

**Lähtettäjä**  
**Uusikaupunki**  
 Pankkitie 1  
 23600 KALANTI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 22.10.2020  
 Tapahtumatunnus 1206670

**Vastaanottaja**  
**Tuorekartano Oy**  
 Laatuväylä 20  
 23800 LAITILA

**Asia** Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus  
**Toimija** Tuorekartano Oy (2171559-0)  
**Kohde** Tuorekartano Oy  
 Laatuväylä 20, 23800 LAITILA  
**Toiminnan nimi** Tuorekartano  
**Toiminta** Pakkaamotoiminta, vähäistä kauppakunnostusta  
**Aika** 20.10.2020

### *Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Anne Virtanen  
**Toimipaikan edustaja** Kari Kastari  
**Tarkastuksen perusteet**

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

## 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 ja laitteiden puhtaus**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä 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****4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**4.3. Työvaatteet**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA****5.5. Pakkaaminen**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA****6.1. Elintarvikkeiden säilytys**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT****13.3. Markkinointi**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT****14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**Lisätiedot**

A = ei huomautettavaa, B = annettu ohjeistusta, C = korjauskehotus, D = huono

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (23/2006)

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

**Maksu**

82,50 €

**Maksuperusteet**

Uudenkaupungin ympäristöterveydenhuollon lautakunta 25 § / 3.12.2019

**Tarkastaja**

Anne Virtanen  
TERVEYSTARKASTAJA  
0440322737  
anne.virtanen@uusikaupunki.fi

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Tuorekartano**

Laatuväylä 20, 23800 LAITILA

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**20.10.2020**



**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

15.10.2018



31.05.2017



**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**



Oivallinen /  
Utmärkt

19



Hyvä / Bra



Korjattavaa /  
Bör korrigeras



Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.10.2020**

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Elintarvikkeista annettavat tiedot /  
Informationen som skall ges om livsmedel



Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /  
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

**Valvontayksikkö**  
Uusikaupunki

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 1.11.2020 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 1.11.2020