausmerkinnät ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Ravintoarvomerkintöjä ei vaadita (koostuu yhdestä ainesosasta).

Toimijalla on tieto käytettävästä pakkausmateriaalista.

Toimija tuo itse kalan vähittäisliikkeestä (jäitettyinä). Kalat tuodaan jäitettyinä (n.1/2 h kuljetusmatka).

Rahtikirjaa/ostokuitia käyttäen. Ostopaikka ja tuotteen markkinointipaikka sama. Toimijalla on Eviran laatimat toimintaohjeet takaisinvetoon.