

Lähetäjä

Keski-Savon Ympäristötoimi

PL 4

79101 LEPPÄVIRTA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

Tapahtumatunnus

1 (4)

14.8.2019

1061478

Vastaanottaja

Elämän Vesi Oy

Torvenharjuntie 32 A

79330 NÄÄDÄNMAA

Toimija

Elämän Vesi Oy (2198465-1)

Kohde

Torvenharjun Juhlatalo

Torvenharjuntie 32 a, 79330 NÄÄDÄNMAA

Toiminnan nimi

Torvenharjun Juhlatalo

Toiminta

Suurtalous, keskuskeittiötoiminta ja pitopalvelu

Aika

14.8.2019

Läsnäolijat

Tarkastaja

Arja Partanen

Toimipaikan edustaja

Markku Katajala

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**6.1. Elintarvikkeiden säilytys****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

6.4. Jäähdytys**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

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

Ei seuraamuksia

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.4. Lihan erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

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

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Torvenharjun Juhlatalo

Torvenharjuntie 32 a, 79330 NÄÄDÄNMAA


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

14.08.2019





**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**


 Oivallinen /
Utmärkt 24

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.08.2019

Oma- ja valvontasuunnitelma / 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	▶ 
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 återkallelserna	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Keski-Savon Ympäristötoimi

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 24.8.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 24.8.2019