

Vastaanottaja

Café Adele

Museontie 7

25700 KEMIÖ

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.

Toimija

Cafe Elegia avoin yhtiö (2471680-4)

Kohde

Cafe Adele

Museontie 7, 25700 KEMIÖ

Toiminnan nimi

Cafe Adele

Toiminta

Kahvilatoiminta

Aika

18.6.2020

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Tiina Torkkeli-Pitkäranta

Toimipaikan edustaja

Sini-Tuuli Vanhatalo

Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toiminnalle on laadittu omavalvontasuunnitelma, joka on tarkastettavissa. Suunnitelma on riittävä toiminnalle.

Omavalvontasuunnitelman kohdissa astianpesu ja näytteenotto on mainittu pintapuhtausnäytteiden ottamisesta. Pintapuhtausnäytteiden ottaminen on suositeltavaa, mutta mikäli sitä ei ole tarkoitus tehdä, tulee maininnat poistaa suunnitelmasta.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat ovat toimintaan soveltuvat ja riittävät.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen kunto on toimintaan riittävä. Valmistus- ja varastotilat ovat hyväkuntoiset. Asiakastilojen pinnoissa on ajan patinaa, koska tilat ovat osa museota. Pinnat on kuitenkin mahdollista pitää puhtaina.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat siistit ja hyvässä järjestyksessä.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävät tilat ovat puhtaat, siistit ja niissä vallitsee hyvä järjestys.

Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa ei ole esiintynyt vahinkoeläimiä. Vahinkoeläinten torjunta on kuvattu omavalvontasuunnitelmassa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä. Jätteet siirretään jätehuoltotiloihin vähintään kerran päivässä sekä tarvittaessa, niin että jätettä on astiassa max 2/3 sen tilavuudesta. Muoviroskat, metalli, lasi, pahvit ja biojäte lajitellaan. Roskien lajitteluastiat ovat parkkipaikan läheisyydessä. Jäteyhtiö tyhjentää roska-astiat kerran viikossa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on erikseen yksi pelkästään käsienpesulle tarkoitettu käsienpesuallas. Käsienpesupiste on varustettu desinfioivalla saippualla, käsidesillä ja kertakäyttöpyyhkeillä. Paperipyyhkeitä varten on teline seinässä.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet. Kaikilla keittiössä työskentelevillä on keittiökengät, päähine ja esiliina. Salityöntekijällä on saliesiliina, työkengät ja työvaatteet sekä päähine. Ruokia käsiteltäessä ja tarjoiltaessa työntekijöillä on kertakäyttökäsineet kädessä.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan mukaan työntekijät lukevat omavalvontakansion heti aloittaessaan työt. Sen lisäksi jokainen työntekijä perehdytetään työhön, työtehtäviin ja omavalvontasuunnitelman noudattamiseen henkilökohtaisesti ja omavalvontasuunnitelmaa säilytetään kaikkien saatavilla. Salissa on lisäksi omat ohjeet salityöskentelyyn.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötiloista pidetään kirjanpitoa kerran viikossa. Laitteiden toimivuutta seurataan päivittäin. Kylmälaitteissa on hälyttimet, jotka, hälyttävät lämpötilan noustessa liikaa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

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.

Gluteenittomille tuotteille on varattu kokonaan oma hylly, jossa säilytetään myös gluteenittomille tuotteille tarkoitettua leikkuulautaa ja veistä.. Kaikki tuotteet ovat laktoosittomia. Kaikki erikoisruokavaliot tuotteet pidetään erillään muista tuotteista. Kaikissa tuotteissa on selkeät pakkaus- ja ainesosamerkinät. Eri tuotteille on omat ottimet ristikontaminaation välttämiseksi.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikkien valmistus tuotteiden tuoteselostukset löytyvät keittiössä olevasta kansiosista. Asiakkaat voivat kysyä allergeeneista henkilökunnalta ja siitä on asiakkaiden näkyvissä ilmoitus.

Suullinen huomautus: Mikäli itse tehdyistä tuotteista ei ole kirjallisia selostuksia joista ilmenee ainesosat (esim. reseptejä), tulee sellaiset laatia ja näyttää asiakkaan pyytäessä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006)

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)




Mikrobikriteeriasetus (Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista)








Maksu	150,00 €
Maksuperusteet	Liedon ympäristöterveydenhuollon taksa 50€/29.11.2017
Valvontamaksun muutoksenhakuohje	Laskun liitteenä.
Tarkastaja	TERVEYSTARKASTAJA Tiina Torkkeli-Pitkäranta 0505980578 tiina.torkkeli-pitkaranta@lieto.fi
Jakelu	Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Cafe Adele

Museontie 7, 25700 KEMIÖ

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****18.06.2020****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 14 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.06.2020**

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	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Liedon kunta, ympäristöterveyspalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 2.7.2020 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 2.7.2020