

Valvontakohde • Tillsynsobjekt












**Herttua**

Veneenniementie 64, 58200 KERIMÄKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****20.12.2013****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner****Selite • Definition**

-  Oivallinen / Utmärkt
-  Hyvä / Bra
-  Korjattavaa / Bör korrigeras
-  Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.12.2013**

|   |   |   |
|---|---|---|
| Oma- ja valvontasuunnitelma /<br>Planen för egenkontroll  | ▶ |    |
| Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /<br>Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll | ▶ |    |
| Tilojen ja laitteiden puhtaanapito /<br>Lokalernas och utrustningens renhållning  | ▶ |    |
| Henkilökunnan toiminta ja koulutus /<br>Personalens arbete och utbildning   | ▶ |    |
| Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan vastaanotto /<br>Mottagningen av livsmedel, råvaror och färdig mat                  | ▶ |    |
| Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys /<br>Förvaringen av livsmedel, råvaror och färdig mat                      | ▶ |   |
| Ruuan valmistus ja käsittely /<br>Tillredningen och hanteringen av maten  | ▶ |  |
| Itsepalvelumyynti ja -linjasto /<br>Självbetjäningssäljningen och självbetjäningsslinjerna  | ▶ |  |
| Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat /<br>Beståndsdelarna som orsakar överkänslighet   | ▶ |  |
| Omat kuljetukset /<br>De egna transportererna   | ▶ |  |
| Näytteenoton toteuttaminen /<br>Genomförandet av provtagningen  | ▶ |  |

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

kalusteissa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikeeturvallisuu-  
tta. Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikeeturvalisuutta

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilojen siisteydessä ja järjestyksessä on pientä huomautettavaa.

Säilytysämpötilassa hiukan huomautettavaa



LÄHETTÄJÄ

**Itä-Savon sairaanhoitopiirin kuntayhtymä**

Ristisolantie 5

58200 KERIMÄKI

## Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

**Herttua**

Healthlake Oy

Veneenniementie 64

58200 KERIMÄKI



Pvm

17.1.2014

Tapahtumatunnus

79344

Asia **Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**

Toimija Healthlake Oy, 1874053-3

Kohde Herttua, Veneenniementie 64, 58200 KERIMÄKI

Läsnä Mia Peltoniemi toimitusjohtaja ja Sirpa Mononen keittiöpäällikkö

Tarkastaja Esa Juuti

Aika 20.12.2013

### Havainnot ja toimenpiteet

#### 1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus A

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys A

#### 2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan A

2.2 Työvälineet, kalusteet ja laitteet B Ohjaus ja neuvonta  
kalusteissa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.

2.3 Tilojen kunto B Ohjaus ja neuvonta  
Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvalisuutta

#### 3 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus A

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus A

3.3 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus B Ohjaus ja neuvonta  
Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilojen siisteydessä ja järjestyksessä on pientä huomautettavaa.



|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus</b>   |                      |
| 4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus   | A                    |
| 4.2 Käsihygienia  | A                    |
| 4.3 Työvaatteet   | A                    |
| 4.4 Henkilökunnan terveydentila   | A                    |
| 4.5 Koulutus  | A                    |
| 4.6 Hygieniosaamisen todentaminen   | A                    |
| <b>5 Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan vastaanotto</b>                            |                      |
| 5.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen   | A                    |
| <b>6 Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys</b>                               |                      |
| 6.1 Elintarvikkeiden säilytys   | A                    |
| 6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet  | A                    |
| 6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet  | A                    |
| <b>7 Ruuan valmistus ja käsittely</b>   |                      |
| 7.3 Ruoan jäähdytys   | A                    |
| <b>9 Itsepalvelumyynti ja -linjasto</b>   |                      |
| 9.1 Tuoteryhmien erillään pito ja hygienia  | A                    |
| 9.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiaikojen hallinta<br>Säilytysämpötilassa hiukan huomautettavaa | B Ohjaus ja neuvonta |
| <b>11 Yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat</b>   |                      |
| 11.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio  | A                    |
| <b>15 Omat kuljetukset</b>  |                      |
| 15.1 Kuljetuksen olosuhteet   | A                    |
| 15.2 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa  | A                    |
| <b>16 Näytteenoton toteuttaminen</b>  |                      |
| 16.1 Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto  | A                    |
| 16.2 Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet   | A                    |

A = Oivallinen, B = Hyvä, C = Korjattavaa, D = Huono

**Lisätietoja**

Ohjausta ja neuvontaa

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki 23/2006  
EPNAs (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen  
elintarvikehygieniasta 1367/2011  
Hallintolaki 434/2003

**Maksut****Tarkastajan tiedot**

ESA JUUTI  
p. 0447754751  
esa.juuti@isshp.fi