

Lähtettäjä
Hyvinkään kaupunki
 PL 86
 05801 HYVINKÄÄ

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 14.5.2021
 Tapahtumatunnus 1279563
 Diaarinumero 143/18

Vastaanottaja
Knehtilän tila
 Haapasaarentie 75
 05470 HYVINKÄÄ

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, osittain asiakirjatarkastus.

Toimija

Eerola Markus Mauri Pellervo (1473516-3)

Kohde

Knehtilän tila
 Haapasaarentie 75, 05470 HYVINKÄÄ

Toiminnan nimi

Knehtilän tila

Toiminta

Ravintolatoiminta

Aika

12.5.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja

Pia Tiainen

Toimipaikan edustaja

Minna Sakki-Eerola

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on toimittanut pyynnöstä omavalvontasuunnitelman ennen tarkastusta. Edellisen tarkastuskerran puutteet, talousvesi -kohta ja hygieniapassikirjanpito on omavalvontasuunnitelmassa. Vielä omavalvontasuunnitelmaa voisi täydentää keinoilla, joilla varmistetaan kontaktimateriaalien (noutopakkaukset, käsineet) vaatimuksenmukaisuus.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä oli vesipisteet astioiden pesua ja käsien pesua varten. Kahvilan puolella oli lisäksi käsienpesu- ja elintarvikkeiden pesua varten vesipisteet. Keittiön astianpesukoneen, uunin ja paistopisteen yläpuolella oli huuvat, samoin kahvilan lieden.

Tiloissa oli asianmukaisesti varusteltu siivousvälinetila, tilat kylmälaitteille, WC-tila, tila leipomiselle ja kuivatarvikkeiden säilytykseen. Vaatteiden säilytykselle on tilaa naulakoissa eteistiloissa.

Eteisen kylmäkaapit ovat tilassa, johon WC:n ovi avautuu. Ne ovat myös lähellä ulko-ovea. Kaapeille olisi hyvä järjestää muu sijoitus tai käyttää niitä "viimeisenä varana". (EY-asetuksen 852/2004 liitteen II 1. luvun kohdan 3. mukaan käymälöiden ovi ei saa avautua tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita). Myös keittiöön on hyvä olla ovi eteisestä samasta syystä tai WC-tilalla olla erillinen eteishuone ja ovi. Miettikää teille parasta ratkaisua!

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat pinnoiltaan hyväkuntoisia, vanhaan rakennukseen rakennettuja. Keittiön lattia oli pinnoitettua

betonia (+ lattiakaivo) ja seinät kaakelia.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmäkaapit, leikkuulaudat ja veitset olivat hyväkuntoisia. Pöytälevyt keittiössä ja leivontatilassa olivat helposti puhtaana pidettäviä.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön ja kahvilan tilat ja säilytystilat olivat siistit ja tavarat järjestyksessä. Ylimääräistä tavaraa ei ollut.

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmäkaapit, huuvat, keittiön pinnat, leikkuulaudat ja veitset olivat puhtaita.

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineissä oli allas, lämpökuivausputket kuivatettaville liinoille ja telineet käytössä pitkävartisille siivousvälineille. WC-tilojen siivoukseen käytetään vihreitä liinoja. WC-tilaan on oma moppivarsi. Siivousvälineillä ja siivousvälineet olivat hyvin puhtaan näköisiä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteistä lajitellaan biojäte, pahvit, metallit, lasit ja muovit. Biojäte kompostoidaan tilalla. Jätteiden keräykseen on omat astiat keittiöllä ja ne viedään päivittäin ulos.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteissä keittiössä ja kahvilassa oli pesuaineet ja paperit. Keittiössä oli paperiteline.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiötyössä on käytössä essut, päähineet ja kertakäyttökäsineet (valmistusta ei ollut tarkastuksella).

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla ja yhdellä työntekijällä on omavalvontakirjanpidossa hygieniosaamistodistusmerkintä. Yksi työntekijä on lomautettuna. Tilapäisesti keittiötyössä olevalta työntekijältä oli osoittaa tarkastuksella kopio hygieniosaamistodistuksesta.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kuivaelintarvikkeiden, kuten jauhojen säilytys kuivasäilytystilassa oli asianmukaista. Jauhot olivat kannellisissa astioissa omassa pusseissaan. Gluteenittomat jauhot olivat omassa säilytysastiassa.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilakirjanpito on pyynnöstä toimitettu ennen tarkastusta vuodelta 2020 ja 2021 niiltä kuukausilta, jolloin ravintola/kahvila on ollut toiminnassa. Lämpötilakirjauksia on tehty viikottain kylmä- ja pakastelaitteista. Poikkeamia ei ole ollut. Kylmäkaappien tyhjennykset ja siivoukset on merkitty.

Tarkastuksella kahvilassa ja keittiön takatilassa olevissa kylmä- ja pakastelaitteissa oli lämpömittarit ja lämpötilat olivat asianmukaisia. Myymälän puolen lihapakastimen lämpötiloja seuraa luomulihaan toimittaja, jonka omistuksessa myös pakastekaappi on.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilusta on tehty toimijan mukaan lämpötilaseurantaa epäiltäessä lämpötiloja, mutta lämpötiloja ei ole kirjattu ylös. Omavalvontasuunnitelman mukaan lämpötiloja mitataan tarjoilusta, jos niistä on epäilystä. Omavalvontasuunnitelmassa ei ohjeisteta kirjaamaan lämpötiloja. Tarjoilu-aika on nopea, enint. 1 h toimijan haastattelun ja omavalvontasuunnitelman mukaan.

Tarjoilussa on käytössä lämpölevy sekä kylmissä tarjoiluissa kylmäpatruunat astioiden alla. Kylmänä säilytettävät kahvituotteet tarjoillaan kahvilan kylmiöstä.

-->Keskustelimme, että tarjoilulämpötiloja on hyvä kirjata ylös, kun niitä on mitattu ja huomioidaan myös kylmiä tarjottavia tuotteita kuten salaattit.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan mukaan lihan alkuperämerkinnät on tehty ruokalistaan. Toimijaa on opastettu lihan alkuperän merkitsemisestä edellisellä tarkastuksella.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pyynnöstä on toimitettu ennen tarkastusta noutoannosten pakkausten vaatimuksenmukaisuuden arvioinnista tietoa. Toimija on käyttänyt Suomen Kerran ikkunallisia kartonkipakkauksia, jotka on tarkoitettu elintarvikkeiden pakkaamiseen ja niissä lukee annosrasia. Niihin on pakattu kahvilatuotteita, ei ruokaa (lämpimien ruoka-annoksien ulosmyyntiä ei ole ollut, vaan kahvilatuotteita (pullat, piirakat, kakut).

Keittiötyössä on käytössä haarukka-maljalla merkittyjä elintarvikkeille sopivia vinyylikäsitettä, mitkä on ostettu normaalista kaupasta. Käsitettä käytetään lihaan ja kalaan, kahvilatuotteita käsitellään pääosin ottimilla.

--> Keskustelimme tarkastuksella, että käsitettä tulee olla soveltuvia myös rasvaisille elintarvikkeille, jos rasvaisia tuotteita, kuten kalaa tai leivonnaisia käsitellään niillä. Käsitteen soveltuvuus rasvaisille elintarvikkeille tulee varmistaa tukusta saatavalla tiedolla tai pyytämällä toimittajalta vaatimuksenmukaisuustodistusta. Omavalvontasuunnitelmaan on hyvä kirjata toimenpiteet, joilla sopivuus varmistetaan.

Toimijan mukaan ohjeistusta kontaktimateriaalien sopivuuden arvioinnista käyttötarkoitukseen ei ole annettu aiemmin.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoiluihin käytettävät raaka-aineet haetaan suoraan kaupasta. Kyytönlaha tulee lihatoimittajan toimesta

myymälän pakastimeen, jonka lämpötilaa valvoo toimittaja, ja jonka pakastin on. Jos lämpötiloissa havaitaan poikkeuksellisuutta (vähintään -18 C, hetkellinen poikkeama -15 C), tuottaja ilmoittaa siitä toimijalle toimijan omavalvontasuunnitelman mukaan.

Luomukananmunat haetaan läheiseltä Mäntymäen tilalta. Poikkeamia ei ole ollut lihassa tai kananmunissa.

-> Vähintään poikkeamakirjanpitoa on hyvä tehdä vastaanotossa liha- ja kananmunatuotteita otettaessa käyttöön.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on ravintolan tarjoilutilan seinällä. Viimeisin Oiva-raportti on myös toimijan nettisivuilla.

Raportista julkista osaa on vain yksi sivu, jossa on hymynaamat. Muuta osaa ei tarvitse pitää esillä.

Muuta:

Toimintana on tilausravintola, keskimäärin annoksia on n. 40. Talvella 2020 ja 2021 toiminta on ollut osin suljettuna ja tilaustoimintaa on ollut normaalia vähemmän koronan vuoksi.

Kahvila on ollut toimijalla 1.1.2020 lähtien. Kahvila on toiminut noutokahvilana keväällä 2021 la-su. Kesäkahvila avataan 26.5.2021, toiminta-aikana on ke-su.

Toimija on ottanut käyttöön pihalla myyntivaunun kahvilatuotteiden myyntiin kesäksi. Vaunua ei käytetä muualla kuin toimijan pihalla. Siihen on tarkoitus vetää talousvesiletku ja yhdistää viemäriveresi jätevesikaivoon. Vaunussa käytetään vettä kahvin keittoon ja käsienpesuun. Valmistukseen vettä ei käytetä. Letkusta otetun veden laatua tulisi seurata omavalvontanäytteillä, koska letkuveteen liittyy riski sen laadusta, eikä veden voida olettaa olevan mikrobiologiselta laadultaan samaa kuin talousveden rakennuksen hanasta. Erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta ei vaunusta tarvitse toistaiseksi näillä tiedoin tehdä.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

MMM:n asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle annetun asetuksen muuttamisesta 154/2019 ja sen muutosasetus 179/2021

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

Maksu 195,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §

Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa Ympla 26.3.2020 § 28.

Tarkastus on Hyvinkään kaupungin ympäristölautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Valvontasuunnitelmaan sisältyvistä tarkastuksista ja muista toimenpiteistä perittävä, elintarvikelain 73 §:n edellyttämä maksu määräytyy ympäristölautakunnan hyväksymän taksan mukaisesti. Maksun perusteena olevaan tarkastusaikaan sisältyy tarkastuksen lisäksi tarkastuksen valmisteluun ja tarkastuskertomuksen laadintaan käytetty aika.

Tarkastaja

Pia Tiainen
TERVEYSTARKASTAJA
0408365117
pia.tiainen@hyvinkaa.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Knehtilän tila

Haapasaarentie 75, 05470 HYVINKÄÄ

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

12.05.2021



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner


30.08.2019





12.06.2018




Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

 Oivallinen /
Utmärkt 18

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.05.2021

Omaavontasuunnitelma / 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	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Hyvinkään kaupunki

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 24.5.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 24.5.2021