

Lähetäjä

**Peruspalvelukuntayhtymä Kallio**

Ylivieska

84100 YLIVIESKA

**Tarkastuskertomus**

Elintarviketoimiala

Pvm

Tapahtumatunnus

16.4.2019

1018891

Vastaanottaja

**Esperi hoivakoti Suvanto**

Mikonkatu 3

84100 YLIVIESKA

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus  
**Toimija** Esperi Care Oy (2017532-6)  
**Kohde** Esperi hoivakoti Suvanto  
Mikonkatu 3, 84100 YLIVIESKA  
**Toiminta** Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta  
**Aika** 5.4.2019

*Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Riina Simunaniemi  
**Toimipaikan edustaja** Merja Saari, yksikönpäällikkö  
Niina Isokääntä, keittiövastaava

**Tarkastuksen perusteet**

Tarkastus oli valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus.

Fazer Amica Messi toimittaa Esperi Suvannolle ruoat ja on vastuussa kuljetustoiminnasta.

**Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet****1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät kirjaukset olivat tarkastettavissa toimipisteessä.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiössä oli tarkastusaikana melko kuuma. Yksikönpäällikkö kertoi, että rakennukseen on tulossa

ilmalämpöpumppu, joka auttaa jäähdytyksessä. Lisäksi tarkastuksen aikana huomattiin, ettei ilmanvaihto ole täysillä.

2 (6)

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

### **2.2. Tilojen kunto**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

### **2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

## **3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

### **3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus oli hyvä.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

### **3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

### **3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiössä oli pieni metallinen siivousvälinekaappi, jonka sisällä oli oma kaatoallas. Siivousvälineet olivat siistejä ja niitä säilytettiin asianmukaisesti.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

### **3.5. Haitta- ja muut eläimet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Haittaeläimiä ei ole ollut.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

### **3.6. Jätehuolto**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kiinteistöllä on omat jäteastiat. Keittiöstä jätteet kuljetetaan useita kertoja päivässä pois ja aina päivän päätteeksi. Biojätettä kerätään erikseen.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS****4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**4.2. Käsihygienia**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupisteitä on ja niissä on käsipaperia ja saippuaa.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**4.3. Työvaatteet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Työntekijöillä on työvaatetus, suojavaatetusta käytetään tarpeen mukaan.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Terveydentilan selvityksiä säilytetään toimistossa. Tarkastuksella keskusteltiin, että omavalvontasuunnitelman yhteyteen voisi tehdä asiasta listauksen. Listauksessa tulee näkyä työntekijän nimet ja selkeästi merkintä onko terveydentilanselvitys tehty. Näin ollen alkuperäiset todistukset voidaan säilyttää toimistossa.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

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

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kaikki perehdyttävät työhön. Omavalvontasuunnitelma on työntekijöiden luettavissa ja lukukuittaukset otetaan perehdytyksen yhteydessä. Myös tukityötä tekevät perehdytetään.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Työntekijöillä on hygieniapassit.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**

**6.1. Elintarvikkeiden säilytys**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kuiva-aineita on asianmukaista. Kuiva-aineita ei pienten säilytystilojen vuoksi ole paljoa.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Erillisiä jääkaappeja on useita. Jääkaapit ja pakastin ovat siistejä ja niiden lämpötilat ovat asianmukaisia. Lämpötilakirjanpitoa on tehty, eikä poikkeamia ole ollut.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**7. MYYNTI JA TARJOILU**

**7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Ruoka jaetaan asukkaille ja viedään tarjottimilla pöytään.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Ruoat tulevat arkisin päivittäin. Arkisin lounasruoka tulee lämpimänä ja päivällinen kylmänä. Viikonlopun ruoat tulevat myös kylminä. Tuotteet on merkitty lähtevällä keittiöllä.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**

**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Lähetettävä keittiö (Fazer Amica Messi) merkitsee gluteenittoman ruuan selkeästi ja se kuljetetaan omassa laatikossaan. Ruoka myös lämmitetään erikseen keittiöllä.

5 (6)

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

### **14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**

#### **14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

### **15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

#### **15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Maidot tulevat Valiolta. Näiden kuljetuksien kuormakirjoille on oma kansio, kuormakirjoihin merkitään maitojen lämpötilat. Kaikki muu ruoka tulee Fazer Amicalta ravintola Messistä (Centria amk). Vastaanotettavat ruuat tarkastetaan ja lämpimistä ruuista mitataan lämpötilat heti. Lämpötilat ovat pysyneet hyvänä. Kuljetus on yksikönpäällikön mukaan toiminut hyvin ja palautetta Fazer Amican puolelta kyselläänkin useasti.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

### **16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**

#### **16.1. Elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiöllä on tiedossa, mistä ruoat ja raaka-aineet tulevat. Maidot tulevat Valiolta ja kaikki muu Fazer Amicalta.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

### **18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**

#### **18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Oiva-raportti ja tarkastuskertomus olivat esillä. Jatkossa riittää, että julkinen raportin osa (niin sanottu hymynaama-sivu) on asiakkaiden nähtävillä.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

#### **Lisätiedot**

Tarkastuksella keskusteltiin omavalvontasuunnitelman kirjanpidon säilytyksestä. Suosituksena on, että omavalvontakirjanpitoa säilytetään 1-2 vuotta, tai vähintään vuoden sitä koskevien elintarvikkeidenmyynnin päätyttyä.

Tarkastuksen aikana keskustelimme myös omavalvontasuunnitelman mukaisesta pintapuhtausnäytteistä ja niitä ei jakelukeittiössä tarvitse ottaa.

Keräämme palautetta toiminnastamme palvelun kehittämistä varten. Kyselyyn voi osallistua nimettömästi ja se vie aikaa vain muutaman minuutin. Linkki kyselyyn: <https://link.webpolsurveys.com/S/BD5BA7E8E6656DED>

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki 23/2006  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011  
Hallintolaki 434/2003

Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje

**Maksu**

180 €

**Maksuperusteet**

Tarkastuksesta peritään elintarvikelain (23/2006) 71 §:n nojalla maksu Peruspalvelukuntayhtymä Kallion yhtymähallituksen 14.12.2018 (§ 98) hyväksymän ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaisesti.

**Tarkastaja**

TERVEYSINSINÖÖRI  
Riina Simunaniemi  
044 419 5000  
riina.simunaniemi@kalliopp.fi

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Esperi hoivakoti Suvanto**

Mikonkatu 3, 84100 YLIVIESKA

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**05.04.2019**



**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

15.06.2016



**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**



Oivallinen /  
Utmärkt

24



Hyvä / Bra



Korjattavaa /  
Bör korrigeras



Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 05.04.2019**

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 lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Myynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringen



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /  
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /  
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial



Elintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedel



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelsena



Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

**Valvontayksikkö**  
Peruspalvelukuntayhtymä Kallio

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 26.4.2019 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 26.4.2019