

Lähetäjä

Inarin ja Utsjoen maaseutuhallinnon yhteistoiminta-alue

Latutie 1

99800 IVALO

Vastaanottaja

Hotelli Ivalo oy

Ivalontie 34

99800 IVALO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

19.3.2019

Tapahtumatunnus

1013083

Diaarinumero

48/2019

Asia Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija Hotelli Ivalo Oy (1462498-1)
Kohde Hotelli Ivalo oy
 Ivalontie 34, 99800 IVALO
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 19.3.2019

*Läsnäolijat***Tarkastaja** Paula Niskala**Toimipaikan edustajat** Pasi Brilli**Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet****1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneistossa toteutetaan tarkastuksella saadun käsityksen mukaan aktiivista ja riittävää omavalvontaa. Omavalvonnan kirjanpito on selkeää ja helposti tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat soveltuvat nykyiseen toimintaan. Eri toimintoille on varattu selkeästi omat paikkansa ja tilaa on pääosin riittävästi. Miesten pukuhuone on siirretty edellisen tarkastuksen jälkeen keittiön takakäytävälle naisten pukuhuoneen viereen. Järjestely parantaa mm. työvaatesäilytystä ja lisäksi mahdollistaa mehujen säilyttämisen vanhassa pukuhuonetilassa. Myös keittiön kulku ohjautuu selkeästi vain yhdestä paikasta, kun pukuhuoneet on sijoitettu samalle käytävälle.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2.2. Tilojen kunto**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen kunto on pääosin hyvä. Suurin ongelma ovat paikoitellen erittäin voimakkaastikin kuluneet lattiapinnat, minkä vuoksi lattiaa on osittain käytännössä mahdotonta saada kunnolla puhtaaksi. Toimijaa kehoitetaan suunnittelemaan selkeä aikataulu lattioiden kunnostukselle/uusimiselle kuluvan vuoden aikana, jolloin aikataulu on esitettävissä seuraavalla tarkastuksella.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet soveltuvat toimintaan ja ovat pääosin ehjiä. Laitteita on kunnostettu ja uusittu tarpeiden mukaan. Kylmiöiden hyllyt ovat paikoitellen voimakkaasti kuluneita ja niitä onkin alettu uusia. Uudet hyllyt ovat helposti puhdistettavaa rosteriterästä. Hyllyjen uusimista kehoitetaan jatkamaan suunnitelmallisesti niin, että kaikkien kylmiöiden hyllyt ovat ehjiä ja helposti puhdistettavia.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella saadun käsityksen ja käytyn keskustelun perusteella tilojen puhtauden ylläpidon tärkeys ymmärretään. Tilat ovat pääosin siistit, puhtaat ja hyvässä järjestyksessä, vaikkakin erityisesti lattioiden paikoitellen erittäinkin heikko kunto tuo haasteita puhtaanapidolle ja heikentää yleisen siisteyden vaikutelmaa. Lattioiden kunnostusta koskeva huomautus on annettu kohdassa 2.2.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden, laitteiden ja kalusteiden puhtauteen on panostettu tarkastuksella tehdyn aistinvaraisen arvion mukaan entistä paremmin.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälinevarasto on suhteellisen siisti ja järjestyksessä. Varrellisille välineille on varattu seinäteline, jossa niitä myös säilytetään.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön henkilökunta on hyvin vakiintunutta. Hygieeniset toimintatavat ymmärretään tarkastuksella saadun käsityksen mukaan hyvin ja niitä noudatetaan kaikessa toiminnassa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsihygienian ylläpitoon on varattu asianmukaisesti varusteltuja vesipisteitä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on siistit työasut. Keittiötyössä käytetään päähinettä. Työasut pestään itse keittiötilan pyykinpesukoneessa. Miesten pukuhuoneen siirtyminen on parantanut työvaatteiden säilytys- ja kuivatusolosuhteita.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytetään siististi niille varatuilla paikoilla. Säilytys on toteutettu hygieenisesti. Esivalmistellut tuotteet on peitetty ja merkitty asianmukaisesti. Tuotteiden kierto on selkeää ja riittävää.

Kylmiöiden hyllyjen kuntoa koskeva huomautus on annettu kohdassa 2.3.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmäsäilytystilojen lämpötiloja seurataan ja kirjataan aktiivisesti. Kalakylmiön lämpötilat ovat olleet edellisellä tarkastuksella annetun huomautuksen mukaan ajoittain koholla. Kylmiötä on kunnostettu tämän jälkeen ja lämpötilat ovat kirjanpidon mukaan asianmukaisia. Kalakylmiön lisäksi myös lihakylmiön jäähdytyslaitteistoa on uusittu, mikä on parantanut lämpötilojen hallintaa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytyskaappi on uusittu. Uusi jäähdytyskaappi on toiminut moitteettomasti. Jäähdytystoiminta on hyvin aktiivista.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Erityisruokavaliotarpeet huomioidaan toiminnassa. Ristisaastumisriski ymmärretään ja sitä pyritään minimoimaan huolellisella toiminnalla.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Värillinen Oiva-raportti on esillä sisäänkäynnin yhteydessä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006)
 Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)
 Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY
 Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011
 Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011
 Inarin kunnan hallintosääntö 28 §
 Sosiaali- ja terveystieteiden lautakunnan ratkaisuvälä 5 §
 Inarin kunnan ympäristöyksikön viranomaispalveluista perittävät maksut
 1.12.2016
 Laki verojen ja maksujen toimeenpanosta (706/2007) 9 §

Maksu

120 €

Maksuperusteet Sosiaali- ja terveystieteiden lautakunta määrää elintarvikelain mukaisesta OIVA-tarkastuksesta 120 euron maksun ympäristöyksikön viranomaispalveluiden taksan mukaisesti. Maksu sisältää esivalmistelun, tarkastuksen ja tarkastuspöytäkirjan (2 h).

Tarkastaja TUKISIHTTEERI
Paula Niskala
040 124 4977
paula.niskala@inari.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Hotelli Ivalo oy

Ivalontie 34, 99800 IVALO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

19.03.2019



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

31.01.2018



14.03.2017



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

15



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 19.03.2019

Omavalvontasuunnitelma /
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



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö

Inarin ja Utsjoen ympäristönsuojelun ja
ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alue

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 29.3.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 29.3.2019