

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Rauma Golf Klubiravintola

Pomppustentie 20, 26510 RAUMA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
29.06.2023

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	23
	Hyvä / Bra	
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.06.2023

Omaavalo / 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	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Kohteessa keskusteltiin käsiinpesupisteestä. Sovittiin, että toimija keskustele henkilökunnan kanssa mikä vesipisteistä olisi pääsääntöisesti käsiinpesua varten.

Kohteessa oli seurattulämpötiloja, muttei oltu kirjattu. Lämpötilat tarkastuksessa olivat hyvät. Kerran viikossa kirjanpito riittää. Kohteessa oli seurattu lämpötiloja, muttei oltu kirjattu. Lämpötilat tarkastuksessa olivat hyvät. Kerran viikossa kirjanpito riittää. Vitriinit ovat toisinaan haastavia saada pysymään tarpeeksi kylminä. Elintarvikkeisiin, joita näissä säilytetään, voidaan käyttää kahta lainsäädännön suomaan mahdollisuutta. Ensimmäinen on saada pidettyä tuotteet tarjoilulämpötiloissa. Tarkoittaa, että lämpötila vitriinissä saa nousta maks. 6Co. Lyhytaikaisesti lämpötila voi nousta maks. 3Co. Lyhytaikaisuudella tarkoitetaan, että lämpötila pitää laskea 24 tunnin sisällä takaisin alle 6Co:en. (Lämpötila ei saa myöskään sahata jatkuvilla ylityksillä eli on kertaluontoinen.) Toinen vaihtoehto on säilyttää tuotteet tarjoilulämpötiloissa. Tällöin lämpötila saa nousta 12 Co:en, mutta ei astettakaan enempää. Tällöin on myös muistettava, että elintarvikkeet saavat olla maks. 12 Co:en lämpötilassa vain neljä tuntia.

Valvontayksikkö
Etelä-Satakunnan ympäristötoimisto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 15.7.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 15.7.2023