

Lähtettäjä
Lohjan ympäristöterveyspalvelut
 PL / PB 71
 08101 LOHJA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 26.1.2022
 Tapahtumatunnus 1379860

Vastaanottaja
Esperi Hoivakoti Sigrid
 Linnoitustie 2
 02580 SIUNTIO

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.
Toimija Esperi Care Oy (2017532-6)
Kohde Esperi Hoivakoti Sigrid
 Linnoitustie 2, 02580 SIUNTIO
Toiminnan nimi Esperi Hoivakoti Sigrid
Toiminta Suurkeittiö, tarjoilukeittiötoiminta
Aika 20.1.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Päivi Kohonen
Toimipaikan edustaja Kirsi Rusila

Tarkastuksen perusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 40 §
 Lohjan ympäristöterveyspalvelut, ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuodelle 2022

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden soveltuvat ja riittävät. Keittiö toimii tarjoilukeittiönä. Ruoka tulee Sodexolta arkisin joka päivä (lounas lämpimänä, päivällinen kylmänä), viikonlopun ruoat tulevat perjantaina kylmänä.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat asianmukaisessa kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin vähintään kerran päivässä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on kunnossa. Kirjanpidossa olisi hyvä näkyä kuittaus siitä, milloin ja kenelle hygieniaosaamistodistus on esitetty.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

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

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotteiden tarjollapitoajat ovat hallinnassa. Omavalvonnan mukaiset tarjoilulämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastuksissa on lämpimän ruoan lämpötiloissa todettu huomauttamista. Asiasta on informoitu ruoan valmistavaa ja lähettävää keittiötä.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelman mukaisia pintapuhtausnäytteitä on otettu ja tulokset olivat kohteessa tarkastettavissa.

Lisätiedot

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden asianmukaisuuden osalta.

Alkuperäinen Oiva-raportti tulee asettaa esille elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin välittömään yhteyteen tai muualle kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan ja helposti havaittavalle korkeudelle. Jos Oiva-raportti katoaa tai muuten tuhoutuu, ota yhteys tarkastuksen tehneeseen terveystarkastajaan tai ympäristöterveydenhuollon valvontayksikköön uuden raportin saamiseksi.

Ruokaviraston määräyksen (12/2021) mukaan viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Raportti on julkistettava jokaisella toimijan rekisteröimän verkkotunnuksen internetsivujen aloitussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla. Vaihtoehtoisesti aloitussivulle on sijoitettava näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle linkki Ruokaviraston internetsivulle (<https://www.oivahymy.fi/hae-yrityksia/>), jolla toimijaa koskevat Oiva-raportit julkaistaan.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maksu 120,00 €

Maksuperusteet

Maksu määräytyy Lohjan ympäristöterveyspalveluiden ympäristöterveydenhuollon maksutaksan (Lohjan ympäristöterveyslautakunta 9.12.2021 § 8) mukaisesti. Tuntihinta on 60 euroa. Tarkastusaika sisältää valmistautumisen, tarkastuksen tekemisen ja tulosten käsittelyn, muttei matkoihin käytettävää aikaa.

Matkakustannukset laskutetaan siten, että kohteen sijainti yhteistoiminta-alueella ei vaikuta matkakustannusten suuruuteen. Matkakustannuksista laskutetaan kiinteä summa 39 euroa.

Matkakustannukset laskutetaan terveydensuojelulain mukaisen tarkastuksen yhteydessä. Lasku toimitetaan erikseen.





Tarkastaja Päivi Kohonen
TERVEYSTARKASTAJA
358505941574
paivi.kohonen@lohja.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Esperi Hoivakoti Sigrid

Linnoitustie 2, 02580 SIUNTIO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****20.01.2022****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 11 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.01.2022**Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelElintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Lohjan ympäristöterveyspalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 5.2.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 5.2.2022