

Lähetäjä
Forssan seudun hyvinvointiky
 Keskuskatu 29 C
 31600 JOKIOINEN

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 3.3.2022
 Tapahtumatunnus 1394853

Vastaanottaja
Hyvinvointihotelli Forssan Luppo Oy
 Kutomonkuja 2 A 1 2 krs
 30100 FORSSA

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
 Hyvinvointihotelli Forssan Luppo Oy (2993428-8)
Kohde Hyvinvointihotelli Forssan Luppo Oy
 Kutomonkuja 2 A 1 2 krs, 30100 FORSSA
Toiminnan nimi Hyvinvointihotelli Forssan Luppo Oy
Toiminta Kahvilatoiminta
Aika 1.3.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Maarit Jalli
Toimipaikan edustaja Ulla Luukkala, Tarja Jaakkola

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet haetaan tarpeen mukaan vähittäiskaupasta. Perunat tilataan tarvittaessa Koivulasta ja kala Forssan kauppatorilta Aspilta.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Lisätiedot

Lupossa järjestetään kursseja villiyrteiden käytöstä ruuanlaitossa. Villiyrtejä kuivataan ja käytetään myös Lupon omassa keittiössä asiakkaille valmistettavaan ja tarjoiltavaan ruokaan. Pitäkää mielessä ruokaviraston ohjaus ja linjaukset villiyrteiden käytöstä

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/suomalaisten-luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto/>

Tarkastuksella puhuttiin myös akryyliamidista ja sen muodostumisesta elintarvikkeisiin, lisätietoa Ruokaviraston internetsivuilla

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/vierasaineet/akryyliamidi/>

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maksu 132,00 €

Maksuperusteet

FSHKY:n ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 31.1.2022 § 3

Tarkastaja Maarit Jalli
TERVEYSTARKASTAJA
0503823543

maarit.jalli@fshky.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Hyvinvointihotelli Forssan Luppo Oy

Kutomonkuja 2 A 1 2 krs, 30100 FORSSA


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**


01.03.2022





**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt 17

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 01.03.2022

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	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Forssan seudun hyvinvointiky

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 13.3.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 13.3.2022