

Lähtettäjä
Espoon seudun ympäristöterveys
 PL 210
 02070 ESPOON KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 16.9.2020
 Tapahtumatunnus 1195118

Vastaanottaja
Robellas
 Tammistonkatu 11 A 21
 01520 VANTAA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija Robellas Oy (3009275-1)

Kohde Robellas
 Laturinkuja 10, 02650 ESPOO

Toiminnan nimi Robellas

Toiminta Kahvilatoiminta

Aika 2.9.2020

Läsnäolijat

Tarkastaja Raija Pöntinen
Toimipaikan edustaja Johanna Hildén-Luume

Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus/toimijan vaihtuminen 1.9.2019.

Huoneistoon on tehty tarkastuskäynti. Suunnitelma omavalvonnasta ja sen kirjanpito on tarkastettu asiakirjatarkastuksena toimistotyönä.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvontajärjestelmässä on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Suunnitelma omavalvonnasta on kirjallinen ja tarkastettavissa. Osa suunnitelmasta (10 sivua 22 sivusta) toimitettiin sähköpostitse (Lähtettäjä Katja Majlund 31.8.2020) terveystarkastajalle. Päivitetty sekä laajennettu omavalvontasuunnitelma toimitettiin terveystarkastajalle 7.9.2020 (Lähtettäjä Johanna Hildén-Luume). Tämä suunnitelma on laadittu Espoon seudun ympäristöterveyden Omavalvontasuunnitelmamallia käyttäen.

Omavalvontasuunnitelman puutteita:

- Siivoussuunnitelma.
- Taulukkoa kylmäsäilytyslaitteita koskevasta erittelystä (kylmälaitteet, niissä säilytettävät elintarvikkeet, niiden lämpötilaraja-arvot ja lämpötilojen mittaustiheydet) ei ole tehty

- Kohta 4.10. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet -osio on keittiön tilat huomioonottaen kuvattu liian suppeasti.

Toimenpiteet

Omaohjeluohjelma (toimitettu 7.9.2020) tulee täydentää siivoussuunnitelmalla ja kylmäsäilytyslaitteiden omaohjeluohjelmaa koskevalla erittelyllä. Kohta 4.10. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet -osiossa ristikontaminaation estäminen on kuvattava tarkemmin esim. työohjeella.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kahvilatoimintaa, jossa on aamiainen ja lounasbuffet eri vaihtoehtoilla. Lauantaisin ja sunnuntaisin on tarjolla brunssi kahdella eri kattausajankohdalla. Lisäksi kahvilassa on yksityistilaisuuksia. Kahvileipä leivotaan itse. Toimintaan kuuluu myös raa'an lihan, tuoreen kalan sekä kasvisten käsittelyä. Elintarvikkeita ei jäädytetä eikä jäädetytetä.

Elintarvikehuoneiston tilat sijaitsevat kahdessa kerroksessa. Yläkerrassa sijaitsee yksityisasunto, jonne kulku on elintarvikehuoneiston kanssa yhteisen eteisen kautta. Kellarikerroksessa on elintarvikehuoneiston varastotilaa sekä henkilökunnan wc- ja pukeutumistilat. Muut kellarikerroksen tilat ovat yksityiskäytössä ja heillä on myös käytävän puhtaanapitovastuu. Ensimmäisessä kerroksessa sijaitsevat keittiö, tarjoilu- sekä asiakastilat wc:ineen.

Keittiötila, jossa tapahtuu salaattien ja ruuan valmistus sekä leivonta sisältäen esim. gluteenittomien tuotteiden valmistuksen on pinta-alaltaan pieni ja ahdas. Elintarvikkeiden käsittelyyn käytetään työtasoina leikkulautoja pesualtaiden (2 vesipistettä) päällä. Astianpesunurkkaus on pieni ja ajoittain astioita kuivataan pyyhkeellä niiden pinoamisen jouduttamiseksi. Astiakorivaunu säilytetään käsienpesualtaan vieressä ja se estää siten osittain vapaata pääsyä käsienpesupisteelle. Käsienpesuallas on pienehkö käyttötarkoitukseensa. Kulku siivoukskomeroon on kapea elintarvikkeiden valmistukseen käytettävien työtason vierestä. Siivoukskomero on myös kellaritilojen puhtaanapitoa varten.

Kylmäsäilytykseen on kylmäkaappeja, vetolaatikosto sekä pakastimia keittiössä sekä kellarikerroksen varastotilassa. Ruuanvalmistukseen on yhdistelmäuuni, liesi, parila sekä lämpösäilytyskaappi.

Kierrätettävät kuljetuslaatikot säilytetään eteisessä.

Eteis-, keittiö- ja kellaritilojen rakenteista ja pinnoista elintarvikekäyttöön ei ole huomautettavaa.

Myös tarjoilutila tarkastettiin, muita asiakastiloja wc- ja siivousvälinetiloineen ei tarkastettu.

Toimenpide

Suosittelaa keittiön toiminnan luonteen ja laajuuden uudelleen arviointia käytettävissä oleviin tiloihin ja järjestelymahdollisuuksiin nähden esim. toimintojen ajallista erottamista ristikontaminaatiovaaran estämiseksi (Kohta 4.10 Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet) ja sen tarkkaa kuvaamista esim. työohjeella omaohjeluohjelmassa. Vaihtoehtona on myös tällaisten tuotteiden valmistuksen lopettaminen.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen kunnossa ei ole huomautettavaa.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat kunnossa ja ehjiä eikä niissä todettu huomautettavaa.

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.

Kiinnittäkää huomiota siivouskomeron oikealla puolella sijaitsevan pöytätason järjestykseen sekä puhtaanapitoon.

Elintarvikehuoneistoon kuulumattomia tavaroita ja tuotteita ei havaittu.

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa ei havaittu huomautettavaa.

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön nurkassa sijaitsee keittiötilojen sekä kellarikerroksen yhteinen siivouskomero. Siivouskomeron varustus on asianmukainen. Siivouskomeron kaatoallas ja lattiapinta ovat täynnä siivousvälineitä ja -aineita. Henkilökunta kertoi, että pölyimuria säilytetään kellarikerroksessa.

Pintojen puhtaanapitoon käytetään ns. päiväpyyhkeitä.

Toimenpiteet

Suosittelaa siivouskomeron järjestämistä, esim. avaamattomien pakkausten ja pesuainekannistereiden varastointia mahdollisesti muualla, esim. eteisessä tai kellarikerroksessa, mutta kuitenkin niin ettei niistä aiheudu haittaa elintarvikkeille.

Huomioikaa myös, että siivousvälineet säilytetään käyttöjen välissä siivouskomerossa eikä elintarvikkeiden valmistustilassa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste on toimiva ja sen varustelu on kunnossa.

Muut havainnot käsienpesupisteestä on huomioitu kohdassa 2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä keittiössä työskenteli kolme henkilöä. Heidän työ- ja suojavaatteiden käytössä ei havaittu huomautettavaa.

Haavoja, koruja tms. keittiöhenkilökunnalla ei havaittu.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan hygieniapasseihin liittyvässä omavalvonnassa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan mukaan hygieniapasseista on otettu kopiot mappiin, joka ei ollut tarkastettavissa.

Terveystarkastajalle 31.8.2020 toimitetussa omavalvontasuunnitelmassa olevaan taulukkoon on kahden henkilön osalta kirjattu hygieniapassin suorituspäivämäärä ja kahden henkilön osalta ei.

Terveystarkastajalle 7.9.2020 toimitetusta omavalvonnasta käy ilmi, että jatkossa Henkilökunnan hygienian omavalvonnassa käytetään kirjauslomaketta, johon kirjataan kaikki työntekijät ja päivämäärät perehdytyksestä, terveydentilan selvityksestä ja hygieniapassista.

Toimenpide

Omavalvontasuunnitelmassa henkilökunnan hygieniaa koskeva lomake 9 tulee täyttää.

Elintarvikehuoneistossa tulee varmistaa, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Kirjanpidon esittäminen tarkastajalle on riittävä osoitus siitä, että henkilökunnalla olevat hygieniapassit on varmistettu.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita varastoidaan ja säilytetään niille varatuissa kalusteissa eteisessä, kellarikerroksessa ja keittiössä. Eteisessä ja kellarikerroksen varastossa säilytettävät elintarvikkeet ovat avaamattomia elintarvikepakkauksia. Keittiön kylmäkaapeissa säilytettävät elintarvikkeet ovat avaamattomia pakkauksia tai suojattuja sekä avaamispäivällä merkityjä pakkauksia.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Kylmäsäilytyslaitteiden omavalvonnassa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmäsäilytyslaitteiden lämpötiloissa keittiössä tarkastushetkellä ei ollut huomautettavaa. Kalusteiden näyttämät: jk1 4°C, jk2 3,9°C ja pakastin -20°C, vetoltk 5,7°C sekä pintalämpötilamittausotannot muutamasta tuotteesta 4°C ja 5°C .

Kylmäsäilytyslaitteiden lämpötilakirjauksia toimitettiin terveystarkastajalle 31.8. ja 1.9.2020. Tilojen tarkastuksen yhteydessä terveystarkastaja otti kuvat kylmävetolaatikoston ja myyntivitriinin lämpötilakirjauksista ajalta 13.1. -2.9.2020.

Kirjauksista ei ilmene havaintojen kellonaikoja eikä vuosilukuja. Kirjaustiheys on ollut kerran viikossa, mutta kirjanpidosta ilmenee myös, että on ollut pitempiä ajanjaksoja jolloin kirjauksia ei ole tehty lainkaan. Kevään koronapandemian poikkeusolojen aikana toiminta oli ollut take-a-way annosten myyntiä.

Jk1, jk 2 ja pakastimen lämpötilakirjauksia ei ole tehty lainkaan 17.3. - 8.5.2020 välisenä aikana. Kylmävetolaatikoston osalta kirjaukset puuttuvat 17.3. - 12.7.2020 väliseltä ajanjaksolta. Kellarikerroksen kylmäkaapin kirjanpidon mukaan lämpötilakirjauksia on tehty tammikuussa kolme, helmikuussa kaksi kertaa ja sitten seuraavan kerran 16.7. ja 24.8. sekä 3.8.2020.

Jk 1, jk 2 ja pakastimen kirjatusta lämpötiloista ei ole huomautettavaa. Kylmävetolaatikoston lämpötilat vaihtelivat 4,9 - 8,2 (1 krt) °C:n välillä. Myyntivitriinin lämpötilat olivat olleet 4 - 10 °C. Heinä-elokuussa lämpötila oli ollut neljästi 8°C, kerran 9, 10 tai 7°C. Korjaavia toimenpiteitä lämpötilaylityksille ei ole kirjattu. Viimeisten 1. ja 2.9.2020 kirjausten mukaan lämpötila oli ollut 5°C.

Toimenpiteet

Omavalvontaa ja siten kirjauksia tulee toteuttaa laaditun omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Omavalvontaa tulee tehdä kun keittiössä on toimintaa ja laitteet ovat käytössä.

Kylmäsäilytyslaitteen lämpötilan noustessa on syytä tarkkailla tilannettatihennetysti ja esim. mitata elintarvikkeen sisälämpötila ja selvittää poikkeaman aiheuttaja. Poikkeaman johdosta tehdyt toimenpiteet on kirjattava omavalvontakirjanpitoon.

Omavalvontakirjanpidosta on hyvä ilmetä myös havaintojen kellonaika ja vuosiluku.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on lämpösäilytyskaappi kuumana tarjottavien elintarvikkeiden tilapäiseen säilytykseen.

Lämpötilaseurantaa ei ole tehty.

Toimenpide

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja on mitattava ja kirjattava lämpökaapin oikean käytön sekä toimivuuden todentamiseksi. Toimija päättää kirjaustiheyden, mutta poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattava joka kerta.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Konditoriatuotteet kuten kahvileivät ja täytetyt croissantit yms. ovat tarjoilussa kylmävitriinissä. Esim. gluteenittomat elintarvikkeet ovat esillä kalusteen ylimmällä hyllyllä ja niiden annosteluun oli käytettävissä erillisiä ottimia.

Aamiainen ja lounasbuffet ovat asiakkaan itsensä otettavissa tarjoiluhuoneessa. Tarjoilupöytiä on sijoitettu ikkunan eteen. Ikkunassa on ulkona markiisi. Kuumana tarjolla oleville elintarvikkeille on tarjoiluhautet. Kylmänä tarjolla olevien elintarvikkeiden tarjoiluastiat ovat isojen kylmälevyjen päällä. Aamiaisleikkeet ja kasvikset yms. ovat tarjolla matalissa pienissä astioissa vähän kerrallaan. Lounaan salaattit ovat tarjolla teräskulhoissa. Leipä sekä jälkiruoka ovat tarjolla huoneen keskellä sijaitsevalla pöydällä. Tarjoiluastiat on sijoitettu kauemmaksi pöydän reunasta.

Toimenpiteet

Toimijan vastuulla on huolehtia tarjolla olevien elintarvikkeiden riittävästä pisarasuojauksesta. Pisarasuojana voi käyttää esim. kansia, kupuja tai liinoja. Asiakaskäyttäytymistä on hyvä seurata, jotta tarjolla olevien elintarvikkeiden turvallisuus ei heikenny tai vaarannu.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla pidettävien kuumana ja kylmän elintarvikkeen lämpötilakirjanpito 26.9.2019 - 13.1.2020 lähetettiin terveystarkastajalle 31.8. 2020. Lisäksi tarkastuksen yhteydessä terveystarkastaja otti kopion ruuan tarjoilulämpötilojen viimeisimmistä 20.8.2020 alkaen tehdyistä kirjauksista.

Kirjauksista ei ilmene mittauksen kellonaikoja. Toimintaan kuuluu esim. sekä aamiaisen että lounasbuffetarjoilua. Lämpötilakirjauksia on tehty 1-3 kertaa viikossa pääasiassa kuumana tarjollapidettävistä elintarvikkeista useammasta elintarvikkeesta samalla mittauskerralla. Kuumana tarjollapidettävä elintarvikkeet ovat olleet yli 60°C. Kylmänä tarjolla pidettävistä elintarvikkeista (kuten kiinankaali, tomaatti, herkkusienisalaatti, suklaamousse, raejuusto) on tehty nykyisin mittauksia sekä kirjauksia joka mittauskerta. Lämpötilakirjaukset ovat olleet 5 - 10 °C:n välillä.

Tarkastushetkellä aamiaisella kylmänä tarjolla olevien elintarvikkeiden pintalämpötiloiksi mitattiin 13 ja 14 °C.

Toimenpiteet

Lämpötilamittauksen kellonajat on merkittävä omavalvontakirjanpitoon. Lämpötilaseurantaa on tehtävä sekä eri tarjoiluista sekä monipuolisesti myös eri salaateista yksittäisen elintarvikkeen lisäksi. Lämpötilapoikkeamien lyhytaikaisuus tulee olla todettavissa omavalvontakirjauksista.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pakollisten elintarviketietojen ilmoittamisessa on puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmävitriinissä myytävien elintarvikkeiden yhteydessä on niiden nimi ja allergiatietoa kuten laktoositon. Tarjolla olevien elintarvikkeiden tarjoiluapaikassa puuttuu kaikki tiedot kuten elintarvikkeen nimi, allergioista ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä aterian ainesosana käytettävän, tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa.

Elintarvikkeiden läheisyydessä ei myöskään ole julistetta tms. missä ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta.

Toimenpiteet

Puuttuvat tiedot tulee olla esillä elintarvikkeen myynti- ja tarjoiluapaikassa tai elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tulee ilmoittaa, että tiedot ovat saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta. Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha saatu, kasvatusmaata.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden vastaanoton omavalvonnassa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Raaka-ainetoimitukset tulevat elintarvikehuoneistoon aamuisin henkilökunnan ollessa paikalla.

Terveystarkastajalle toimitettiin tavaran vastaanoton omavalvontakirjaukset 31.8.2020. Kirjauksia on tehty 27.9.2019 -9.10.2019 viidestä elintarvikkeesta. Tammikuun 22. päivä on tehty yksi kirjaus ja seuraavan kerran 24.7.2020 ja jatkuen sitten 17.8.2020 alkaen. Elokuussa 2020 on tehty 11 kirjausta.

Vastaanottotarkastuksia on tehty pääasiassa Heinon Tukun elintarvikkeista, eniten maidosta ja maitotuotteista. Myös pakasteista kuten röstiperuna on yksittäisiä vastaanottotarkastuksia. 2.10.2019 röstiperunoiden lämpötilaksi oli kirjattu -8,8°C ja 7.10. maidon -6.8°C. Korjaavia toimenpiteitä eikä muita vastaanottotarkastuksen huomioita ole kirjattu. Havaintojen kellonajat puuttuvat myös.

Viimeisimmän omavalvontasuunnitelman (toimitettu 7.9.2020) mukaan tarkastukset ja lämpötilamittaukset kirjataan viisi kertaa viikossa seurantalomakkeeseen.

Toimenpiteet

Vastaanottotarkastuksia on tehtävä omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Tarkastuksia tulee tehdä eri elintarviketoimittajien eri elintarvikeryhmistä nykyistä monipuolisemmin. Havaittuihin poikkeamiin on puututtava ja korjaavat toimenpiteet kirjattava ylös seurantalomakkeeseen.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Elintarvikehuoneiston toiminta on määritelty vuoden 2020 valvontasuunnitelmassa riskiluokkaan 3 eli suunnitelmallisia tarkastuksia tehdään kerran vuodessa.

Oiva-raportin esilläpidosta

- Oiva-raportin tulee olla elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta oleellisessa paikassa ja helposti havaittavalla korkeudella.
- Kun elintarvikealan toimija myy ja/tai markkinoi elintarvikkeita omilla internetsivuillaan, verkkokaupassa tai muulla etäviestintävälineellä, sosiaalisessa mediassa tai markkina-alustoilla, Oiva-raportit on julkistettava yrityksen internetsivuston aloitussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla.
- Jos myynti ja/tai markkinointi tapahtuu siten, että kuluttaja voi tehdä ostopäätöksen käymättä toimijan omilla kotisivuilla, toimijan tulee laittaa Oiva-raportti myyntipaikkaan tai sopia internetsivujen tai alustan ylläpitäjätahon kanssa siitä, miten kuluttajalle turvataan oikeus Oiva-raportin näkemiseen.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 23/2006

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011.

Maksu

174,00 €

Maksuperusteet

Espoon seudun ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020 - 2024 ja maksutaksa (Espoon kaupunginhallitus 16.4.2018 § 141). Tarkastuksesta peritään taksan mukainen kiinteä maksu. Tarkastusmaksuun sisältyy tarkastukseen valmistautuminen, tarkastuksen tekeminen ja tarkastuskertomuksen laadinta sekä käyntimaksu 29 euroa. Tarkastuksesta lähetetään erillinen lasku.

Tarkastaja

Raija Pöntinen
TERVEYSTARKASTAJA
0503830786
raija.pontinen@espoo.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Robellas









Laturinkuja 10, 02650 ESPOO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
02.09.2020

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	11
	Hyvä / Bra	6
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 02.09.2020

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	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omaavontajärjestelmässä on pieniä puutteita.

Henkilökunnan hygieniapasseihin liittyvässä omaavonnassa on pieniä puutteita.

Kylmäsäilytyslaitteiden omaavonnassa on pieniä puutteita. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omaavonnassa on pieniä puutteita.

Pakollisten elintarviketietojen ilmoittamisessa on puutteita.

Elintarvikkeiden vastaanoton omaavonnassa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö
Espoon seudun ympäristöterveys

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 26.9.2020 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 26.9.2020