

Lähtettäjä
Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalvelut
Keskitie 10
44500 VIITASAARI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 26.2.2024
Tapahtumatunnus 1689435

Vastaanottaja
Karonkka Oy
Teollisuustie 9
44500 VIITASAARI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Karonkka Oy (3169386-6)
Kohde Karonkka
Teollisuustie 9, 44500 VIITASAARI
Toiminnan nimi Karonkka
Toiminta Ravintolatoiminta, Pitopalvelu
Aika 22.2.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Jaana Seppänen
Toimipaikan edustaja Karo Honkaselkä, toimija

Tarkastuksen perusteet

Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalvelut, ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelma vuosille 2020-2024. Vuoden 2024 päivitys. Hyväksytty: Ympäristölautakunta 25.2.2020 § 10.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan. Elintarvikehuoneistossa on vaatimusten mukaiset pukeutumistilat, wc ja jätehuolto. Keittiössä on riittävästi vesipisteitä. Siivousvälineiden säilyttämiseen, puhdistamiseen ja huoltoon on asianmukaiset tilat.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineiden säilytystilan lattiassa on näkyvissä kuluneisuutta.

Muuten tilat ovat kunnossa, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

Ohjaus ja neuvonta

Siivousvälineiden säilytystilan lattian kunnostamiseen olisi hyvä varautua suunnitelmallisessa kunnossapidossa.

Ruokaviraston mukaan hyvää hygieniatasoa voidaan ylläpitää, kun tilat ovat ehjiä ja toimivia. Siksi on huolehdittava tilojen jatkuvasta kunnossapidosta.

Kunnossapitosuunnitelmassa kuvataan eri tilojen pintojen, vesipisteiden, ilmastoinnin, valaistuksen ja viemäroinnin sekä laitteiden tulevat korjaus- ja uusimistarpeet. Asianmukaisen korjaussuunnitelman avulla pystytään varautumaan ajallisesti ja taloudellisesti korjauksiin sekä osoittamaan myös valvojalle, että tarvittavat korjaukset suoritetaan ajallaan.

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.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa. Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattu haittaeläintorjunta.

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 elintarvikeeturvallisuudelle.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on työhön soveltuvat ja puhtaat vaatteet. Osalla keittiössä työskentelevistä työntekijöistä ei ollut päähinettä päässä ja osalla oli näkyvissä koruja. Omavalvontasuunnitelmassa on mainittu henkilökunnan pukeutumisen osalta, että keittiötyössä käytetään päähinettä/huivia ja ei käytetä lävistyskoruja tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää.

Ohjaus ja neuvonta

Muistakaa käyttää päähinettä ja poistaa korut keittiössä työskenneltäessä.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö ja hänet on riittävästi koulutettu tehtävään. Henkilökunnan perehdytysten kirjanpito on tarkastettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygieniä**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kääreet, pakkaukset ja kuljetusastiat ovat puhtaita ja ehjiä ja niitä käsitellään ja säilytetään siten, etteivät ne saastu. Elintarvikkeiden kääriminen ja pakkaaminen toteutetaan hygieenisesti toimintaan soveltuvassa tilassa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

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

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan kirjauksia on kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloista tehty säännöllisesti.

Tarkastetut kylmävarastot oli täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on jäähdytyslaite elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten. Jäähdytyksen toteutumista on seurattu säännöllisesti mittaamalla ja kirjaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Mittausten mukaan ruoka jäähtyy vaatimustenmukaisesti 4 tunnissa. Jäähdytystarpeet liittyvät pääsääntöisesti viikonlopun ateriaruokien jäähdyttämiseen.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan kirjauksia on pakastettujen ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötiloista tehty säännöllisesti.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lounastarjoilusta on pidetty asianmukaista lämpötilaseurantaa kylmänä ja kuumana tarjottavista ruoista. Lämpötilat on mitattu sekä tarjolle laitettaessa, että tarjoilun päättyessä.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ovat suojattuna esillä tarjoilulinjastolla ja ovat tarjolla vain kerran. Lounas on tarjolla noin 2 h.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella saatujen tietojen ja omavalvontasuunnitelman perusteella käytännön järjestelyt ja käytännön toiminta, joilla varmistetaan gluteeni- ja allergiaturvallisuus, voidaan todeta asianmukaiseksi.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa käytetään pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleina tukusta hankittuja tuotteita. Tarkastetut pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit, kuten suojakäsineet, salaattirasiat, pikarit ja jälkiruokakupit soveltuivat elintarvikekäyttöön. Toimijalta saatujen tietojen mukaan kuumien aterioiden pakkaamiseen käytettävien annosrasioiden elintarvikekelvopaisuudesta on varmistuttu.

Leipomotilassa säilytettiin mm. jauhoja elintarvikepakkauksessa, jossa oli etiketin mukaan ollut aiemmin Menu maitorahkaa.

Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikepakkauksia, kuten jäätelörasioita, rahkapurkkeja jne. ei tulisi käyttää uudelleen elintarvikkeiden säilyttämiseen, jos niiden valmistajalta/maahantuojalta ei ole saatu sellaista vaatimustenmukaisuusilmoitusta, joka osoittaa, että ne soveltuvat toistuvaan käyttöön.

Elintarvikkeiden pakkaukset on lähtökohtaisesti tehty vain kertakäyttöiseksi. Pakkauksia ei ole testattu toistuvaan käyttöön ja siksi niiden turvallisuudesta toistuvassa käytössä ei ole takeita. Pakkauksen

valmistaja määrittelee pakkaukselle käyttötarkoituksen ja testaa sen yleensä vain siihen käyttöön, mihin se on alun perin valmistettu. Käytännössä ei ole siis tietoa, miten ne kestävätkä kemiallisesti pesuja ja pesuaineita ja sitä, että ne toistuvasti saatetaan kosketukseen uusien ja mahdollisesti erityyppisten elintarvikkeiden kanssa.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan elintarvikkeet hankitaan tukusta. Tukun toimitukset tulevat yöllä. Kuljettaja vie elintarvikkeet rullakoissa kylmäsäilytystiloihin. Aamulla keittiöhenkilökunta käy vastaanotetut elintarvikkeet läpi, jolloin päiväykset sekä pakkausten kunto tarkastetaan.

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Muualle toimitettavan lähtevän lämpimän ja kylmän ruuan lämpötiloja on kirjattu ylös. Ruuat pakataan annospakkauksiin ja lämpimän/kylmän ruuan kuljetukseen tarkoitettuihin kuljetuslaatikoihin. Kuljetusaika on 1-1,5 h.

Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan kuljetuslämpötiloja on mitattu ja kirjattu myös kuljetuksen päätyttyä, asiakkaan luona. Kirjaukset eivät olleet nyt keittiöllä tarkastettavissa. Kyseiset lämpötilakirjaukset tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tukkutoimituksista saadaan kuormakirjat, jotka säilytetään. Jäljitettävyystiedot ovat tarkastettavissa.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tukkutoimituksista saadaan kuormakirjat, jotka säilytetään. Jäljitettävyystiedot ovat tarkastettavissa.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.15. Prosessissa syntyvät vierasaineet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Akryyliamidipitoisuuksien vähentäminen on otettu huomioon omavalvonnassa.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on julkaistu elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä. Lounas-ravintola Karonkan nettisivuilla esillä oleva Oiva-raportti on vuodelta 2022.

Ohjaus ja neuvonta

Muistakaa päivittää viimeisin Oiva-raportti myös nettisivuille.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Hallintolaki 434/2003

Komission asetus (EY) 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologista vaatimuksista

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 318/2021 elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Oiva-ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle

Maksu 175,00 €

Maksuperusteet

Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalveluiden ympäristöterveysvalvonnan maksutaksa; hyväksytty: ympäristölautakunta 14.11.2023 § 84. Voimaantulo 1.1.2024.












Tarkastaja Jaana Seppänen
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
0444597507
jaana.seppanen@viitasaari.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Karonkka

Teollisuustie 9, 44500 VIITASAARI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****22.02.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 24 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 22.02.2024**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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer Myynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringen Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelserna Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 7.3.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 7.3.2024