

Lähtettäjä
Liedon kunta, ympäristöterveyspalvelut
 Karjatie 3
 21420 LIETO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 22.10.2021
 Tapahtumatunnus 1343898

Vastaanottaja
Sepen Grilli
 Laasmaenkatu 9
 20780 KAARINA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.
Toimija Kaarinantien Grilli Oy (0976097-0)
Kohde Sepen Grilli
 Laasmaenkatu 9, 20780 KAARINA
Toiminnan nimi Sepen Grilli
Toiminta Grilli- tai pikaruokatoiminta
Aika 12.10.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Heidi Seppälä
Toimipaikan edustaja Tanja Helenius

Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

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. Asiakastilan wc on uusittu.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, työvälineet ja laitteet ovat toimintaan soveltuvia. Uudet pukukaapit on tilattu.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen järjestyksessä ja siisteydessä ei havaittu huomautettavaa.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa ei havaittu huomautettavaa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Grillillä on oma jätehuoltosopimus. Roska-astiat tyhjennetään sisältä päivittäin.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet olivat asianmukaisesti varustetut. Tarkastushetkellä työvuorossa olleilla ei ollut pitkiä kynsiä tai käytössä kynsilakkaa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli asianmukainen työvaatetus ja pähineet käytössä.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontaan ei ole dokumentoitu tietoa henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Keskusteltiin terveydentilan selvityksistä. Työnantajalle on tartuntatautilain (1227/2016) mukaan annettava ennen palvelussuhteen alkamista selvitys siitä, ettei elintarviketyöntekijällä ole salmonellatartuntaa. Selvitys vaaditaan myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Tieto grillissä työskentelevien terveydentilan selvityksistä tulee liittää grillissä säilytettävään omavalvontaan. Kirjauksen voi esimerkiksi toteuttaa nimilistalla työntekijöistä, joilta terveydentilan selvitys työtehtävien johdosta vaaditaan, ja yrittäjä voi kuitata listaan selvityksen tehdyksi, kun asia on hoidettu kuntoon. Varsinaisia terveydentilan selvityksestä saatuja dokumentteja ei tarvitse säilyttää kaikkien saatavilla.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijät perehdytetään työtehtäviinsä.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöiden hygieniapassit on dokumentoitu omavalvontaan.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään asianmukaisesti niille sopivissa lämpötiloissa. Tuotteiden kierrosta ja päiväysmerkinnöistä huolehditaan.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelman mukaisia lämpötilaseurannan kirjauksia on tehty säännöllisesti kylmälaitteiden osalta. Tehdyt kirjaukset olivat tarkastettavissa. Tehtyjen kirjausten perusteella lämpötilat ovat olleet kunnossa.

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilaseurannan kirjauksia on tehty elintarvikkeiden jäähdytyksestä aiemmin, jolloin on todettu, että elintarvikkeet on saatu jäähdytettyä riittävän nopeasti. Jäähdytys tapahtuu samalla käytännöllä. Lämpötiloja on mitattu pistokoeluonteisesti.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Sepen Grilli

Laasmäenkatu 9, 20780 KAARINA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

12.10.2021



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

25.11.2019



27.11.2017



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.10.2021

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	▶	😊
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶	😊
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

😊 Oivallinen /
Utmärkt 14

😊 Hyvä / Bra

😐 Korjattavaa /
Bör korrigeras

😞 Huono / Dålig

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Liedon kunta, ympäristöterveyspalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 1.11.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 1.11.2021