

Lähtettäjä
JIK Peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä
 Asematie 5
 60800 ILMAJOKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 14.11.2022
 Tapahtumatunnus 1437458
 Diaarinumero 326/2022

Vastaanottaja
Lintuharjun Moottoriurheilualue Oy
 PL 52
 61801 KAUHAJOKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen seurantatarkastus, asiakirjavalvonta
Toimija Lintuharjun Moottoriurheilualue Oy (0815960-6)
Kohde Botniaring
 Kauhajoentie 688, 66300 JURVA
Toiminnan nimi Varikkoravintola
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 14.11.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Sanna Tietäväinen

Tarkastuksen perusteet

UUSINTATARKASTUS

Edellinen tarkastus 20.6.2022, tapahtumatunnus 1433560

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma on laadittu vastaamaan toimintaa, toimitettu tarkastettavaksi 4.10.2022. Suunnitelman laajuus riittävä.

Ohjaus ja neuvonta

Kädet tulee pestä ennen kertakäyttökäsineiden pukemista.

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/henkilökunta/kertakayttosuojakasineet/>

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnassa on kuvattu lämpömittarit. Hankittu mittari, jolla voidaan mitata ruokien lämpötilat. Kylmäkalusteisiin hankittu lisää lämpömittareita.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haastattelun perusteella työntekijöiltä pyydetty salmonellatutkimukset. Henkilökohtainen hygienia kuvattu omavalvontasuunnitelmassa.

Ohjaus ja neuvonta

Salmonellatutkimusta ei enää pyydetä oireettomilta työntekijöiltä matkan jälkeen. Laboratoriotutkimus tehdään, jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen (

≥38°C) ripulitauti. Laboratoriotutkimuksen tarve perustuu työntekijän omaan ilmoitukseen vatsatautioreista.

- oireisena ei olla töissä
- hyvä käsihygienia työssä on tärkeää.
- terveydentilanselvitys uusitaan tarvittaessa (kuumeinen ripulitauti tai perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta)

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Oivahuomio

Oiva-raportin nettisivujen linkki kehoitettu päivittämään.

Havainnot ja toimenpiteet

Nettisivulla vanha linkki Oiva-raportteihin, kehoitettu päivittämään edellisen tarkastuksen yhteydessä sekä sähköpostilla.

Ohjaus ja neuvonta

Päivitä linkki Oiva-raportteihin viipymättä.

Sivu: <https://www.botniaring.fi/varikkoravintola-2/>

Vanha linkki: <https://www.botniaring.fi/wp-content/uploads/2015/08/Botniaring-Varikkoravintola-05.06.2017.pdf>

UUSI LISÄTTÄVÄ LINKKI: <https://www.oivahymy.fi/hae-yrityksia/#text=varikkoravintola>

Lisätiedot

Tarkastettu edellisen käynnin johdosta annettujen kehotusten, ohjauksen ja neuvonnan toteuttaminen. Havaittujen puutteiden toistuminen tai annettujen korjauskehotusten noudattamatta jättäminen saattaa johtaa arvosanan alenemiseen. Suoritettu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta.

Toiminnassa tulee huomioida asiat, joita ei tässä yhteydessä tarkastettu:

- Tarjolla olevan lounasruoan lämpötilakirjanpito (kylmä + kuuma), oivarivi 7.3
- Lihan alkuperämaan ilmoittaminen ruokalistassa (tuoreesta lihasta valmistettu), oivarivi 13.1
- Kylmälaukkujen käyttö omissa kuljetuksissa, kylmäketju ei saa katketa, oivarivi 15.1.

Hyödyllisiä linkkejä

Ajankohtaista elintarvikevalvonnassa: www.jikky.fi/elintarvikkeet

JIK omavalvontaohje ja mallilomakkeet: www.jikky.fi/omavalvonta

Palaute: www.jikky.fi/palaute

Oiva-arviointiohjeet: www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/tarkastusohjeet/

Ruokavirasto: www.ruokavirasto.fi

Tarkastuskertomus toimitetaan sähköisesti: vphannula@icloud.com;
tsto@botniaring.fi

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Yleinen hygienia-asetus (852/2004/EY)

Elintarvikehygienia-asetus (318/2021)

Tartuntatautilaki (1227/2016, muutos 147/2021)

Hallintolaki (434/2003)

Oiva-arviointiohjeet (1.9.2022)

Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista 12/2021

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Ruokaviraston ohje 16025/6)

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta (Ruokaviraston ohje 16044/1)

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Ruokaviraston ohje 16043/1)

Ruokaviraston opas, Ravintolatoiminnan aloittaminen (2020)

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

MMM asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014, muutos 179/2021)

Maksuperusteet

JIK Ympäristöterveyspalveluiden maksutaksa 2022, JIK ky johtokunta 17.12.2021 §141 Rekisteröity elintarviketoiminta Toiminta 3, Kokoluokka 1-3 = 138 € (-50%) = 69 € Poikkeuksellisen pientä työmäärää vaativasta valvontasuunnitelmaan sisältyvästä tarkastuksesta, jossa tarkastukseen käytetty aika poikkeaa merkittävästi ennalta suunnitellusta, maksu voidaan määrätä enintään 50% alhaisempana.

Tarkastaja

Sanna Tietäväinen
TERVEYSTARKASTAJA
0400222473
sanna.tietavainen@jiky.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Varikkoravintola

Kauhajoentie 688, 66300 JURVA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****14.11.2022****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

20.06.2022

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.11.2022**Omavalvontasuunnitelma /
Planen för egenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

3



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Huomiot • Observation

Oiva-raportin nettisivujen linkki kehoitettu päivittämään.