

Vastaanottaja

Degeri Sport Pub & Dine

Brandensteininkatu 17

07900 LOVIISA

Asia**Toimija****Kohde****Toiminnan nimi****Toiminta****Aika**

Elintarvikelain mukainen Oiva-tarkastus

KV Restaurants Oy (2865241-4)

Degeri Sport Pub & Dine

Brandensteininkatu 17, 07900 LOVIISA

Degeri Sport Pub & Dine

Ravintolatoiminta

2.7.2020

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Päivi Puurunen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi****C = Korjattava****Oivahuomio**

Tilat eivät vastaa elintarvikehuoneiston vaatimuksia.

Havainnot ja toimenpiteet

Käyttöönottotarkastuksella 2.10.2019 on toimijalta edellytetty seuraavat toimenpiteet:

- alakerran varastotilasta tulee viedä vielä loput ylimääräiset tavarat pois.
- elintarvikehuoneiston kaikkien pintojen tulee olla helposti puhtaana pidettäviä, ehjiä, vesipesun ja hankauksen kestäviä. Keittiön katossa olevat maalaamattomat pinnat ja varastotilojen raakapuiset hyllyt tulee käsitellä tai vaihtaa helposti puhtaana pidettäviin.
- alakerran alkoholivarasto tulee järjestää ja tilan seinät puhdistaa ja käsitellä kolhiintuneet kohdat helposti puhtaana pidettäviksi
- koska keittiön ovea ei ole varustettu tuulikaapilla, sitä ei saa käyttää kuin hätäpoistumisreitteinä.

- Tavaran toimitusten ja henkilöliikenteen tulee tapahtua muun oven kautta tai ovelle tulee lisätä tuulikaappi.
- Ovea ei myöskään saa pitää avoimena esim. tuuletusta varten.
- keittiön roska-astiat ja astianpesukoneen alla kulkevat johdot tulee nostaa/kiinnittää irti lattiasta. Roska-astioiden alle tulee lisätä esim. pyörälliset tasot.

Nämä toimenpiteet olivat edelleen tekemättä ja tullaan tarkastamaan uusintarkastuksella

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Elintarvikehuoneiston puhtaanapidossa on suuria puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintola on suursiivouksen tarpeessa.

Piintynyttä likaa oli mm. kylmälaitteiden ovissa, valokatkaisjat, roska-astiat olivat likaisia sekä lattiaa oli pesty vain sieltä missä koneita ei ollut.

Koneiden ja laitteiden alta lattia oli erittäin likainen.

Keittiön suursiivous tulee tehdä useamman kerran vuodessa, jolloin piintynyttä likaa ei pääse kertymään pinnoille.

Toimenpiteet:

Koko keittiö tulee siivota perusteellisesti ja keittiö ja kaikki laitteet vetolaatikoista lähtien tulee pitää puhtaana.

Määräaika 30.9.2020 jonka jälkeen tullaan tekemään uusintatarkastus

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Siivousvälineiden puhtaanapidossa oli puutteita sekä siivousvälineiden puhtaanapidossa oli suuria puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Käyttöönottotarkastuksella 2.10.2019 on toimijalta edellytetty seuraavat toimenpiteet

- keittiön siivousvälineistä tulee viedä kaikki ylimääräinen tavara pois ja tila puhdistaa ja järjestää.
- Tarkastuksella 2.7.2020 havaittiin, että siivousvälinevarastosta ei oltu viety ylimääräisiä tavaroita pois vaikka on ollut 8 kuukautta aikaa ja siivousvarasto oli ollut siivoamatta ja likainen sekä erittäin suuren peruspuhdistuksen tarpeessa.
- asiakastilojen siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon tulee olla asianmukaisesti tarvittavilla välineillä varusteltu siivousvälineitä

•

- Tarkastuksella 2.7.2020 havaittiin, että asiakastiloilla ei ollut omaa erillistä siivousvarastoa eikä siivousvälineitä oltu merkattu mitenkään. Ravintolapäällikön mukaan asiakastilojen siivous tullaan ostamaan samalta joka siivoaa hotellia jolloin siivousvarasto sijaitsee alakerrassa.
- Mikäli näin ei tapahtu, tullaan vaatimaan omaa erillistä siivousvarastoa asiakastilojen siivousvata varten. Suositellaan, että siivousvälineitä sijaitsee yläkerrassa.
- Asiakaskäymälöiden siivousvälineet suositellaan säilytettävänsä käymälöissä esim. lukollisissa kaapeissa eikä tuoda niitä keittiön siivousvarastoon.
- Kertakäyttöliinoja tulee käyttää keittiössä sekä asiakastiloissa ja käymälöissä.

Toimenpiteet tulee olla tehtynä syyskuun loppuun mennessä jonka jälkeen tullaan tekemään maksullinen uusintatarkastus.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan hygieenisessä työskentelyssä oli puutteita.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikissa käsiensuopisteissa tulee olla aina pesuainetta, paperia käsien kuivaamista varten koska kokki joutuu pesemään kätet aina kun palaa kuljetusreissulta, jotta ei saastuta uusia elintarvikkeita.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan työasuissa/suojavaatetuksessa oli pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Kannattaa miettiä olisiko kokilla suojatakki päällä kun kuljettaa ruokia ja vaihtokengät. Tämä asia tulee toteuttaa.

Degerin keittiössä valmistetaan Ölvinin ruoat, jotka kuljetetaan samantien kokin toimesta. Ruoan kuljetus tapahtuu nopeasti eikä ruoka ehdi juurikaan jäähtyä matkan aikana.

Kokki käyttää samoja vaatteita ja kenkiä myös kujetusta varten eikä oltu mietitty laittaako hän esim. suojatakin suojatakseen omia puhtaita työvaatteita ja toisia kenkiä kun käy ulkopuolella talon. 4 (7)

Ruokaviraston ja MMM ohjeita:

Työvaatteet:

Elintarvikkeiden käsittelyssä on toimittava hygieenisesti. Työvaatteiden tarkoitus on käsiteltävien elintarvikkeiden saastumisen estäminen. Toimijan velvollisuus on huolehtia, että kaikki elintarviketyöntekijät käyttävät työn luonteen vaatimia asiallisia ja puhtaita työvaatteita, jotka tulee vaihtaa riittävän usein.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä työntekijällä tulee olla työn luonteen mukainen riittävä suojavaatetus, jota käytetään vain tässä elintarvikehuoneistossa.

Suosittelava suojavaatetus sisältää useimmiten työpuvun, päähineen ja jalkineet, joiden tarkoitus on suojata helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita saastumiselta.

Lisäksi suojavaatetuksen päällä voidaan tarvittaessa käyttää esimerkiksi työtakkia, esiliinaa tai kenkäsuojia, jotka voivat olla myös kertakäyttöisiä.

Jos työntekijä käy elintarvikehuoneiston ulkopuolella tai ulkona, se tulee järjestää niin, että etenkin käsiteltäessä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tästä ei aiheudu elintarvikkeille hygieenistä riskiä.

Elintarviketyössä käytettävät vaatteet tulee vaihtaa tai suojata, mikäli ulkona käynti todetaan riskiksi elintarvikehygienialle.

Työvaatteiden, käsittäen myös suojavaatteet, mallin, materiaalin ja värin voi toimija valita työn luonteen ja tarkoituksen perusteella. Työvaatteiden mallin ja materiaalin tulee täyttää sille asetetut vaatimukset eli elintarvikkeiden saastumisen ehkäiseminen. Työvaatteiden tulee myös olla helposti puhtaana pidettäviä.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Havainnot ja toimenpiteet

Kirjanpito tulee olla tarkastettavissa

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi C = Korjattava

Oivahuomio

Kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita säilytettiin liian korkeissa lämpötiloissa.

Havainnot ja toimenpiteet

Raakaa kalaa säilytettiin + 6- + 8 asteessa vetolaatikoissa vaikka raa'an kalan säilytyslämpötila tulee olla 0 - + 2 astetta.

Toimenpiteet:

Kalaa ja esim. jauhelihaa varten tulee varata kylmepi säilytyspaikka. Vetolaatikko on tarkoitettu päivän tuotteita varten eikä pidempää säilytystä varten.

Raakaa kalaa varten tulee varata riittävän kylmä jääkaappi, jossa kala säilyy enintään + 2 asteessa.

Raaka kala tulee säilyttää sulavan jään lämpötilassa eli 0-2 astetta

Jauheliha tulee säilyttää enintään + 4 asteessa.

Elintarvikkeiden myyntiä ja säilytystä koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat olosuhdelämpötilaa.**Lähellä sulavan jään lämpötilaa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita (enintään 2 °C)**

Tuoreet pakatut kalastustuotteet ml. suolaamaton mäti

Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet

Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset (sekä pakatut että pakkaamattomat)

Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet (sekä pakatut että pakkaamattomat) ml. suolaamaton mäti

Tuotteiden säilyminen lähellä sulavan jään lämpötilaa varmistetaan parhaiten pitämällä tuotteet hyvin jäätettyinä.

Sulamisvesi ei saa jäädä kosketuksiin tuotteiden kanssa.

0 – 3 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita

Tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet

Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet

Tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kuten kylmä- tai lämminsavulohi

Suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti

Enintään 4 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita

Jauheliha ja jauhettu maksa

Enintään 6 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita

Maito (ml. raakamaito)

Kerma

Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä, kuten pastöroimattomasta maidosta valmistettu tuorejuusto

Idut

Paloitellut kasvikset

Kalapuolisäilykkeet

Elävät simpukat

Sushi

Kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu enintään 6 °C:sta poikkeavaa säilytys- ja myyntilämpötilaa, kuten valmisruoat, katkarapupuolisäilykkeet, makkarat, leikkeleet, raaka liha, siipikarjan liha, raakalihavalmisteet (esimerkiksi marinoitu liha, siskonmakkara), konditoriatuotteet, kuten kerma- ja

Enintään 8 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita

Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava lämpö- tai muu käsittely, kuten jogurtit, viilit, piimät ja useimmat juustot.

Sellaiset konditoriatuotteet, joissa on kermavaahtoa, johon on lisätty sokeria tai kerma on kasvirasvapohjaista, mutta joissa paistamalla valmistettu konditoriatuote vanhenee luonnostaan niin nopeasti, että kahden asteen säilytyslämpötilan nousulla ei ole tuotteen turvallisuudelle huomattavaa merkitystä.

Tähän ryhmään kuuluu esimerkiksi laskiaispulla.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Gluteeniton uppopaistolaite on erikseen ja jauhoja ei juurikaan keittiössä käsitellä.

Kannattaa kirjoittaa näkyvään paikkaan: ”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta”

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

Lisätiedot

- Tarkastusajankohta sovittiin ennalta.
- Tarkastuksella käytettiin yleisen valvonta-asetuksen (625/2017/EY) 9 artiklan mukaisia valvontamenetelmiä.
- Tarkastuksella otettiin valokuvia.

Toimenpiteet

- Vaaditut toimenpiteet on kirjattu rivikohtaisesti kunkin tarkastetun kohdan alle.
- Toimenpiteiden noudattaminen tarkistetaan seuraavalla säännöllisen valvonnan tarkastuksella, joka tullaan tekemään annetun määräajan jälkeen
- Puutteiden korjaamatta jättäminen voi alentaa Oiva-arvosanaa.
- Maksulliset säännöllisen valvonnan tarkastukset tehdään toimijalle ennalta ilmoittamatta.

Toimijalle tiedoksi

- Tiloihin ja toimintaan liittyvistä mahdollisista muutoksista tulee olla yhteydessä ympäristöterveydenhuoltoon ennen muutosten toteuttamista. Porvoon ympäristöterveydenhuollon elintarvikehuoneistoille asettamat vaatimukset tulee ottaa huomioon tila- ja toimintamuutoksia suunniteltaessa

Oiva raportin julkistaminen

Oiva-raportin julkinen osio on asiakkaiden nähtävillä Internetissä sivulla www.oivahymy.fi.

Oiva-raportin ensimmäinen sivu tulee laittaa asiakkaiden nähtäville ovensuuhun.

Ruokaviraston määräyksen mukaan yritysten tulee myös linkittää Oiva-raportit verkkosivuilleen, jos yritys markkinoi siellä elintarvikkeita. Linkki tehdään näkyväälle ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle. Linkin tulee johtaa www.oivahymy.fi -sivustolle. Samalta sivulta löytyy lisätietoa linkityksestä (Yrityksille -> Raportin esillepano). 7 (7)

HUOM! Sähköpostitse lähetetyn tarkastuskertomuksen lisäksi postitse lähetetään ainoastaan Oiva-raportin julkinen osa (hymiösivu).

Sovelletut säännökset

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004
Elintarvikelaki 23/2006
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

Maksu

330,00 €

Maksuperusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus on maksullinen. Porvoon sosiaali- ja terveyslautakunta on vahvistanut ympäristöterveydenhuollon maksutaulukon. Lasku lähetetään erikseen. Lisätietoja: www.porvoo.fi/ymparistoterveydenhuolto

Tarkastaja

TERVEYSTARKASTAJA
Päivi Puurunen
0407139892
paivi.puurunen@porvoo.fi

Jakelu


Toiminnanharjoittaja


Valvontakohte • Tillsynsobjekt


Degeri Sport Pub & Dine


Brandensteininkatu 17, 07900 LOVIISA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
02.07.2020

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen /
Utmärkt 4


 Hyvä / Bra 2


 Korjattavaa /
Bör korrigeras 4

 Huono / Dålig


Tarkastustulos • Inspektionresultat • 02.07.2020


 Oma- ja valvontasuunnitelma /
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 

 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer 

 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tilat eivät vastaa elintarvikehuoneiston vaatimuksia.

Elintarvikehuoneiston puhtaanapidossa on suuria puutteita. Siivousvälineiden puhtaanapidossa oli puutteita sekä siivousvälineiden puhtaanapidossa oli suuria puutteita.

Henkilökunnan hygieenisessä työskentelyssä oli puutteita. Henkilökunnan työasuissa/suojavaatetuksessa oli pieniä epäkohtia.

Kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita säilytettiin liian korkeissa lämpötiloissa.

Valvontayksikkö
Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 19.7.2020 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 19.7.2020