

LÄHETTÄJÄ**Kotkan ympäristökeskus**

Kotkantie 6

48200 KOTKA

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA**Huoltoasema Jouko Huttunen Ky.**

Huoltoasema Huttunen Ky

Pvm

16.11.2018

Tapahtumatunnus

701677

Suurniitynkatu 1

48600 KOTKA

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Huoltoasema Huttunen Ky, 0717763-4
Kohde	Huoltoasema Jouko Huttunen Ky., Suurniitynkatu 1, 48600 KOTKA
Aika	14.11.2018

Läsnäolijat

Tarkastaja	Tarja Kemppainen
Toimijan edustaja	Simo Huttunen
Tarkastetut toiminnot	Tarkastettiin elintarvikkeiden säilytystä, tarjoilua ja niistä annettavia tietoja sekä henkilökunnan hygieniä
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1 Omavalvontasuunnitelma****1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys A**

Omavalvontasuunnitelmaan ohjataan lisämään ResQ-toiminta.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito**2.2 Tilojen kunto A**

Keittiön lattianpinta oli rikkonainen. Läsnä olleiden mukaan keittiö tullaan uusimaan lähiaikoina.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus**4.3 Työvaatteet B Ohjaus ja neuvonta**

Henkilökunnan työasuissa oli pieniä epäkohtia.

Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevällä oli nenäkoru. Korut tulee poista tai peittää pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyn kuten leipien täyttämisen ajaksi.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**B** Ohjaus ja neuvonta

Lämpötilaseurannassa oli epäkohtia.

Splizzan valmistuspisteessä pidettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötilakirjauksia ei ollut tehty viikon 37 jälkeen. Teidän tulee osoittaa viikoittain tehdyillä elintarvikkeiden säilytyslämpötilakirjauksilla niiden täyttävän lainsäädännön edellyttämät vaatimukset.

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot**13.1 Yleiset pakkausmerkinnät****A**

Tuotteiden, joiden ilmoitetaan sisältävän kinkkua, valmistuksessa käytetyn porsaankinkun lihapitoisuus on 80 %. Kinkkunimeä voidaan käyttää vain sellaisista tuotteista, joihin yksinomaan käytetyn lihan lihapitoisuus on vähintään noin 90 %.

17 Elintarvikkeiden tutkimukset**17.15 Prosessissa syntyvät vierasaineet****A**

Rasvankeittimellä kuumennetaan kanafileitä, makkaraperunat ja ranskalaiset. Akryyliamidia muodostuu viljan ja perunoiden yli 120 °C:n kuumennuksessa. Varmistatthän rasvankeittimen paistoöljyn lämpötilan olevan enintään 175 °C sekä ettei rasvankeittimeen jää murusia.

18 Oiva-raportin esilläpito**18.1 Oiva-raportin esilläpito****A**

A = Oivallinen, B = Hyvä, C = Korjattavaa, D = Huono

Lisätietoja**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki 23/2006 ja muutos 352/2011 § 1-20
 MMM:n asetus 1367/2011 § 1-17, muutos 1119/2014
 EY:n asetus elintarvikehygieniasta 852/2004 art 4 ja liite II

Tarkastusmaksu

90,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta tullaan perimään tarkastusmaksu Elintarvikelain (23/2006) 71 §:n nojalla. Maksun suuruus määräytyy Kotkan ympäristölautakunnan hyväksymän (147 §, 17.11.2016) taksan mukaisesti (45 e/h). Maksu peritään erillisellä laskulla.

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja
 Tarja Kemppainen
 Puh. 0447024160
 tarja.kemppainen@kotka.fi



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

701677

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Huoltoasema Jouko Huttunen Ky.

Suurniitynkatu 1, 48600 KOTKA

Tarkastetut toiminnot • Kontrollerade verksamheter

Tarkastettiin elintarvikkeiden säilytystä, tarjoilua ja niistä annettavia tietoja sekä henkilökunnan hygieniä

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**14.11.2018**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

27.04.2017



27.03.2017

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

5



Hyvä / Bra

2

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.11.2018

Omavalvontasuunnitelma /
Planen för egenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedelElintarvikkeiden tutkimukset /
LivsmedelsundersökningarnaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Henkilökunnan työasuissa oli pieniä epäkohtia.

Lämpötilaseurannassa oli epäkohtia.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Kotkan ympäristökeskusRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 26.11.2018 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 26.11.2018