

Lähettiläjä
Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelut
 Kirkkotie 13
 21420 LIETO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 30.8.2023
 Tapahtumatunnus 1568750

Vastaanottaja
Storfinnhova Gård
 Finnhovavägen 163
 25860 BJÖRKBODA

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Kohde Storfinnhova Gård Oy (2112371-2)
 Storfinnhova Gård
 Finnhovavägen 163, 25860 BJÖRKBODA
Toiminnan nimi Storfinnhova Gård
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 24.8.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Mari Artamo
Toimipaikan edustaja Nina Johansson

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu kirjallinen omavalvonta, jota on päivitetty säännöllisesti. Omavalvonta on toimintaan nähden riittävä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin keittiö, varastointi, sosiaalitilat sekä asiakastilat. Tilat soveltuvat toimintaan.

Vesi on tutkittu viimeksi vuonna 2020.

Toimijalle ohjeistusta oman kaivoveden tutkimiseen:

- Kerran vuodessa tutkitaan koliformiset bakteerit ja Escherichia coli.
- Joka kolmas vuosi tutkitaan em. lisäksi sameus, väri, haju, pH, rauta, mangaani ja KMnO₄-luku.
- Näytteet otetaan keittiön hanasta kylmästä vedestä laboratorion ohjeiden mukaisesti juoksuttamalla ensin vettä tarpeeksi.
- Näytteet toimitetaan kylminä akkreditoituun laboratorioon, esim. Lounais-Suomen Vesi- ja Ympäristötutkimuksen laboratorioon, Telekatu 16, Turku, puh. 02 2740 200.
- Vesinäytteet viedään (tai lähetetään bussilla Matkahuollon kautta pikarahtina + jakelu) mieluiten ma, ti, ke aikana kl 8 – 15 siten, että ne ovat perillä vuorokauden sisällä näytteenotosta.
- Toimija ottaa ja toimittaa pääsääntöisesti itse näytteet laboratorion pulloissa. Pulloja saa mm. laboratorioista, terveystarkastajalta, Kemiön kunnantalolta ja Taalintehtaan rakennus- ja ympäristötoimistosta.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja tilojen kunto on hyvä. Lattiasta alkaa hieman maali kulumaan pois, mutta uudelleen maalaus ei vielä ole ajankohtaista.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet olivat puhtaita.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto on vaatimusten mukainen.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta. Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuviissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu. Poikkeamia ei ole ollut.

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.

Henkilökunta tiedostaa allergeeniturvallisuuden tärkeyden ja valmistaa ajallisesti erotettuna mm. gluteenittomat tuotteet eri aikaan muiden tuotteiden valmistuksen kanssa.. Asiakkaat ilmoittavat allergiat tilausvaiheessa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokaa valmistetaan vain tilaisuuksiin, jolloin erikoisruokavaliot ovat etukäteen toimijan tiedossa. Asiakas laatii tilaisuuteensa ruokalistan.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikekontaktimateriaalien soveltuvuutta tarkastettiin käytössä olevien kertakäyttökäsineiden osalta. Käsineissä oli malja-haarukka -tunnus, joka kertoo soveltuvuuden elintarvikekäyttöön.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ovat jäljitettävissä kuittien / kuormakirjojen avulla.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ovat jäljitettävissä kuittien / kuormakirjojen avulla.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti on asetettu esille siten, että se on helposti asiakkaiden havaittavissa.

Tällä hetkellä nettisivuilla ei mainosteta elintarvikkeita, mutta jos tilanne muuttuu niin, Oiva-raportit tulee linkittää nähtäväksi yritysten omille verkkosivuille. Linkitys on tehtävä, jos yritys markkinoi sivuillaan elintarvikkeita. Linkki tulee tehdä näkyväälle ja helposti havaittavalle paikalle verkkosivuston etusivulle. Sähköiset Oiva-raportit voidaan liittää verkko-sivuille joko pdf-muodossa tai linkittämällä oivahymy.fi/hae yrityksiä -sivustolle. Toimijoille on julkaistu ohjeistus linkin tekemiselle oivahymy.fi -nettisivuilla.

Sovelletut säännökset

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Elintarvikelaki (297/2021)

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Maksu 150,00 €

Maksuperusteet

Liedon ympäristöterveydenhuollon taksa §57/15.12.2021

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Lasku lähetetään erikseen myöhemmin.

Tarkastaja

Mari Artamo
TERVEYSTARKASTAJA
0408095127
mari.artamo@netfood.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1568750

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Storfinnhova Gård

Finnhovavägen 163, 25860 BJÖRKBODA

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**24.08.2023**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

21.02.2020



20.06.2017

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

16



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.08.2023Omavalvonta /
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedelPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsernaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • ObservationValvontayksikkö
Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 9.9.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 9.9.2023