

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Joroisten Leipomo

Joroistentie 5, 79600 JOROINEN

Tarkastetut toiminnot • Kontrollerade verksamheter

Omavalvontasuunnitelma 1.1 ja 1.2

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus 3.1, 3.2, 3.3 ja 3.5

Henkilökunnan toiminta ja koulutus 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 ja 4.6

Elintarvikkeiden tuotantohygienia 5.1 ja 5.2

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta 6.1

Takaisinvedot 16.6

Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto 17.1

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

12.05.2017



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

05.08.2016



20.04.2016



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST



Oivallinen /
Utmärkt

16



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.05.2017

Omavalvontasuunnitelma /
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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelserna



Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Keski-Savon Ympäristötoimi

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 25.5.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 25.5.2017

Huomiot • Observation

Omaevalvontasuunnitelma sähköisessä muodossa.

Tilat ovat kunnossa, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

Siivoustoimet tarkastuksen aikana meneillä (2 henkilöä) joten lopullisen tuloksen arviointi vaikeutui. Tässä tapauksessa arviointi toimijan eduksi. Siivoustoimet tarkastuksen aikana meneillä. Vaikeutti lopullista arviointia. Siivousvälinetila hyvässä järjestyksessä.

Henkilökunta ei tupakoi huoneiston tiloissa, ei merkkejä tupakoinnista. Henkilökunnalla on sosiaalitulat jossa voi säilyttää omia elintarvikkeita. Henkilökunta huolehtii riittävästä käsienpesusta. Henkilökunta on pukeutunut työn vaatimalla tavalla. Pakkaamattomia helpostipilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on osaamistodistus.

Elintarvikkeiden valmistusprosessit vastaavat ilmoitettua. Kuljetusastiat (laatikot) pestään säännöllisesti. Pakkausmateriaalit ovat soveltuvia elintarvikekäyttöön. Elintarvikkeiden pakkaaminen tapahtuu osassa leipomotilaa (ei erillistä huonetilaa).

Elintarvikkeiden raaka-aineet (jauhot) tulevat joka viikko leipomolle ja ne tuodaan leipomotilaan (ei aiheuta elintarvikkeiden turvallisuuden heikentymistä).

Toimija ei ole ollut aloitteellinen tai osallistunut takaisinvetoon. Omaevalvontasuunnitelmassa on takaisiveto-osio.

Elintarvikenäytteitä otetaan tarvittaessa.