

Lähetäjä
Turun ympäristöterveys
 PL 355
 20101 TURKU

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 1.8.2024
 Tapahtumatunnus 1759680

Vastaanottaja
Kansanpuiston kesäteatteri - Teatteri Kahvila
 Kansanpuistontie 76
 20100 TURKU

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
 Käsipiste Tmi
Kohde Kansanpuiston kesäteatteri - Teatteri Kahvila
 Kansanpuistontie 76, 20100 TURKU
Toiminnan nimi Teatteri Kahvila
Toiminta Kahvilatoiminta
Aika 18.7.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Teemu Koivisto
Toimipaikan edustaja Tiina Marjala-Nuutinen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ovat vanhoja, mutta tarkastuksella ei havaittu sellaisia puutteita, jotka voisivat vaikeuttaa hygienian ylläpitoa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden, laitteiden ja kalusteiden kunnossa ei ollut huomautettavaa. Työpöytänä oli käytössä puinen pöytä. Puu ei ole materiaalina suositeltava, sillä siitä tulee herkästi vaikeasti puhtaana pidettävä. Pöydän pintakäsittely vaikutti kuitenkin olevan vielä kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsi hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa. Haittaeläinten torjuntatoimet ovat riittävät.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne

siirretään jätehuoltotiloihin vähintään kerran päivässä. Jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys on hyvä. Ulkona sijaitseva jätehuoltotila ei ole kahvilan vastuulla.

Ohje

Jätelaki on uudistunut ja siinä on annettu uusia veloitteita elintarvikehuoneistoille. Niihin voi tutustua Ympäristöministeriön sivuilla. <https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

Avaa sivuilta kohta: Elintarvikealan on vähennettävä elintarvikejätteen määrää ja pidettävä kirjaa elintarvikejätteestä

Lisäksi nettisivuilta löytyy tietoa jätteiden erilliskeräyksestä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Käsienpesupisteen varustelussa on pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste oli varusteltu käsisaippualla sekä käsipyyhkeellä.

Yksittäisen kangaspyyhkeen käyttöä ei katsota hygieeniseksi, sillä se likaantuu päivän mittaan. Käsien kuivaamiseen tulee käyttää käsipaperia tai käsipyyherullaa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli työhön soveltuvat puhtaat vaatteet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan terveydentilan selvitysten kirjanpidossa oli puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Terveydentilan selvityksiä ei oltu vaadittu työntekijöiltä. Toimija kuitenkin korjasi asian heti tarkastuksen jälkeen. Toimipaikassa tulee olla tarkastettavissa terveydentilan selvitysten kirjanpito.

Riittävä kirjanpito sisältää tiedon työntekijöistä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia elintarvikkeita, terveydentilan selvitys on tarkastettu ja missä varsinaisia selvityksiä säilytetään.

Lisätietoa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/valvonta/tietosuoja-asiat-elintarvikealalla/>

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

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

Myös hygieniapassien kirjanpito vaatimuksista on tietoa kohdassa 4.4. annetussa linkissä.

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 olivat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Lämpötiloja valvotaan aktiivisesti. Kylmälaitteisiin on asetettu erilliset lämpömittarit.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Gluteenittomia tuotteita ei valmisteta itse. Gluteenittomat tuotteet pidetään erillään muista elintarvikkeista.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäljitettävyyden osalta tarkastettiin hankittujen elintarvikkeiden osalta asiakirjojen säilytys. Asiakirjat, kuten kuitit ovat tallessa ja tarkastettavissa tarpeen mukaan.

Lisätiedot

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (elintarvikelaki 16 § 3 mom.)

Omavalvontasuunnitelmaa ei katsottu tarkastuksella. Omavalvontaa käytiin kuitenkin suullisesti läpi. Muistutuksena varmuuden vuoksi, että toiminnalla tulee kuitenkin olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Tarvittaessa suunnitelmalle löytyy pohja oheisesta linkistä
https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files/omavalvontasuunnitelman_laatiminen_tarjoilupaikoille.pdf

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

Tartuntatautilaki (1227/2016)

Maksu 245,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään maksu Turun kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan 08.03.2022 § 111 hyväksymän taksan mukaisesti erikseen lähetettävällä laskulla.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Hyväksytyyn valvontasuunnitelmaan tai taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti. Perustevalitus tehdään Turun hallinto-oikeudelle. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Tarkastaja

Teemu Koivisto
 TERVEYSTARKASTAJA
 0406386578
 teemu.koivisto@turku.fi

Jakelu





Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt







Teatteri Kahvila

Kansanpuistontie 76, 20100 TURKU

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**18.07.2024**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST

	Oivallinen / Utmärkt	10
	Hyvä / Bra	2
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.07.2024

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 lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Käsienpesupisteen varustelussa on pientä huomautettavaa. Henkilökunnan terveydentilan selvitysten kirjanpidossa oli puutteita.

Valvontayksikkö
Turun ympäristöterveysRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 11.8.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 11.8.2024