

**Lähtettäjä**  
**Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,**  
**ympäristöterveydenhuolto**  
 PL 1199  
 70211 KUOPIO

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 16.9.2020  
 Tapahtumatunnus 1199688

**Vastaanottaja**  
**Kuopion Saana**  
 Siikaranta 12  
 70620 KUOPIO

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

**Toimija** Matkailukeskus Kuopion Saana Oy (2831172-4)

**Kohde** Kuopion Saana  
 Siikaranta 12, 70620 KUOPIO

**Toiminnan nimi** Kuopion Saana

**Toiminta** Ravintolatoiminta

**Aika** 9.9.2020

### *Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Pirkko Marin

**Toimipaikan edustaja** Jesse Mäkelä

### **Tarkastuksen perusteet**

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma

## **Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**

### **2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**

#### **2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan**

**Toiminnan arviointi** B = Hyvä

#### **Oivahuomio**

Kahvilan tilajärjestelyissä on pieniä epäkohtia.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Astianpesukoreja säilytettiin edelleen kahvilan/ baarin tarjoilutilan lattialla. Asiasta on huomautettu jo kohteen edellisen tarkastuksen yhteydessä. Käytäntö on epähygieeninen ja se myös hankaloittaa tilan lattian puhtaanapitoa. Astianpesukoreille on syytä olla käytettävissä asianmukaista säilytystilaa esim. korivaunu, taso tmv.

Työpäivän aikana usein käytettäviä siivousvälineitä säilytettiin kahvilan keittiön nurkkauksessa. Siivousvälineet on säilytettävä asianmukaisesti esim. harjatelineessä tai ne on siirrettävä siivousvälinevarastoon säilytettäväksi.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

#### **2.2. Tilojen kunto**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiöstä varastotilaan johtavan oven ympäriltä puuttui ovilista,. Lista on syytä asentaa paikoilleen. Muilta osin tilat olivat kunnossa. Tarkastettu elintarvikehuoneisto kokonaisuudessaan.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat asianmukaisia.

**3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

**3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                    **B = Hyvä**

**Oivahuomio**

Tilojen puhtaudessa on pieniä epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiön varastotilan lattia on paikoin likainen. Lattiassa on jo paikoin pinttynyttä likaa havaittavissa, erityisesti kulkureittien reuna-alueilla. Lattian puhtaanapitoon liittyvien siivoustoimien riittävyys on syytä tarkistaa ja puhtaanapitoa tehostaa.

Kahvilan/ baarin tarjoilutiskien alapuoliset lattiat olivat likaiset. Näiden hankalasti puhdistettavissa olevien lattiapintojen puhtaanapitoon on syytä kiinnittää erityistä huomiota. Tiskien alapuoliset lattiat on syytä puhdistaa.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Työvälineet ja laitteet olivat puhtaita.

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

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiön siivousvälinevarasto oli nyt hyvässä järjestyksessä. Myös siivousvälineet olivat hyväkuntoisia ja puhtaita.

**3.5. Haitta- ja muut eläimet**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Haittaeläimiin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

### **3.6. Jätehuolto**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiön jäteastiat olivat puhtaita. Jätehuolto on ollut toimivaa.

## **4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

### **4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunnan toiminta oli hygieenistä.

### **4.2. Käsihygienia**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupisteiden varustelutaso oli asianmukainen. Käsihygienia oli hyvää.

### **4.3. Työvaatteet**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunnan työvaatetus oli asianmukainen ja riittävästä suojavaatetuksesta oli huolehdittu.

## **6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**

### **6.1. Elintarvikkeiden säilytys**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden säilytys oli asianmukaista ja käyttöajankohdat olivat hallinnassa.

### **6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettu kylmälaitteiden lämpötiloja ja omavalvonnan lämpötilaseuranta.

## **7. MYYNTI JA TARJOILU**

### **7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Ruoat tarjoillaan lautasannoksina. Lounaalla tarjottavat salaatit ja leivät itsepalveluna pöytätasolta.

### **7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Salaatti laitetaan tarjolle pienissä erissä. Tarjolla oleva erä vaihdetaan useaan otteeseen tarjoilun aikana.

**13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT****13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

**Oivahuomio**

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot ovat osin puutteelliset.

**Havainnot ja toimenpiteet**

**Lihan alkuperämaan ilmoittamista** koskeva ohjeistus on annettu kohteen edellistä tarkastusta koskevassa tarkastuskertomuksessa. Asia on syytä ottaa **huomioon myös käytännössä**.

On hyvä varmistaa, että allergeenejä koskeva informaatio "Lisätietoa erikoisruokavalioista ja allergioista saat henkilökunnaltamme" annetaan myös lounasruokailijoille.

Eri maissa käytettävillä lyhenteillä/ merkinnöillä voi olla eri merkitykset esim. meillä lyhenne L = laktoositon, jossakin muualla L = sisältää laktoosia. Väärinkäsitysten välttämiseksi on lyhenteiden L, G ja M käytön yhteydessä syytä laittaa selvennykset (esim. ruokalistan alareunaan) mitä lyheneet tarkoittavat.

Tarkastettiin kinkku raaka-aineena käytettävä tuote. Kohteessa käytetäänilmakuivattua kinkkuviipaletta (Prosciutto crudo stagionato). Tuotteen ainekset: sianliha, suola ja säilöntäaine:kaliumnitraatti E252. Mielestäni tuote täyttää kinkulle asetetun määritelmän, vaikkakaan tuoteselosteesta ei käy ilmi, että tuotteen valmistuksessa olisi käytetty yksinomaan tiettyä sian ruhon osaa (pakaraa, reittä).

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**13.3. Markkinointi**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettu yrityksen internetsivut ja väitteiden (L, G) käyttö Saanan kalakeiton osalta.

**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO****18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

**Oivahuomio**

Oiva-raportin esilläpidossa on puutteita.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Oiva-raportti oli kohteessa asiakkaiden nähtävillä, mutta sitä ei ole linkitetty yrityksen internetsivuille. Ohje kuinka raportit tulee liittää sivustolle löytyy osoitteesta

<https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/internetsivustolle/>

ja kuvapankki osoitteesta

<https://www.oivahymy.fi/yrityksille/kuvapankki/>

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (23/2006)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

Valvonta-asetus (EU) 625/2017

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020-2024

Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §

Hallintolaki (434/2003)

210,00 €

**Maksu****Maksuperusteet**

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

**Valvontamaksun muutoksenhakuohje**

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastuksesta peritään valvontamaksu, joka määräytyy Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaan. Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan ja keskimääräiseen matka-aikaan. Tarkastukseen sisältyy tarkastuksen valmistelu, tarkastustapahtuma ja tarkastuskertomuksen laadinta.

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti. Perustevalitus tehdään Itä-Suomen hallinto-oikeudelle. Postiosoite PL 1744, 70101 Kuopio. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä.

**Tarkastaja**

Pirkko Marin  
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA  
044 718 2280

pirkko.marin@kuopio.fi

**Liitteet**

Liite 1: Pakastehuoneen edusta.jpg

Liite 2: Varastotilan sisääntulo.jpg

Liite 3: Varastotilan käytävää.jpg

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja









Valvontakohte • Tillsynsobjekt

## Kuopion Saana

Siikaranta 12, 70620 KUOPIO

### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion


**09.09.2020**



### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner


04.06.2019




### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST


 Oivallinen / Utmärkt 14


 Hyvä / Bra 4

 Korjattavaa / Bör korrigeras


 Huono / Dålig

### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 09.09.2020


 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 lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturer 

 Myynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringen 

 Elintarvikkeista annettavat tiedot /  
Informationen som skall ges om livsmedel 

 Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

### Huomiot • Observation

Kahvilan tilajärjestelyissä on pieniä epäkohtia.

Tilojen puhtaudessa on pieniä epäkohtia.

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot ovat osin puutteelliset.

Oiva-raportin esilläpidossa on puutteita.

### Valvontayksikkö

 Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,  
ympäristöterveydenhuolto

 Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 26.9.2020 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 26.9.2020