

Lähettiläjä
Mikkelin Seudun Ympäristöpalvelut
PL. 33
50101 MIKKELI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 6.9.2024
Tapahtumatunnus 1774585
Diaarinumero MliDno-2024-2938

Vastaanottaja
Oksakujan palvelukoti
Oksakuja 1
50120 MIKKELI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus
Toimija Savas-Säätiö sr (0816129-8)
Kohde Oksakujan palvelukoti
Oksakuja 1, 50120 MIKKELI
Toiminnan nimi Oksakujan palvelukoti
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 30.8.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Arja Partanen
Toimipaikan edustaja Saara Heikkinen
Muut läsnäolijat Terhi Ikonen, osan aikaa

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma on päivitetty alkuvuodesta ja se on tarkastettavissa kansiossa.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan.

Tarkastuksella käytiin keittiöiden tiloissa, siivousvälineiden säilytys- ja huoltotiloissa, jätehuollon katoksessa ja henkilökunnan pukuhuoneessa.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Silmun keittiön tilat on uusittu. Lukitulla puolella olevassa Lehden keittiössä on jonkin verran kuluneisuutta, korjaussuunnitelma kerrotaan jo olevan tälle syksylle.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Leikkuulautoissa ja muovisissa lautasissa on kuluneisuutta. Astioiden ja leikkuulautojen kuntoon tulee kiinnittää huomiota ja niitä tulee uusia riittävän usein.

Osa lämpömittareista ei toimi kunnolla, uusia ollaan jo hankkimassa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat puhtaita. Siivousvälineet olivat hyväkuntoisia ja puhtaita. Siivouksessa käytettävät rätit pestään erillisessä pesukoneessa.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei havaittu tarkastuksella.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäteasiat olivat puhtaita. Jätteet siirretään päivittäin jätehuoltotiloihin. Jätehuoltotilat olivat järjestyksessä.

Elintarvikejätteiden kirjanpito kerrotaan aloitetun eilen.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöiden käsienspesupisteiden varustelut ovat kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Päähineitä ja essua on käytettävissä elintarvikkeita käsiteltäessä.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tehdään terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta työsuhteen alussa työterveyshuollossa. Elintarvikealan toimija on varmistanut asia jokaiselta työntekijältä, jolta selvitys vaaditaan.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Omavalvonnan vastuuhenkilöt on kirjattu omavalvontasuunnitelmaan.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on hygieniapassi. Kopiot hygieniapasseista otetaan omavalvontakansioon.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuviissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteista on mitattu ja kirjattu lämpötiloja.

Lehden puolelta yhdestä jääkaapista on kirjattu 8°C ja 9°C lämpötiloja. Jääkaapissa on kaksi vanhaa lämpömittaria, jotka näyttävät tarkastajan mittaria korkeampia ja keskenään eri lukemia, vaikka ovat vierekkäin. Tarkastuksella mitattuna jääkaapin lämpötila oli 6°C. Jääkaappiin tulee hankkia uusi lämpömittari ja varmistaa jatkossa, että jääkaappi pysyy riittävän kylmänä.

Tavoitelämpötilan ylittyessä tulee tehdä tarvittavat korjaavat toimenpiteet ja nämä tulee myös kirjata.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokien kuumennuslämpötiloja on mitattu ja kirjattu.

Joitain yksittäisiä annoksia jäädytetään, esimerkiksi asiakkaan lempiruokaa seuraavalle aterialle. Jäähdytys on toteutettu pöydällä jonka jälkeen siirretty jääkaappiin säilytykseen, lämpötiloja ei ole seurattu. Jäähdytyksen toteutuminen kuumasta säilytyslämpötilaan enintään neljässä tunnissa on hyvä mitata ja kirjata ainakin ajoittain. Jääkaappiin, jossa on muita tuotteita säilytyksessä, ei tule laittaa lämpimiä tuotteita. Tarvittaessa pienien määrien jäähdytyksessä voi käyttää esimerkiksi kylmävesihaudetta.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimien omavalvonnan lämpötilamittauksia on tehty ja kirjattu säännöllisesti. Tarkastuksella katsotut lämpötilat olivat asetusten mukaisia.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi

B = Hyvä

Oivahuomio

Tarjoilulämpötilojen kirjaamisessa on puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilu-aika on noin 30 minuuttia. Käytössä on kylmä- ja kuumalevyt. Tarjoilulämpötiloja ei kuitenkaan ole tarkastettavissa.

Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan

12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia. Kuumana tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C tarjoilun loppuun asti.

Omavalvonnassa tulee kirjata kylmänä ja kuumana tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötiloja, myös lämpötilapoikkeamat ja korjaavat toimenpiteet tulee kirjata.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita pidetään tarjolla vain kerran.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkekontaktimateriaalit hankitaan tukusta käyttötarkoitukseensa. Keittiössä on käytettävissä elintarvikkeiden käsittelyyn soveltuvia kertakäyttökäsineitä.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on paikalla vastaanottamassa ja siirtämässä kylmäsäilytykseen kylmäkuljetuksella saapuvat elintarvikkeet. Elintarvikkeiden vastaanottotarkastusten yhteydessä lämpötiloja arvioidaan aistinvaraisesti.

Jatkossa vastaanottolämpötiloja on suositeltavaa myös kirjata lämpötilahallinnan todentamiseksi.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lähetyslistat säilytetään yli vuoden ajan omavalvonnassa.

Lisätiedot

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

Ruokaviraston ohjeen elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (1028/04.02.00.01/2022/6) mukaan toimipaikan kokoluokka on 1 ja toimintaluokka on 3. Toimipaikka kuuluu riskiluokkaan 2. Tämän riskiluokan mukaisesti suunnitelmanmukainen Oiva-tarkastus tehdään joka toinen vuosi.

Elintarvikealan toimijan velvollisuus julkistaa Oiva-raportti

Tarkastuskertomuksen liitteenä on Oiva-raportti. Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille Ruokaviraston määräyksen 12/2021 mukaisesti, eli elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin välittömään läheisyyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan sekä helposti havaittavalle korkeudelle. Jos elintarvikealan toimija myy ja/tai markkinoi elintarvikkeita omilla internetsivuillaan, verkkokaupassa tai muulla etäviestintävälineellä (mobiiliapplikaatio, puhelin, postimyyntiluettelo, tv:n ostoskanava ym.), sosiaalisessa mediassa (mm. Facebook, Instagram) tai markkina-alustoilla (esim. tori.fi tai huutonet), Oiva-raportit on julkistettava yrityksen internetsivuston aloitussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla. Oiva-raportin esilläpito on yksi jokaisella tarkastuskerralla tarkastettavista kohdista. Jos raporttia ei ole laitettu esille edellä mainitulla tavalla, alentaa tämä kohdan 18.1 arvosanaa.

Pintapuhtausnäytteet

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Näytteitä tulee ottaa tuotteiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta, kuten työtasoilta, leikkuulaudoilta ja laitteista. Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Näytteitä tulee ottaa säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten tai poikkeamien kehityssuuntauksia voidaan seurata. Näytteitä otetaan koko vuoden auki olevissa paikoissa vähintään 4 kertaa vuodessa, jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä.

Alla reitti Ruokaviraston ohjeeseen näytteenottotiheydestä tarjoilupaikoissa.

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

Pintapuhtausnäytteiden tulokset tulee kirjata ja tulokset tulee olla tarkasteltavissa.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta

Asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (EY) N:o 1935/2004 Hallintolaki 434/2003

Maksu

124,00 €

Maksuperusteet

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut, ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 2024 (Mikkelin seudun ymp.ltk. 12.10.2023 § 86). Voimassa 1.1.2024 alkaen.

Tarkastaja

Arja Partanen

TERVEYSTARKASTAJA

+358401932686

arja.m.partanen@mikkeli.fi

Liitteet

Liite 1: Liite-10-Omavalvonnalan-lomakemalli-Pintapuhtausnaytteet.pdf

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

[illegible]

2021 (2/2)

Omaevalvontanäytteet (Hygicult)

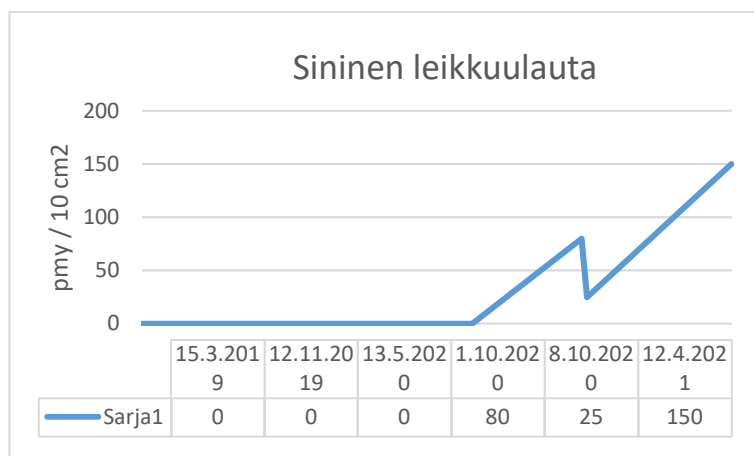
Esimerkit

Pvm, vuosi	Näytekohde ja menetelmä	Tulos	Korjaavat toimenpiteet, huomiot	Kuittaus
Esim. 12.4.2021	Punainen leikkuulauta (Hygicult)	< 20 pmy Hyvä		ST
Esim. 12.4.2021	Työtaso (Hygicult)	250 pmy Huono	Siivottu uudelleen. Uusintanäyte 14.4.2021	ST
Esim. 12.4.2021	Veitsi (Hygicult)	< 20 pmy Hyvä		ST
Esim. 12.4.2021	Sininen leikkuulauta (Hygicult)	150 pmy Huono	Uusittu. Huonossa kunnossa.	ST
Esim. 12.4.2021	Tarjoiluastia (Hygicult)	< 20 pmy Hyvä		ST
14.4.2021	Työtaso (Hygicult)	< 20 pmy Hyvä		ST

Kehityssuuntien tarkastelu

Esimerkit

Pvm	Punainen leikkuulauta	Työtaso	Veitsi	Sininen leikkuulauta	Tarjoiluastia
15.3.2019	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²
12.11.2019	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²
13.5.2020	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²
1.10.2020	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	80 pmy/10 cm²	<20 pmy/10 cm ²
8.10.2020				25 pmy/10 cm²	
12.4.2021	<20 pmy/10 cm ²	250 pmy / 10 cm²	<20 pmy/10 cm ²	150 pmy / 10 cm²	<20 pmy/10 cm ²
14.4.2021		<20 pmy/10 cm ²			





Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1774585

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Oksakujan palvelukoti

Oksakuja 1, 50120 MIKKELI

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**30.08.2024**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST Oivallinen /
Utmärkt 21

Hyvä / Bra 1

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.08.2024

Oma- ja valvonta / 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 hanteringshygien	▶
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

Tarjoilulämpötilojen kirjaamisessa on puutteita.

Valvontayksikkö
Mikkelin Seudun YmpäristöpalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 16.9.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 16.9.2024