

Lähtettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
 PL 60
 04301 TUUSULA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 10.9.2020
 Tapahtumatunnus 1131736

Vastaanottaja
Krannin tila Oy
 Lepsämäntie 626
 01830 LEPSÄMÄ

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus - Ensimmäinen tarkastus

Toimija Krannin tila Oy (2820549-7)

Kohde Krannin tila ja mylly
 Lepsämäntie 626, 01830 LEPSÄMÄ

Toiminnan nimi Krannin tila

Toiminta Pakkaamotoiminta, vähäistä kauppakunnostusta

Aika 13.8.2020

Läsnäolijat

Tarkastaja Saara Nironen
Toimipaikan edustaja Anne Lukana

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on kirjallinen omavalvontajärjestelmä ja se oli tarkastettavissa käynnin yhteydessä. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja on mitattava ja kirjattava ylös vähintään kerran viikossa tai silloin, kun tavaraa tulee.

Omavalvontajärjestelmä on toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen pääasiassa riittävä. Omavalvontajärjestelmä on luonteeltaan jatkuvasti muuttuva ja sitä on päivitettävä säännöllisesti aina lainsäädännön ja toiminnan muuttumisen myötä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat, rakenteet ja pinnat olivat vaatimusten mukaiset. Pakkaamotilassa on erillinen käsienpesupiste. Lattioiden lakaisemista varten on harja, seinällä olevassa telineessä. Pakkaamiseen käytettäville työvälineille on koukut. Työvälineet voidaan pestä toimijan kotihuoneistossa, joka sijaitsee pihapiirissä. Valmiille pakatuille tuotteille on hyllyt. Siivousvälineiden säilytystä varten on kaappi. Siivousvälineet huolletaan toimijan kotihuoneistossa.

Tilapuodissa, joka on siis myös kahvila, on erillinen käsienpesupiste ja hyllyt valmiille tuotteille sekä kylmävitriini. Tarkastuksen aikana kylmävitriinissä ei ollut helposti pilaantuvia elintarvikkeita säilytyksessä. Myyntitiski takana on pieni jääkaappi. Saunalla on asiakaspaikkoja ja asiakas-wc, jossa on käsienpesupiste.

Henkilökunnan wc:ssä on käsienpesupiste.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella ei havaittu huomautettavaa elintarvikehuoneiston tilojen ja pintojen kunnossapidossa. (Seinät, katto, lattiat, työtasot sekä myymälä, pakkaamo-, asiakas- ja muut tilat.)

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella ei havaittu huomautettavaa työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden ovat soveltuvuudessa ja kunnossapidossa. (Vesipisteet, ilmanvaihto, valaistus, kylmävitriini ym.)

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa oli hyvä yleinen siisteys ja puhtaus (seinät, lattia, katto, työtasot jne). Pakkaamotilan lattioiden puhtaanapitoon on kiinnitettävä hyvin tarkkaa huomiota ja tilaan voi tulla ainoastaan puhtailla kengillä tai kenkäsuojat jalassa.

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden puhtaudessa ei ollut huomauttamista. Pakkauskone oli puhtaan näköinen.

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineet olivat puhtaita ja niiden säilytyksessä ei ollut huomautettavaa.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä ei havaittu tarkastuksen yhteydessä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuollon järjestämisen osalta ei havaittu huomautettavaa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsihygienian ylläpitoa varten käsienpesupisteillä oli nestemäistä käsienpesuainetta ja kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvaatteet olivat siistit ja asianmukaiset.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytyksessä ei ollut huomauttamista.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja on mitattu ja kirjattu ylös.

Lisätiedot

Käynnin tarkoituksena oli tehdä ensimmäinen Oiva-tarkastus Krannin tilan ja myllyn toiminta elintarvikehuoneiston olennaisen muutoksen johdosta. Pakkaamotilat siirrettiin rakennuksessa toiseen huoneeseen, joka ennen toimi varastona. Entisessä pakkaamotilassa toimii nyt tilamyymälä ja kahvila. Kahvilan asiakkaille on asiakaspaikkoja tehty tilan saunalle (viereinen rakennus), jonka saunaosasto on edelleen perheen omassa käytössä. Tilalla on myös mylly, jossa käsitellään tällä hetkellä ainoastaan kauraa. Myllyn toiminnasta on tehty erillinen tarkastuskertomus. Molempien tarkastusten yhteinen maksu on kirjattu tälle tarkastuskertomukselle.

Kahvila on avoinna lähinnä kesäaikaan, mutta talviajan aukiolo ei ole mahdotonta. Kahvila ja tilapuoti ovat avoinna pari kertaa viikossa iltaisin. Kahvilan auki-ollessa maksutapahtumia on noin 30-70. Asiakaspaikkoja on maksimissaan 25 kpl ja asiakkaille on yksi wc. Henkilökuntaa on sesongista riippuen 3-4 hlö. Pakkaamorakennuksen yhteydessä on henkilökunnalle oma wc ja saunarakennuksessa on asiakkaille oma wc. Kahvilatuotteet tulevat valmiina. Toimija on kuitenkin pohtinut, voisiko omassa kotikeittiössä leipoa kahvilan tarjottavia. Toimijalle lähetetään kotihuoneisto-ohjeistus ja hän lupasi palata asiaan, jos toiminta muuttuu nykyisestä.

Oiva-raportin esilläpito

Toimijan tulee julkistaa viimeisintä tarkastusta kuvaava postitse saapuva alkuperäinen Oiva-raportti välittömästi sen saatuaan elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajan kannalta helposti luettavissa olevassa, tarkoituksenmukaisessa paikassa. Oiva-raportti tulee linkittää myös kotisivuille Elintarviketurvallisuusviraston määräyksen 2/2016 (elintarvikevalvontaviranomaisen ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuuden toteuttamistavasta ja valvontatietojen julkistamisesta) mukaisesti, lisätietoa linkityksestä myös oivahymy.fi -sivustolla.

Elintarvikkeista annettavat tiedot

Tarjoilupaikoilla on velvollisuus ilmoittaa asiakkaille tiedot tarjoilemiensa elintarvikkeiden allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista. Toimija voi itse valita tavan, jolla tieto asiakkaille annetaan. Tiedot voidaan antaa asiakkaalle kirjallisesti elintarvikekohtaisesti (esim. ruokalistassa lueteltu annoksen sisältämät, kyseessä olevat aineet ja tuotteet muodossa "sis. vehnä, kananmuna") tai suullisesti edellyttäen, että siitä on kirjallisesti ilmoitettu helposti havaittavalla paikalla esim. "Tiedot allergeeneista ja intoleransseja sisältävistä aineista saa pyydettäessä henkilökunnalta". Tiedot tulee laittaa esille valitulla tavalla.

Tarkastuskertomus on lähetetty toimijalle sähköpostitse 10.9. 2020 osoitteeseen anne.lukana (at) krannintila.fi

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

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

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

Elintarvikelaki 23 / 2006

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

Hallintolaki 434 / 2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 11.2.2020 § 15)

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.12.2019 § 122)

Maksu

156,00 €

Maksuperusteet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.12.2019 § 122

Tarkastaja

Saara Nironen

TERVEYSTARKASTAJA
saara.nironen@tuusula.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Krannin tila

Lepsämäntie 626, 01830 LEPSÄMÄ

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****13.08.2020****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

27.11.2017

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

13



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 13.08.2020Omaavontasuunnitelma /
Planen för egenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation