

Lähtettäjä
Tampereen kaupunki, ympäristöterveys
 PL 487
 33101 TAMPERE

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 30.10.2020
 Tapahtumatunnus 1214863

Vastaanottaja
Sandro Ratina
 Vuolteenkatu 1
 33100 TAMPERE

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Royal Ravintolat Oy (0750509-5)
Kohde Sandro Ratina
 Vuolteenkatu 1, 33100 TAMPERE
Toiminnan nimi Sandro Ratina
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 28.10.2020

Läsnäolijat

Tarkastaja Katri Syrjä
Toimipaikan edustaja Amanda Huhtanen ja Ersin Uludag

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma oli tarkastettavissa. Suunnitelmaa silmäiltiin läpi mm. ResQ-palvelun sekä elintarvikkeiden vastaanottotoiminnan muutosten osalta. ResQ-palvelun osalta suunnitelmassa luki eri tavalla kuin mitä käytännön toiminnasta kerrottiin. Mikäli ResQ-palvelun kautta menevää lämmintä ruokaa jäädytetään, on jäädytysseurannan kirjanpitoa tehtävä.

- Suunnitelmaa on syytä päivittää

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Alakerran varastotilassa ei säilytetä enää muita siivousvälineitä kuin yhtä harjaa.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön kylmiön viereiseen vesipisteeseen on saatu paperiteline käsipyyhepapereille. Alakerran varastotilan lattia on kylmiön edestä kulunut, mutta mahdollisesti v. 2021 lattian pinnoitus tehdään uudelleen.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**
Oivahuomio

Kylmälaitteiden puhtaanapidossa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmävetolaatikostojen osalta pientä epäsiisteyttä etupaneeleissa ja tiivisteissä. Keittiön pakastekaapin pohjalla oli murusia. Jäähdytyskaapin tiiviste oli puhdistuksen tarpeessa. Kuiva-ainekaapin ovi oli laikukas. Tarkastuksella keskustelimme rosteripintojen laikukkuudesta. Vaikka pinnat oli puhdistettu edellisenä iltana olivat ne silti laikukkaat ja tämä johtuu käytetystä pesuaineesta. Olisiko pesuaineen vaihto tarpeen?

- Epäsiistit kohdat tulee puhdistaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Arvioitu Ersinin osalta, ok.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisen tarkastuksen jälkeen ei ole tullut uusia työntekijöitä. Tarkastettiin, että edellisellä tarkastuksella havaittu tutkintotodistuksella hygieniosaamisen todistaminen oli hoidettu kuntoon. Kyseisellä työntekijällä oli nyt hygieniosaamistodistus ja kopio oli tarkastettavissa. Muiden työntekijöiden hygieniosaamista ei tarkastettu.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Tarjolla pidettävien elintarvikkeiden pisarasuojauksessa on huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla pidettävillä lounasruuilla ja -salaateilla ei ole minkäänlaista pisarasuojausta. Keittolounas on padassa, jossa kansi suojaa.

- Tarjolla pidettävät ruuat on suojattava riittävällä tavalla.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilat kirjaksien perusteella asianmukaiset. Seuratkaa ja kirjatkaa myös keiton lämpötilaa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeesta ilmoitetuissa tiedoissa oli pieni puute.

Havainnot ja toimenpiteet

Lihan alkuperämaata ei tarkastushetkellä ollut ilmoitettuna tarjolla pidettävästä ruuasta. Tämä normaalisti kuulema on ilmoitettu, mutta nyt oli uonhtunut.

Tarjoilupaikassa tarjolla olevista pakkaamattomista elintarvikkeista tulee antaa seuraavat tiedot: nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa. Tästä poiketen suullisesti voidaan ilmoittaa allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet, mikäli elintarvikkeiden läheisyydessä kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot on saatavilla pyydetessä henkilökunnalta. Tämän lisäksi tiedot on oltava kirjallisessa tai elektronisessa muodossa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella havaitut puutteet oli korjattu, jätesäkkejä tai styroksilaatikoita ei käytetty jäiden kuljetuksessa sekä uusia lautasia oli tilattu.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimintaperiaate on muuttunut eli nyt elintarvikkeet toimitetaan tukun kylmäautolla ja autosta saadaan tieto lämpötiloista. Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet siirretään välittömästi kylmälaitteisiin. Lämpötilakirjauksia ei tehdä enää.

Suunnitelmassa vielä lukee, että lämpötilat kirjattaisiin 1-3viikossa

- Päivittää suunnitelmaa käytännön toiminnan mukaiseksi.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli ravintolassa nähtävillä, mutta yrityksen nettisivuilla Oiva-raporttia ei ole linkitetty.

Yritysten tulee myös linkittää oiva-raportit verkkosivuille silloin, kun yritys markkinoi siellä elintarvikkeita.

Ohjeet yrityksille oiva-raportin esillepanosta löytyy osoitteesta:

<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/raportin+esillepano/>

Lisätiedot

Jäädytystä on vain ResQ -palvelun kautta myytävillä salaateilla eli kuumia ruokia ei tällä hetkellä jäädytetä.

Tarkastuksella otettiin valokuvia.

Kaikki tarkastuksella otetut valokuvat ovat saatavilla pyydetessä.

Toimenpiteiden korjaamatta jättäminen voi alentaa Oiva-arvosanaa seuraavalla tarkastuksella.

Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Taksa

Tarkastusmaksun suuruus määräytyy valvontakohtetyypin ja siihen keskimäärin kuluva tarkastusajan sekä kuntaliiton ohjeen mukaisen 80 euron tuntihinnan perusteella. Valvontakohteiden tarkastukseen käytetty aika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen ja tarkastukseen liittyvät kirjalliset työt. Tarkastusmaksun lisäksi laskutetaan tarkastuskohtainen käyntimaksu, joka on suuruudeltaan 40 euroa. Taksa on kokonaisuudessaan luettavissa seuraavan polun takaa: www.tampere.fi -> Asuminen ja ympäristö -> Elintarvikevalvonta ja ympäristöterveys

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 23/2006

Euroopan parlamentin ja neuvoston yleinen elintarvikeasetus EPNAs 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston valvonta-asetus 625/2017/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011
Eviran ohje 16025 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta
Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
Eviran ohje 10501 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen.
Tartuntatautilaki 1227/2016 ja tartuntatautiasetus 146/2017
Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta 218/2017
Hallintolaki 434/2003 31 - 34 §, 36 §, 37 §, 39 §, 42 §
Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 16.4.2020 § 12 Alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston toimivallan siirtäminen ympäristöterveyden viranhaltijoille
Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 12.12.2019 § 49, Tampereen ympäristöterveyden valvontasuunnitelma vuosille 2020 - 2024
Tampereen alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös taksan hyväksymisestä 11.06.2020, 20 §

Maksu

360,00 €

Maksuperusteet

Valvontayksikön hyväksymän taksan mukainen maksu. Elintarvikelaki 23/2006 71 §, Alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 11.06.2020, 20 §.

Tarkastaja

Katri Syrjä
YMPÄRISTÖINSINÖÖRI
040 801 2589
katri.syrja@tampere.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Sandro Ratina

Vuolteenkatu 1, 33100 TAMPERE

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
28.10.2020

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

28.08.2019



31.07.2018


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

14



Hyvä / Bra

3


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.10.2020

 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

Kylmälaitteiden puhtaanapidossa on pieniä puutteita.

Tarjolla pidettävien elintarvikkeiden pisarasuojauksessa on huomautettavaa.

Elintarvikkeesta ilmoitetuissa tiedoissa oli pieni puute.