

Lähtettäjä
Vantaan kaupunki
PL 8801
01030 VANTAAN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 25.4.2024
Tapahtumatunnus 1707637

Vastaanottaja
JTM Catering Oy
Vapaalantie 2 , 01650 Vantaa
Vapaalantie 2
01650 VANTAA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija JTM Catering Oy (3420599-5)
Kohde Koto ravintolat Kaivoksela
Vetokuja 4, 01610 VANTAA
Toiminnan nimi Koto ravintolat Kaivoksela
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 25.4.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Eeva Jääskeläinen
Toimipaikan edustaja Jani Jouhki

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään Vantaan ympäristökeskuksen laatima omavalvontasuunnitelma, jota on täydennetty kohteen tiedoilla. Omavalvonta on riittävä ravintolatoiminnan osalta.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa valmistetaan ja tarjoillaan lounasta noin 150 annosta päivässä. Lisäksi järjestetään pieniä kahvituisia. Pitopalvelutoiminta ei ole vielä käynnistynyt. Tilat soveltuvat toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat vanhat ja rakenteissa on jonkin verran kulumaa. Peltiseinistä on irronnut paikoin maalia ja kylmiön lattia on kuprulla. Keittiön varastohuoneen valaistus on heikko. Ruoanvalmistustiloissa pinnat ovat kuitenkin siistit ja ehjät. Ravintolasaliin tehdään kevään aikana pintaremontti, jonka yhteydessä vaihdetaan tarjoilupöytiä ja joitakin laitteita.

Keittiön kuntoa on seurattava ja tarvittavat korjaukset on tehtävä ajoissa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta on huolehdittu.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloihin on tehty suursiivous toimijan vaihdoksen yhteydessä. Aputilojen ja kylmiöiden lattioissa näkyi hieman pinttymiä ja likaisuutta. Keittiön katon väri on epätasainen, mutta se ei vaikuttanut olevan likainen. Kokonaisuus huomioon ottaen tilat olivat hyvin hoidetut ja siistit.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa ei havaittu merkkejä haittaeläimistä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet poistetaan keittiön tiloista päivittäin. Jätehuollosta vastaa kiinteistö.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta työskenteli hygieenisesti tarkastuksen aikana.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on useita käsienpesupisteitä. Vesipisteiden varustelussa tai toiminnassa ei havaittu epäkohtia.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli asianmukainen työvaatetus.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Terveydentilan tarkastukset salmonellatartunnan varalta on suunniteltu tehtäväksi tulevien viikkojen aikana. Omavalvonnan kirjanpito tarkastetaan seuraavan suunnitelmallisen tarkastuksen yhteydessä.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty työtehtäviinsä. Toimija valvoo, että annettuja ohjeita noudatetaan.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniosaamistodistukset olivat tarkastettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään hyvin suojattuina niille varatuissa paikoissa. Varastoissa olevat tuotteet olivat järjestyksessä eikä pakkauksia säilytetty lattialla. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat olivat hallinnassa; vanhentuneita tuotteita ei havaittu.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan säännöllisesti. Kirjaukset olivat tarkastettavissa. Kylmävarastot oli täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on esteetön.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokien kypsentämisen onnistumista seurataan omavalvonnassa. Käytössä on asianmukaiset lämpömittarit. Jäähdytystä ei tällä hetkellä tehdä lainkaan.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Myös pakastimen lämpötilaa on seurattu omavalvonnassa. Kirjaukset olivat tarkastettavissa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lounastarjoilu kestää alle 4 tunnin ajan. Tarjoilulämpötiloja mitataan ja kirjataan säännöllisesti. Tarkastus suoritettiin ennen lounasaikaa, joten lämpötiloja ei voitu tarkistaa.

Kylmänä tarjoiltavan ruoan lämpötila saa nousta enintään +12 asteeseen, kun tarjoilu kestää alle 4 tuntia.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lounas tarjoillaan linjastolta ja ruokia pidetään tarjolla vain kerran. Hygieniassa ei ole huomautettavaa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Allergeenien hallinta on huomioitu toiminnassa. Kuiva-ainevarastossa on erillinen tila gluteenittomille tuotteille.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeista on annettu riittävät tiedot. Asiakkaille ilmoitetaan kirjallisesti ruokien nimet ja lihan alkuperämaa. Asiakkaita on tiedotettu, että lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkekontaktimateriaaleissa ei havaittu huomautettavaa.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksia on tehty säännöllisesti. Kirjaukset olivat tarkastettavissa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikki elintarvikkeet ovat jäljitettävissä niiden hankintapaikkaan. Hankinnat tehdään keskitetysti kahdesta tukusta. Asiakirjat säilytetään sähköisesti vähintään vuoden ajan.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet




Omavalvonnassa on toimintaohjeet takaisinvetotilanteita varten.













16.8. Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan jäljitettävyys

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Koto ravintolat Kaivoksela

Vetokuja 4, 01610 VANTAA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****25.04.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 27 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.04.2024**

Oma valvonta / 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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som ska ges om livsmedel	▶ 
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Vantaan kaupunkiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 5.5.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 5.5.2024