

Lähtettäjä
Iisalmen kaupunki, Ympäristöterveyspalvelut
PL 10
74101 IISALMI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 11.12.2024
Tapahtumatunnus 1804324

Vastaanottaja
Osallisuustalo AITO
Teollisuuskuja 7
74120 IISALMI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Savas-Säätiö sr (0816129-8)
Kohde Osallisuustalo AITO
Teollisuuskuja 7, 74120 IISALMI
Toiminnan nimi Osallisuustalo AITO
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 6.11.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Anne Kautiainen
Toimipaikan edustaja Merita Korhonen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonta on päivitetty 17.1.2024 ja se on myös luettavissa yrityksen nettisivulla. Henkilökunta on lukenut omavalvonnan, josta lukukuittaus.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilajärjestelyt, vesipisteet, astianpesulinjat soveltuvat pieniin muotoisiin päivittäin toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat silmämääräisesti katsottuna hyvässä kunnossa. Kiinteistö on Savon Voiman, joka huolehtii kunnossapidosta.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta pääsääntöisesti huolehdittu. Kunnostusta vaatii astiakaapinritilä, joka on syytä vaihtaa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä.

Muistutuksena:

Henkilökunnan wc-tilassa säilytetään sinne kuulumatonta tavaraa, kuten pyykinkuivausteline ja

höyrypesuria. Nämä tulee poistaa.

Lisäksi lattiavaraisesti säilytettäville tavaroille (pahvilaatikoille, siivousvälineille) tulee järjestää joko hyllytilaa tai helposti siirrettäviä rullakoita ja pitkäkartisille siivousvälineille tulee asentaa seinäteline puhtaana pidon helpottamiseksi.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niiden olemassaoloon viittaavia merkkejä ei ole havaittu.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätejakeita ovat: pahvi-, bio-, muovi-,metalli- ja sekajäte.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä työskentelevällä henkilöllä on käytössä essu, myssy ja kertakäyttökäsineet.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Yksiköllä on oma perehdytysohjeet. Omavalvontasuunnitelmaan perehtyneiden henkilöiden lukukuittaukset kirjataan.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työnantaja vaatii, että keittiöhenkilöllä on hygieniapassi.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvisissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat olivat tarkastuksella vaatimusten mukaiset.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija kertoi, että toimipaikkaan ruoka tulee Ravintola Ilvolanpirtiltä ja henkilökunta annostelee ruoan asiakkaille.

Lounasaika on klo 10:30-11:30.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Yksikön ruokahuollosta vastaa Ilvolanpirtti, jonne on ilmoitettu erityisruokavaliot ja rajoitteet.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Ravintola Ilvolanpirtti toimittaa lämpimän ruoan. Lisäksi ruokatäydennystä haetaan Prismasta.

Lisätiedot

Toiminnanharjoittajalla ei ole vielä nykyisestä toiminnasta Oiva raporttia. Oiva-raportin tulee olla elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta oleellisessa paikassa helposti havaittavalla korkeudella ja luettavissa.

Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut.

Lisäksi Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia Oiva-raportteja postitse, vaan

toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaiden nähtäville.**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Jätelaki (646/2011) 118 a §, jäteasetus (978/2021) 34 §

Maksu 150,00 €**Maksuperusteet**

Iisalmen kaupungin ympäristöterveyspalvelun valvontasuunnitelman mukaisilta valvontakohteilta peritään tarkastuksesta hinnaston mukainen maksu (Ylä-Savon ympäristölautakunta 14.11.2023 § 76; Ylä-Savon ympäristölautakunta 5.9.2024 § 78) elintarvikelain 73 §:n nojalla. Maksuun sisältyy valmistelut, tarkastus ja raportin kirjoittaminen. Tarkastuksesta peritään 150 €, mikä vastaa 2,5 tunnin maksua.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Ylä-Savon ympäristölautakunnan hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja hinnastoon perustuvaan maksuun tyytymätön toiminnanharjoittaja 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.

Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti.

Perustevalitusviranomainen

Perustevalitus tehdään Itä-Suomen hallinto-oikeudelle, PL 1744, 70101 KUOPIO

Perustevalitusaika

Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Tarkastaja

Anne Kautiainen

YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA

+358400144460

anne.kautiainen@iisalmi.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1804324

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Osallisuustalo AITO





Teollisuuskuja 7, 74120 IISALMI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

6.11.2024
Oivallinen •
Utmärkt











Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt 	17
Hyvä • Bra 	
Korjattavaa • Bör korrigeras 	
Huono • Dåligt 	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 6.11.2024

Oma- ja ulkovalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt 
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt 
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt 
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt 
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt 
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Iisalmen kaupunki, Ympäristöterveyspalvelut •
Iisalmen kaupunki, Ympäristöterveyspalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 21.12.2024 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 21.12.2024