

Lähetäjä

Tampereen kaupunki, ympäristöterveys

PL 487

33101 TAMPERE

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

Tapahtumatunnus

1 (4)

18.3.2019

1011947

Vastaanottaja

Holiday Inn Tampere

Rautatienkatu 21

33100 TAMPERE

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

Scandic Hotels Oy (1447914-7)

Kohde

Holiday Inn Tampere

Rautatienkatu 21, 33100 TAMPERE

Toiminta

Ravintolatoiminta

Aika

14.3.2019

Läsnäolijat

Tarkastaja

Anina Huhtakangas

Toimipaikan edustajat

Terhi Parpola, Minttu Nurminen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pientä kulumaa ovenkarmeissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Aamiaiskylmiö vilkutti koodia E1.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.4. Jäähdytys**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.15. Prosessissa syntyvät vierasaineet****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Keskusteltiin akryyliamidista ja siitä, kuinka sitä muodostuu paistoprosessin aikana (esimerkiksi croisantit, paahtoleipä, pullat). Akryyliamidipitoisuus kasvaa paistoasteen kasvaessa. Kuluttajia on hyvä totuttaa tuotteiden matalampaan eli vaaleampaan paistoasteeseen.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

Ohjaus ja neuvonta

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

Sovelletut säännökset	Elintarvikelaki 23/2006 Euroopan parlamentin ja neuvoston yleinen elintarvikeasetus EPNAs 178/2002/EY Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY Euroopan parlamentin ja neuvoston yleisen valvonta-asetus 882/2004/EY Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille Maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajille Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 Eviran ohje 16025 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta Tartuntatautilaki 1227/2016 ja tartuntatautiasetus 146/2017
Maksu	360 €
Maksuperusteet	Valvontayksikön hyväksymän taksan mukainen maksu. Elintarvikelaki 23/2006 71 §, Alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 19.4.2018, 15 §.
Tarkastaja	TERVEYSTARKASTAJA Anina Huhtakangas 040 806 4928 anina.huhtakangas@tampere.fi
Jakelu	Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Restaurant Steam

Rautatienkatu 21, 33100 TAMPERE

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

14.03.2019


Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST


 Oivallinen /
Utmärkt

18



Hyvä / Bra


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.03.2019

Oma- ja valvontasuunnitelma / 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	▶	😊
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶	😊
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	▶	😊
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Tampereen kaupunki, ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 28.3.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 28.3.2019