

**Lähetäjä**  
**Salo**  
 PL 77  
 24101 SALO

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 4.9.2020  
 Tapahtumatunnus 1195437  
 Diaarinumero NR/045/2020

**Vastaanottaja**  
**HaiPark Café**  
 Tahkonkatu 5  
 24100 SALO

**Toimija** Jääkiekkoseura Salon Kiekkohait ry (2343795-0)  
**Kohde** HaiPark kahvila  
 Tahkonkatu 5, 24100 SALO  
**Toiminnan nimi** HaiPark Café  
**Toiminta** Kahvilatoiminta  
**Aika** 2.9.2020

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Nina Rostiala  
**Toimipaikan edustaja** Jonna Salmi

### Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Kohteen valvontatarpeen arviointi perustuu ohjeeseen Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (Ruokaviraston ohje 10503/3)

## 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

Kahvilan tilat ovat riittävät toimintaan nähden. Keittiö on kotikeittiön omainen tila. Henkilökunnalla ja asiakkailla/pelaajilla on yhteinen käymälä.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Rakenteet ja pinnat ovat hyvässä kunnossa.

#### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet ja laitteet soveltuvat käyttötarkoitukseen ja ovat hyvässä kunnossa.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston yleisilme oli siisti ja tavarat olivat järjestyksessä.

#### 3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. Ainoastaan mikrossa oli vähän ruuantähteitä, mutta pinttynyttä likaa ei havaittu.

#### 3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineet olivat puhtaita. Rätit ja mopit pestään samassa rakennuksessa sijaitsevassa pesukoneessa.

#### 3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto toimii hyvin. Rakennuksen pihalla olevaan jätepisteeseen kerätään sekajäte ja kartonki. Muita kierrätettäviä materiaaleja (lasi/metalli) viedään yleisiin kierrätyspisteisiin.

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii hygieenisesti. Ruuanvalmistuksen aikana käytetään suojakäsineitä.

#### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä oli saippuaa ja käsipaperia.

#### 4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta käyttää kahvilassa omia vaatteita. Toiminnan luonne ei edellytä erillisiä työvaatteita, kunhan

vaatteet ovat puhtaat. Suositeltavaa kuitenkin on, että henkilökunnalla olisi mahdollisuus esiliinan käyttöön tarvittaessa.

#### 4.6. Hygieniaoosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

#### 5.5. Pakkaaminen

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Annosten pakkaamiseen käytettävät rasiat ja muut kertakäyttöiset välineet säilytettiin kaapeissa suojattuina.

### 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

#### 6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytettiin niille sopivissa olosuhteissa ja käyttöajankohdat olivat hallinnassa. Raaka-aineita (esim. leivät ja makkarat) myös jäädytetään, ja ne sulatetaan valmistuksen yhteydessä. Hävikin määrä on siten hyvin pieni.

#### 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Kylmäsäilytyskaapeissa on "kiertävä" irtolämpömittari. Lämpötiloja on kirjattu omavalvonnan sähköiselle lomakkeelle.

### 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

#### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Allergeeniturvallisuus on hallinnassa.

### 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

#### 13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoiltavien ruokien ainesosatiedot saadaan pakkausten etiketeistä tai Kimmon Vihanneksen nettisivulta. MMM asetuksen (834/2014) mukaisesti esille pitää laittaa ilmoitus, että tiedot allergeeneista ovat saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta.

Kahvilassa on hampurilaispihvinä pakastettu raaka naudanlihapihvi. MMM asetuksen (834/2014) mukaisesti elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa pitää ilmoittaa kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa silloin, kun käytettävä liha on valmistettu tuoreesta tai pakastetusta lihasta. Hampurilaispihvin kohdalle lisätään siten teksti: naudan lihan alkuperämaa: Suomi.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet hankitaan Kimmon Vihanneksesta ja Citymarketista (vain karkit).

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli esillä kahvilan sisäänkäynnin yhteydessä ja se on myös internetsivulla. Vanhat raportit korvataan uudella.

#### Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006)

EPNAs (EY) 852/2004 elintarvikehygieniasta

MMM asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

EPNAs (EU) 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

MMM asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

#### Maksu

130,00 €

#### Maksuperusteet

Maksu määräytyy Salon kaupungin rakennus- ja ympäristölautakunnan 9.10.2019, 131 § hyväksymän ympäristöterveydenhuollon taksan perusteella. Lisävalvonnasta aiheutuvat kustannukset peritään toimijalta muodostuneiden kustannusten mukaan.

#### Tarkastaja

Nina Rostiala  
 TERVEYSTARKASTAJA  
 02 778 4610  
 nina.rostiala@salo.fi

#### Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**HaiPark Café**

Tahkonkatu 5, 24100 SALO

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**02.09.2020**



**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

26.08.2016



**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**



Oivallinen /  
Utmärkt

18



Hyvä / Bra



Korjattavaa /  
Bör korrigeras



Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 02.09.2020**

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /  
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeista annettavat tiedot /  
Informationen som skall ges om livsmedel



Elintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedel



Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

**Valvontayksikkö**  
Salo

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 14.9.2020 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 14.9.2020