

Lähtettäjä
Keski-Savon Ympäristötoimi
PL 4
79101 LEPPÄVIRTA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 20.6.2024
Tapahtumatunnus 1734022

Vastaanottaja
Harri's Food Factory
Längmaninkatu 11
78250 VARKAUS

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus
Toimija	Harri's Food Factory (1223694-2)
Kohde	Harri's Food Factory Längmaninkatu 11, 78250 VARKAUS
Toiminnan nimi	Harri's Food Factory
Toiminta	Ravintolatoiminta
Aika	7.6.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja	Harri Maijanen
Toimipaikan edustaja	Harri Pynnönen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on selkeä, tiivis ja hyvin jäsennelty omavalvontasuunnitelma. Omavalvontaan kuuluvaa kirjaamisvelvoitetta on hoidettu vaatimusten mukaisesti.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat edelleen hyväkuntoisia.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen yleisestä siisteydestä ei huomautettavaa. Avokeittiö ja viereinen tiskaustila olivat puhtaita ja järjestyksessä. Myös asiakastilat mukaan lukien kalusteet todettiin puhtaiksi ja siisteiksi

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä olevat välineet olivat hyväkuntoisia ja puhtaita. Jossain työvälineissä kuten leikkuulautoissa näkyy jo käytön tuomaa kulumaa, mutta vaihtotarve ei ole akuuttia. Yksi keittiön alakaappi on syytä järjestellä uudelleen käymällä siellä olevat elintarvikkeet läpi, poistaa alas karisseet murut ja katsoa kaikkien pakkausten päiväykset. Yksi tuote todettiin lievästi vanhentuneeksi, mutta kyseessä oli parasta ennen- päiväys, ei viimeinen käyttöpäivä.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lentäviä hyönteisiä varten on valoansa ja toinen vastaava on tulossa. Hiiriä ei ole koko toiminta-aikana

havaittu. Niiden varalta käytössä on kuitenkin syöttölaatikko keittiön aputilassa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kertakäyttöhanskoja käytetään laajasti. Lisäksi valmistuspaikalla on nestesaippuaa ja käsipyyhepaperia.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen jälkeen toiminnanharjoittaja lähetti kuvat neljän työntekijän hygieniapasseista. Pynnösen oma passi on tarkastettu jo aiemmin.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygieniat

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet sijoitetaan myyntipäällykseen valmistuksen yhteydessä. Pinnat joissa tämä tapahtuu olivat silmämääräisesti puhtaita.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Mitattiin kylmäsäilytyksen lämpötiloja.

Metos jääkaappi 5 °C (IR), laitteen sisällä ollut mittari 6 °C
kylmävetolaatikko 6 °C (IR), laitteen sisällä ollut mittari 5 °C

Lämpötilosta ei huomautettavaa. Myös omavalvonnan mukaan säilytyslämpötilat ovat olleet säädösten mukaisia.

Lämpötilojen mittaus: Fluke Foodpro Plus (IR), tarkastettu 09/23, tarkkuus ± 1 °C

6.6. Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Mitattiin pakastehuoneen lämpötilaksi -18 °C. Tilan oman mittarin lukema oli - 21... 22. °C
Lämpötilasta ei huomautettavaa.

Lämpötilojen mittaus: Fluke Foodpro Plus (IR), tarkastettu 09/23, tarkkuus ± 1 °C

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.4. Lihan erityislainsäädännön edellyttämät tiedot (Naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha ja siipikarjanliha sekä kyseisen eläimen lihaa sisältävä jauheliha)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lihan alkuperämaa (Suomi) on todennettavissa.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Annokset pakataan elintarvikekäyttöön hyväksytyihin kertakäyttöpakkauksiin.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kasvikset tulevat kesäaikaan tuoreena paikalliselta toimijalta, muina aikoina Kesproilta samoin kuin pakasteet. Jäljitettävyys on kunnossa.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lihan toimitusketju on lyhyt. Se tulee paikalliselta liha-alan toimijalta, joka tekee yhteistyötä lähialueella toimivan lihantuottajan kanssa.

Sovelletut säännökset

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Elintarvikelaki (297/2021)

Hallintolaki (434/2003)

MMA 318/2021, asetus elintarvikehygieniasta

MMA 154/2019, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta

Oiva-arviointiohjeet, Ruokavirasto

Maksu 110,00 €

Maksuperusteet

Keski-Savon ympäristölautakunnan hyväksymä maksutaksa 9.3.2023 § 21

Tarkastaja

Harri Maijanen

TERVEYSTARKASTAJA

+358405794678

harri.maijanen@leppavirta.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Harri's Food Factory

Längmaninkatu 11, 78250 VARKAUS

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**07.06.2024**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

29.06.2021

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

14



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 07.06.2024

Omavalvonta /
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som ska ges om livsmedelPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Keski-Savon YmpäristötoimiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 30.6.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 30.6.2024