

Lähtettäjä
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos
 PL 34
 90015 OULUN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 12.7.2021
 Tapahtumatunnus 1303762

Vastaanottaja
Puolivälinkankaan suuralueen Asukasyhdistys ry
 Paulaharjuntie 22
 90530 OULU

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Puolivälinkankaan suuralueen Asukasyhdistys ry (1936544-8)
Kohde Café Rantsu
 Koskitie 58, 90500 OULU
Toiminnan nimi Café Rantsu
Toiminta Kahvilatoiminta
Aika 1.7.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Hanna Virtanen
Toimipaikan edustaja Merja Wiirilä-Tuisku
 Tiia Oikarinen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiskin ja jäätelömyyntipisteen välissä oli ovi, jota pidettiin auki. Auki olevan oven taakse jää käsienpesupiste. Käsienpesupisteelle tulee päästä helposti. Käsihygieniasta tulee huolehtia vaikka käytettäisiin suojakäsineitä. Poistakaa ovi jos mahdollista niin molempien myyntipisteiden työntekijät pääsevät helposti pesemään kädet.

Kädet tulee pestä käsienpesupisteellä, ei kasvisten huuhteluun ja astioiden pesuun tarkoitetulla vesipisteellä. Wc-tilojen vesipistettä ei tule käyttää kuin wc-käynnin yhteydessä.

Kasvisten ja astioiden pesu on ajallisesti erotettu. Kasvikset pestään heti aamusta.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste tulee olla varustettu nestemäisellä käsisaippualla ja käsipaperilla. Käsienpesupisteelle tulee päästä helposti.

Käsihygieniasta tulee huolehtia vaikka käytettäisiin suojakäsineitä. Wc-tilojen vesipistettä ei tule käyttää kuin wc-käynnin yhteydessä.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöiden hygieniapassit tarkastetaan ennen töiden aloittamista. Hygieniapasseista voisi tehdä taulukon, jossa on lueteltu työntekijöiden nimet, milloin hygieniapassi on suoritettu ja milloin työnantaja on sen tarkastanut.

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

7.2. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Myyntilämpötiloissa oli pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Myynnissä oli muun muassa täytettyjä leipiä. Leivät ovat olleet myynnissä yli neljä tuntia. Leivät ovat myynnissä kylmäaltaassa. Leivät eivät pysy riittävän kylmänä kylmäaltaassa ja tarkastuksella leivät olivat yli +6 asteisia.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää ja myydä +6 °C:ssa tai alle. Mikäli leivät ovat tarjolla 4 tuntia tai alle saa lämpötila nousta +12 asteeseen. Huolehtikaa jatkossa, että leipien lämpötila ei pääse nousemaan yli +12 °C:een ja, että leivät eivät ole myynnissä yli 4 tuntia. Leivät tulee hävittää 4 tunnin jälkeen, niitä ei saa myydä seuraavana päivänä alennuksella.

Leipiä kannattaa tehdä vähän kerrallaan ja tehdä sitä mukaa uusia kun on tarvetta.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Allergeenejä sisältäville jäätelöille oli omat kauhansa.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakkaiden nähtävillä oli teksti, että lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta. Tuotteista oli saatavilla tuotetiedot.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

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

Hallintolaki (434/2003)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

Yleinen elintarvikehygieniä-asetus 852/2004/EY

Maksu 138,00 €

Maksuperusteet

Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunnan 25.11.2020 (§ 117) hyväksymän taksan perusteet ja maksut (ympäristöjohtajan päätös 21.1.2021 § 5) ovat voimassa 1.2.2021 alkaen.

Tarkastaja Hanna Virtanen
TERVEYSTARKASTAJA
0447036733
hanna.virtanen@ouka.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Café Rantsu

Koskitie 58, 90500 OULU

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

01.07.2021





**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


22.06.2016




**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt 11


 Hyvä / Bra 1


 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 01.07.2021


Omaavontasuunnitelma /
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 

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 

Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Myyntilämpötiloissa oli pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 22.7.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 22.7.2021