

Lähettäjä
Sastamalan kaupunki / ympäristöterveydenhuolto
Tampereentie 7 A
38200 SASTAMALA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 27.1.2023
Tapahtumatunnus 1522743

Vastaanottaja
Wanha Brankkari
c/o Tilipalvelu Elisa Ruinu
Satakunnankatu 25
39700 PARKANO

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
melkein7veljestä Oy (3112127-8)
Kohde Wanha Brankkari
Keskuskatu 1, 39700 PARKANO
Toiminnan nimi Wanha Brankkari
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 20.1.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Juha Laksela
Toimipaikan edustaja Anni Ahola

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa on tehty ja se on nähtävissä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat soveltuvat harjoitettavaan toimintaan nähden.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat hyväkuntoiset.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteissa, laitteissa tai työvälineissä ei ole puutteita. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossapidossa ei ole huomautettavaa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen yleinen siisteys hyvä. Oma väki siivoaa tilat.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet olivat puhtaita. Siivousvälineet säilytettiin erillisessä siivouskomerossa ja olivat seinätelineessä kiinni. Välineet olivat hyväkuntoisia.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omistaja huolehtii tuhoeläintorjunnasta.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteiden poistamisesta elintarvikehuoneistosta ei ole huomautettavaa. Jäteastiat/jätehuoltotilat ovat puhtaat ja kierrätysastiat olivat siistejä ja niitä on tarpeeksi.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työtavat vaikuttavat hygienisiltä.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesu pisteiden varustelu on asianmukainen.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työvaatteet ovat toimintaan nähden riittävät ja niiden käytönosalta ei ole huomautettavaa. Työvaatteet tulee työnantajalta ja niiden pesusta huolehtii työntekijät.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työterveyshuolto on järjestetty Pihlajalinnassa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan perehdyttämisessä omavalvontaan ei ollut puutteita.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniosaamistodistusten varmentaminen oli tehty. Hygieniosaamisen osalta ei ollut puutteita kirjanpidossa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita säilytettiin sopivissa lämpötiloissa ja tuotteiden kylmäketju ei katkennut. Lattiapintaan ei ollut laatikoita kosketuksissa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Lihan alkuperämaa oli näkyvillä. Pakolliset elintarviketiedot on saatavissa kohteessa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden jäljitettävyyttä varten on nähtävissä lähetyslistat.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Näytteenottosuunnitelmaa toteutetaan.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Oiva-raportti oli nähtävissä ulko-ovessa. Toimijan internetsivuilla on linkki Oiva-raportteihin.

Sovelletut säännökset

Hallintolaki (434/2003)

Elintarvikelaki (297/2021)

Maksu 270,00 €**Maksuperusteet**

Tarkastuksesta peritään Sastamalan kaupungin sosiaali- ja terveyslautakunnan 15.12.2021 § 129 hyväksymän maksutaksan mukainen maksu. Maksu sisältää tarkastuskohtaisen käyntimaksun, 30 euroa, joka on laskettu toteutuneiden matkakustannusten ja tarkastuskäyntien perusteella.

Tarkastaja

Juha Laksela

TERVEYSTARKASTAJA

+358447301317

juha.laksela@sastamala.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Wanha Brankkari

Keskuskatu 1, 39700 PARKANO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

20.01.2023



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

21.10.2021



03.09.2021



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

19



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.01.2023

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



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena



Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Sastamalan kaupunki / ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 6.2.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 6.2.2023