

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](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 8.3.2018 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://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.