

Lähtettäjä
Jyväskylän seudun ympäristöterveys
 PL 233
 40101 JYVÄSKYLÄ

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 12.8.2022
 Tapahtumatunnus 1455661

Vastaanottaja
Osuuskunta Hohke
 Kyppinkatu 3 B
 40320 JYVÄSKYLÄ

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Osuuskunta Hohke (3188156-8)
Kohde Vanha Kunnan Kahvila
 Oikokatu 7, 40700 JYVÄSKYLÄ
Toiminnan nimi Vanha Kunnan Kahvila
Toiminta Kahvilatoiminta
Aika 10.8.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Marja Lupsakko
Toimipaikan edustaja Henkilökunta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnin yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvontajärjestelmä ei ole tarkastettavissa.

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä ei ollut tarkastettavissa. Henkilökunnan kertoman mukaan yrittäjät olivat ottaneet omavalvontasuunnitelman mukaansa edellisellä viikolla.

Omavalvontasuunnitelma tulee olla tarkastettavissa toimipaikassa, sekä omavalvontasuunnitelman mukaiset lämpötilakirjaukset säilytetään kuluvan vuoden ja edellisen vuoden ajalta.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kuvattuna kaikki toimintaan liittyvät, elintarviketurvallisuuden kannalta olennaiset työvaiheet, sekä miten ja millaisilla toimenpiteillä hallitaan riskit.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat toimintaan. Kahvilatilassa tarjoillaan aamulla valmistetut leivonnaiset sekä keittolounas. Tarjottavien elintarvikkeiden valmistus toteutetaan päärakennuksen keittiössä, jossa on riittävästi työtasoa, uuni, tiskilinjasto sekä jääkaappeja. Lattian pinta on suojattu muovilla.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, näyttävät silmämääräisesti

tarkasteltuna olevan kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa oli hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa. Avustajakoirat ja lemmikkieläimet pääsevät vain asiakastiloihin.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein. Jätehuolto on kiinteistön omistajan järjestämä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.

Jos elintarvikehuoneistossa käytetään suojakäsineitä, niitä käytetään hygieenisesti.

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

Uudistuneen lainsäädännön myötä toimija vastaa ja laatii omat ohjeet erilaisten lävistysten ja korujen tai muiden vastaavien kieltämisestä tai suojaamisesta työntekijöillä, jotka käsittelevät elintarvikkeita tai oleskelevat elintarvikkeiden käsittelyalueilla.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet. Yhtenäisenä työasuna on esiliina.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan perehdyttämisessä, opastuksessa, koulutuksessa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan perehdyttämisessä omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla on pieniä epäkohtia. Keskustelun perusteella henkilökunnalla on ymmärrys hygieenisestä toiminnasta, mutta omavalvontaan ei ole perehdytetty.

Omavalvonnalla tulee olla nimetty vastuuhenkilö, jolla on riittävää koulutus tehtävään. Vastuuhenkilön tulee ohjata ja kouluttaa elintarvikkeita käsittelevät henkilöt työsuhteen alussa, jotta henkilöstö osaa toimia omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Työntekijöillä on hygieniapassit. Elintarvikelain edellyttämässä kirjanpidossa, omavalvonnan yhteydessä, työntekijöiden hygieeninen osaaminen tulee olla tarkastettavissa. Hygieniaosaamisen kirjanpidossa on oltava vähintään kirjaukset työntekijöiden tarvittavien todistusten olemassa olosta. Kirjauksista tulee käydä ilmi vähintään se, milloin työntekijä on saanut todistukset (hygieniapassi ja terveystodistus). Toimija vastaa siitä, että työntekijöillä on tarvittavat todistukset.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvisissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti ja elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

Säilytyksessä ei ole mikrobiologisen ristikontaminaation tai saastumisen vaaraa.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys ei aiheuta elintarvikkeille elintarviketurvallisuuden heikentymistä.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu. Elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Leipomotilassa pienen jääkaapin lämpötila oli +8°C – +10°C. Jääkaappien lämpötila saa olla maksimissaan +6°C kauttaaltaan kylmäkaapissa. Lämpötilojen on oltava vaatimuksenmukaisia ja toiminnassa mahdollisesti esiintyvän lämpötilapoikkeaman on oltava lyhytaikainen (alle 24h) ja korkeintaan 3 °C lainsäädännön asettamasta lämpötilavaatimuksesta. Lämpötilapoikkeamat tulee kirjata ylös.

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuumasäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat säädösten tai toimijan asettaman mukaisia. Kuumana säilytettävän lounaskeiton lämpötilanseuranta tulee olla säännöllistä ja lämpötilat tulee kirjata viikottain.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen
Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjolla pidon aikana ei ole huomautettavaa.

7.2. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen
Havainnot ja toimenpiteet

Tuotteet ovat päivän tuotteita. Ne tuotteet mitkä eivät mene päivän aikana, myydään ResQ-sovelluksen kautta, tai pienet määrät heitetään pois.

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. Gluteiinittomia tuotteita valmistetaan samoissa tiloissa. Asiakkaalle kerrotaan että ei ole erillisiä valmistustiloja, mutta tuotteet valmistetaan mahdollisimman huolella.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet:

- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmuna ja munatuotteet
- kala ja kalatuotteet
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet
- soijapapu ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet
- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitit
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa joko kirjallisesti asiakkaiden nähtävillä tai ilmoittaa kirjallisesti, mistä kyseisen tiedon allergeeneista saa. Myyntitiskin laidassa on teksti, että "kysy gluteiinitonta ja vegaanista". Informatiivisempi lause asiakkaiden nähtäville olisi: "lisätietoja elintarvikkeista ja allergeeneista saa kysymällä henkilökunnalta".

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen
Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan kertoman mukaan yrittäjä noutaa raaka-aineet omalla autollaan 1-2 kertaa viikossa Kesprosta. Kylmätuotteiden kylmäkuljetuksiin on käytössä kylmälaukut ja kylmäkallet. Jäätelöt tulee suoraan kylmäautolla kahvilaan, jossa kuorma puretaan suoraan pakastimeen.

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt vastaavat säädösten vaatimuksia.

Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea tai valmiiksi kuumennettuna vastaanotettavat elintarvikkeet eivät pääse jäähtymään. Lämpötilahallinta ei voida todentaa, mutta kuljetusmatka on alle 10 minuuttia.

Pakkausten eheys ja puhtaus tarkistetaan vastaanottovaiheessa säännönmukaisesti ja käyttöön kelpaamattomat materiaalit poistetaan.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen
Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin".

Lisätiedot

Oiva-raportin on oltava esillä elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta sopivassa paikassa siten, että se on kuluttajan helposti luettavissa. Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi myös yrityksen omille verkkosivuille, mikäli yritys markkinoi sivuillaan elintarvikkeita. Linkki tulee tehdä näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle verkkosivuston avaussivulle. Lisätietoja saa oivahymy.fi -sivustolta.

<https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/>. Kaikki Oiva-raportit julkaistaan oivahymy.fi -sivustolla.

Jyväskylän seudun ympäristöterveys

www.jyvaskyla.fi/ymparisto/ymparistoterveys

Jyväskylän seudun ympäristöterveyden yhteinen sähköposti: ymparistoterveys@jyvaskyla.fi

Instagram ja Facebook: @jkl ymparistoterveys

Elintarvikelain (297/2021) 72 §:n mukaisesti kunta perii vuosittain 150 euron suuruisen valvonnan perusmaksun suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevalta valvontakohteelta 1.1.2022 alkaen. Valvonnan perusmaksu peritään kalenterivuoden alussa.

Jyväskylän seudun ympäristöterveyden maksutaksaa on uudistettu 1.2.2022 alkaen.

Elintarvikehuoneistojen tarkastusmaksu määräytyy kohteen riskiluokan mukaisesti.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012

Laki verojen ja maksujen täytäntöönpanosta 706/2007 9 §

Maksu 210,00 €

Tarkastaja Marja Lupsakko
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
marja.lupsakko@jyvaskyla.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja




Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Vanha Kunnan Kahvila










Oikokatu 7, 40700 JYVÄSKYLÄ

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
10.08.2022

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	19
	Hyvä / Bra	2
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 10.08.2022

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	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omaavontajärjestelmä ei ole tarkastettavissa.

Henkilökunnan perehdyttämisessä, opastuksessa, koulutuksessa on pieniä epäkohtia. Työntekijöillä on hygieniapassit. Elintarvikelain edellyttämässä kirjanpidossa, omaavonnan yhteydessä, työntekijöiden hygieeninen osaaminen tulee olla tarkastettavissa. Hygieniaosaamisen kirjanpidossa on oltava vähintään kirjaukset työntekijöiden tarvittavien todistusten olemassa olosta. Kirjauksista tulee käydä ilmi vähintään se, milloin työntekijä on saanut todistukset (hygieniapassi ja terveystodistus). Toimija vastaa siitä, että työntekijöillä on tarvittavat todistukset.

Valvontayksikkö
Jyväskylän seudun ympäristöterveys

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 22.8.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 22.8.2022