

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Moilas GF

Hietatie 1, 76850 NAARAJÄRVI

Tarkastetut toiminnot • Kontrollerade verksamheter

2.1 Tilojen soveltavuus harjoitettuun toimintaan
 3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus 3.1, 3.2. 3.3 ja 3.5
 4.6 Hygieeniaosaamisen todentaminen
 6.6 Pakastaminen
 17.1 Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto
 17.2 Tutkimusten perusteella tehdyt toimenpiteet
 18.1 Oiva-raportin esilläpito

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
22.02.2018

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

31.10.2017




24.03.2017



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 22.02.2018


Tilojen ja välineiden soveltavuus, 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	▶	😊
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	▶	😊
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen /
Utmärkt 10

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Huomiot • Observation
Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
 Keski-Savon Ympäristötoimi

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
 viimeistään 8.3.2018 /
 Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
 senast 8.3.2018

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneistossa, leipomissa on riittävät tilat hygieeniseen työskentelyyn. Rakenteet ja pinnat soveltuvat elintarvikehuoneisto toimintaan. Siivousvälineitä on riittävästi ja ne soveltuvat ja ovat tarkoituksenmukaisia. Huoneiston käyttämä vesi on Pieksämäen veden verkostovettä.

Elintarvikehuoneistotiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. Elintarvikehuoneiston (leipomo) työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat olivat puhtaita, siistejä ja niissä vallitsi hyvä järjestys. Siivousvälineiden kunto oli hyvä. Merkkejä haitta- ja muista eläimistä ei tarkastuksella havaittu. Haittaeläintorjunta on ulkoistettu.

Kohteen hygieeniaosaamisen dokumentointi tarkasteltiin (listausta). Kaikilla jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on hygieeniaosaamista osoittava todistus

Pakastaminen aloitetaan heti tuotteen valmistuttua. Piraalissa lämpötila oli - 27 astetta ja aika noin 30 -45 min. Tämän jälkeen tuote viedään pakkasvarastoon temperoitumaan (tasaantumaan). Pakastehuoneen lämpötilat tulevat automaattisen tallennuksen kautta. Pakastehuoneen lämpötilaa ei tarkastettu mutta oletetaan sen olevan - 22 - 24 asteen välillä.

Toiminta vastaa omavalvontasuunnitelman näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa. Käytiin läpi eritoten näytteenottoa jossa oli batogeenisiä mikrobeja määritettävänä. Tutkimustulosten perusteella ei ole ollut tarvetta ryhtyä toimenpiteisiin (oikeisiin ja riittäviin).

Tarkastuksen yhteydessä tarkastettiin kohteen internetsivujen sisältämä Oiva-raportin esilläpidettävyys.