

Lähtettäjä
Lappeenrannan seudun ympäristötoimi
PI 302
53101 LAPPEENRANTA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 23.1.2024
Tapahtumatunnus 1672683

Vastaanottaja
Lounasravintola Kapteeninkulma
Harapaisentie 57-59
53500 LAPPEENRANTA

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Kohde Lounasravintola Kapteeninkulma Oy (1082668-2)
Lounasravintola Kapteeninkulma
Harapaisentie 57-59, 53500 LAPPEENRANTA
Toiminnan nimi Lounasravintola Kapteeninkulma
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 17.1.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Anne-Mari Kauppinen
Toimipaikan edustaja Päivi Arminen
Muut tarkastajat Johanna Laitinen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita tarkastetuilta osin. Siivousvälineet ovat riittävän hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta huolehditaan.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana mm. ajallinen erottaminen eri työtehtävien välillä (leipä leivotaan aamulla ensimmäisenä, jonka jälkeen pinnat puhdistetaan)

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsiopesupiste toimii ja varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

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

Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli ensimmäisenä vanhenevat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempiä tuotteita.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN 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 lämpötilavaatimusten mukaiset.

Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu. Kirjaukset ovat tarkastettavissa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tarvittaessa osoittamaan, että omavalvonnassa määritetyt aika- lämpötilayhdistelmät takaavat elintarvikkeiden mikrobiologisen turvallisuuden. Ruuat kypsennetään riittävän kuumiksi ja kypsiksi.

Jäähdyttämistä ei ole.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön lämpötilavaatimusten mukaiset.

Arkkupakastimet erittäin kylmiä (noin -28-29 °C)

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu. Kirjaukset ovat tarkastettavissa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vitriinissä tarjolla täytettyjä sämpylöitä yms. pieni määrä kerralla (valmistettu aamulla).

Maitoa ja muita juomia tarjolla lounasajan ja kahvimaitoa aukioloajan.

Tarkastushetkellä vitriinissä olevien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 °C säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta. Toimija pystyy kuitenkin osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Vitriinin lämpötilakirjauksia on tehty säännöllisesti ja kirjaukset ovat tarkastettavissa. Tarkastuksella ohjeistettiin että vitriinissä olisi hyvä olla irtolämpömittari kiinteään lämpömittarin lisäksi.

Tarjoiltavien kuumien ja kylmien ruokien lämpötiloja on mitattu ja kirjattu säännöllisesti. Kirjaukset ovat tarkastettavissa.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjolla 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.

Raaka-aineet ovat selkeästi tunnistettavissa ja pidetään erillään.

Gluteenittomia annoksia ei erikseen valmisteta.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaus- ja kontaktimateriaalit ovat elintarvikekäyttöön soveltuvia. Toimija huolehtii, että niissä on malja-haarukka symboli osoituksena elintarvikekäyttöön soveltuvuudesta.

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". Jäljitettävyytiedot sähköisenä. Tukusta (Palvelutukku Kolmio) tulevien kuormien mukana paperinen rahtikirja. Tarkastuksella katsottiin kahta viimeisempinä tulleiden kuormien rahtikirjoja.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetoilmoitukset tulevat sähköpostilla ja toimitaan annettujen ohjeiden mukaisesti.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin". Jäljitettävyytiedot sähköisenä. Tukusta (Palvelutukku Kolmio) tulevien kuormien mukana paperinen rahtikirja. Tarkastuksella katsottiin kahta viimeisempinä tulleiden kuormien rahtikirjoja.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on esillä elintarvikehuoneistossa ja internetsivuilla.

Lisätiedot

Ravintola on ollut kiinni loppuvuodesta noin 1,5 kuukautta ja avautunut loppiaisen jälkeen. Keittiössä on tehty pientä pintaremonttia mm. siivousvälinetilan ovi on maalattu. Pakastinarkut sulatetaan kesätauon aikana.

Yleistä

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden turvallisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on toimijalla.

Rekisteröidyn elintarviketoiminnan valvonnan perusmaksu peritään vuosittain. Toimijan on viivytyksettä ilmoitettava elintarvikevalvontaviranomaiselle elintarvikehuoneiston toiminnan muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä tai toiminnan lopettamisesta. Perusmaksun periminen lopetetaan lopetus-/keskeytysilmoituksen saamisesta seuraavana vuonna.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja

vaatimuksista EY N:o 178/2002

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maksu 175,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 73§ Maksutaksan mukainen maksu (alv 0 %). Maksu on määritetty maksutaksan 9 § mukaisesti. Ympäristölautakunta 19.12.2023 § 104.

Tarkastaja Anne-Mari Kauppinen
TERVEYSTARKASTAJA
+358407596594
anne-mari.kauppinen@lappeenranta.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Lounasravintola Kapteeninkulma

Harapaisentie 57-59, 53500 LAPPEENRANTA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****17.01.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

10.11.2022



05.10.2020

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

19



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.01.2024Tilojen, 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 temperaturerMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsernaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 2.2.2024 /Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 2.2.2024