

Lähetäjä
Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelut
 Kirkkotie 13
 21420 LIETO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 3.11.2023
 Tapahtumatunnus 1640928

Vastaanottaja
Lounasravintola Kajuutta
 Länsi-Avantintie 2
 21420 LIETO

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Kohde Lounaskahvila Kiito Oy (2091311-4)
 Lounasravintola Kajuutta
 Länsi-Avantintie 2, 21420 LIETO
Toiminnan nimi Lounasravintola Kajuutta
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 2.11.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Eerika Päivänsäde
Toimipaikan edustaja Kaj Päiviö
Tarkastuksen perusteet

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka on tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa. Toimijaa muistutettu omavalvontasuunnitelman säännöllisestä katselmoinnista.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat toiminnan tasoon nähden riittävät ja hyvin soveltuvat.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja tilojen kunto on hyvä.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden (kaapistot, työskentelytasot jne.), laitteiden (uunit, kylmiöt, liedet jne.) ja työvälineiden (astiat, leikkuulaudat, veitset jne.) soveltuvuus ja riittävyys toimintaan nähden on kunnossa. Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat olivat ehjiä.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikana lounaan valmistus käynnissä. Elintarvikehuoneiston tiloissa hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. Kaappien ovissa ja pakastuhuoneen lattialla havaittavissa hieman likaa/roskaa.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. Siivousvälineet olivat siististi omassa kaapissaan niille kuuluvissa telineissä.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto on vaatimusten mukainen.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienspesusta. Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työvaatetus on asianmukainen

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Riskienhallinnassa ei havaittu huomautettavaa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötilat olivat lainsäädännön rajoissa. Omavalvonnan mukaiset mittaukset on tehty ja kirjattu.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarjoilussa elintarvikkeiden lämpötilat ovat säädösten mukaisia. Omavalvonnan mukaiset mittaukset on tehty ja kirjattu.

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin tai tarjoilun/tarjoilla pidon aikana ei ole huomautettavaa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.

Henkilökunta tiedostaa allergeeniturvallisuuden tärkeyden.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Toimijalla ruokalistan yhteydessä tieto lihojen alkuperästä sekä ilmoitettu mahdollisuus saada lisää tietoja ruokien allergeeneista.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksessa tarkastettiin take away astian elintarvikemateriaali kelpoisuutta. Take away kertakäyttöastiat olivat elintarvikekelpoisia, sillä ne sisälsivät malja-haarukka tunnuksen.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Oiva-raportti on esillä vähittäismyyntipaikassa siten että kuluttaja voi siihen tutustua ennen asiointia elintarvikehuoneistossa.

Toimijan internet sivuilla on linkki Oiva-raportteihin.

Sovelletut säännökset

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Elintarvikelaki (297/2021)

Yleinen elintarvikehygieniä-asetus 852/2004/EY

Maksu 150,00 €

Maksuperusteet

Liedon ympäristöterveydenhuollon taksa §57/15.12.2021

Tarkastaja Eerika Päivänsäde
TERVEYSTARKASTAJA
0503558587
eerika.paivansade@lieto.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Lounasravintola Kajuutta

Länsi-Avantintie 2, 21420 LIETO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

02.11.2023



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

14.09.2022



10.08.2021



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

21



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 02.11.2023

Oma- ja valvonta /
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



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



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 13.11.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 13.11.2023