

Lähtettäjä
Etelä-Satakunnan ympäristötoimisto
 Rantatie 268
 27800 SÄKYLÄ

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 2.4.2022
 Tapahtumatunnus 1405369

Vastaanottaja
Rahgamo Resort
 Korvenkyläntie 899
 27860 KÖYLIÖ

Asia Elintarvikelain mukainen suunnitelmallinen Oiva-tarkastus 16.12.2021
Toimija FlowEnergyExperiences Oy (2992565-6)
Kohde Rahgamo Resort
 Korvenkyläntie 899, 32700 HUITTINEN
Toiminnan nimi Rahgamo Resort
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 16.12.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Juha-Matti Rintala
Toimipaikan edustaja Jenni Levävaara

Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelmaan perustuva tarkastus.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan kuvaus on soveltuva toimintaan.

Siihen tulee vielä lisätä oman kaivon kunnossapitoon ja näytteenottoon liittyviä toimenpiteitä.

Elintarvikehuoneiston (ravintola) käyttäessä omaa kaivovettä toimintaansa tulee kaivoveden laatua tutkia kerran vuodessa. Vedestä on tutkittava E. coli, koliformiset bakteerit, suolistoperäiset enterokokit, (pesäkkeiden lukumäärä 22C) ja tuloksen on täytettävä lainsäädännön asettamat vaatimukset talousvedelle.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat toimintaan.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kokonaisuudessaan hyvässä kunnossa.

Keittiön laattalattiasta oli pieni pala lohjennut ja tilalle on hankittava paikkausta, jotta lattian puhtaanapitoa voidaan hoitaa kunnolla.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Laitteisto, kalusteet ja työvälineet olivat silmämääräisesti arvioituina hyvässä kunnossa. Leikkuulautoja

on useita käytössä raaka-ainekohtaisesti.

Siivousvälineille on soveltuvat tilat käytössä ja siivousvälineitä säilytetään myös ravintolatilaa ulkopuolella sekä siivooja tuo myös omia siivousvälineitä mukanaan.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa ei ollut tarkastushetkellä työskentelyä ja tilat olivat siistit.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jyrsijöistä ei havaintoja sisätiloissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteitä lajitellaan ja biojätteet kompostoidaan.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla oli esittää hygieniaosaamistodistus.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruoat valmistetaan aina tarjoilua varten eivätkä ole kauaa tarjolla.

Syömättä jääneitä ruokia ei tarjoilla enää uudelleen.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruoat valmistetaan tilauksien mukaan, joihin on tiedusteltu mahdolliset erityisruokavaliot. Toimija hankkii raaka-aineet tilauksien mukaisesti, jolloin voidaan huomioida myös allergeeniriskit.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Suurin osa elintarvikkeista noudetaan itse ja käytössä on tarpeen mukaan kylmälaukkuja.

Jos tuotteita toimitetaan ulkopuolisen toimesta, on toimija aina paikalla vastaanottamassa niitä.

Lisätiedot

Oiva-raportin tulos tulee linkittää toimijan nettisivulle Oivahymy.fi -sivuston hakutuloksesta sen sinne ilmestyttyä raportin julkaisemisen jälkeen.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Yleinen elintarvikehygienia-asetus 852/2004/EY

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Maksu 173,00 €

Maksuperusteet

Säkylän kunnanhallitus 14.10.2019 § 166

Tarkastaja Juha-Matti Rintala
TERVEYSTARKASTAJA
050 380 9102
juha-matti.rintala@sakyla.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Rahgamo Resort

Korvenkyläntie 899, 32700 HUITTINEN

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**16.12.2021**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

12



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.12.2021

Oma- ja valvontasuunnitelma /
Planen för egenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation