

Lähtettäjä
Lappeenrannan seudun ympäristötoimi
PI 302
53101 LAPPEENRANTA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 2.2.2024
Tapahtumatunnus 1672678

Vastaanottaja
Lounasravintola Kapteeninkulma Oy
Kapteeninkatu 3
53600 LAPPEENRANTA

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Lounasravintola Kapteeninkulma Oy (1082668-2)
Kohde Lounasravintola Kapteeninkulma Oy
Kapteeninkatu 3, 53600 LAPPEENRANTA
Toiminnan nimi Lounasravintola Kapteeninkulma Oy
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 17.1.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Johanna Laitinen
Toimipaikan edustaja Jaana Lintula, Jani Lintula
Muut tarkastajat Anne Kauppinen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvonnan kuvauksen kattavuudessa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä toimitettiin tarkastuksen jälkeen sähköpostitse. Suunnitelmassa on kuvattu melko hyvin toimintaa, mutta riskien hallintaa ei ole kaikilta osin kuvattu. Toimija osaa kuitenkin suullisesti kertoa toimintatavoista.

Omavalvontasuunnitelman seuraavan päivityksen yhteydessä suunnitelmaan on hyvä lisätä kuvaus toimenpiteistä poikkeamatilanteissa (esimerkiksi lämpötilaraja-arvojen ylittyessä), kuvaus haittaeläintorjunnasta, ohjeet ruokamyrkytyspäilytapauksissa, näytteenottosuunnitelma ja jäljitettävyystietojen säilytys.

Ohjaus ja neuvonta: Seuraavan omavalvontasuunnitelman päivityksen yhteydessä suunnitelmaa tulee täydentää puuttuvilla osa-alueilla.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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 hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.

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. Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet. Henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole esimerkiksi ihotulehduksia tai ihovammoja.

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 soveltuvisissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

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

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

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa: vanhentuneet raaka-aineet tai tuotteet poistetaan varastoista ja muista säilytystiloista.

Tiivistymisvettä ei muodostu säilytyksen aikana raaka-aineiden tai valmiiden elintarvikkeiden pinnoille.

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 tai toimijan asettamien lämpötilavaatimusten mukaiset.

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

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kuumasäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat säädösten mukaisia.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.
Pakastevarastot on täytetty ohjeiden mukaisesti.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.
Elintarvikkeiden myyntiolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.
Lämpötilaseurantaa tehdään säännöllisesti.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

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

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

Yleistä

Oiva-raportti tulee laittaa esille kuluttajan kannalta oleelliseen, selkeästi havaittavissa olevaan paikkaan ja helposti havaittavalle korkeudelle. Jos Oiva-raportti katoaa tai muuten tuhoutuu, ota yhteys tarkastuksen tehneeseen terveystarkastajaan tai ympäristöterveydenhuollon valvontayksikköön uuden raportin saamiseksi. Ruokaviraston määräysten mukaan yritysten tulee myös linkittää Oiva-raportti verkkosivuilleen tai sivuilla tulee olla linkki oivahymy-hakuun, jos yritys markkinoi siellä elintarvikkeita. Lisätietoja saa sivulta oivahymy.fi

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 määritelty maksutaksan 9 § mukaisesti. Ympäristölautakunta 19.12.2023 § 104.

Tarkastaja Johanna Laitinen
TERVEYSTARKASTAJA
+358405229374
johanna.laitinen@lappeenranta.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Lounasravintola Kapteeninkulma Oy

Kapteeninkatu 3, 53600 LAPPEENRANTA

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

10.11.2022



05.10.2020

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

13



Hyvä / Bra

1

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.01.2024

Omavalvonta /
EgenkontrollTilojen, 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 serveringenJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omavalvonnan kuvauksen kattavuudessa pieniä puutteita.

Valvontayksikkö

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 12.2.2024 /Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 12.2.2024