

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Palvelukoti Kontiola

Karpalokuja 3 - 5 B 1, 76120 PIEKSÄMÄKI

Tarkastetut toiminnot • Kontrollerade verksamheter

- 1. Omavalvontasuunnitelma 1.1 ja 1.2
- 4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 ja 4.6
- 7. Myynti ja tarjoilu 7.3
- 10.1 Erilläänpito ja ristikontaminaatio
- 15. Elintarvikkeiden toimitukset 15.1
- 16. Jäljitettävyys ja takaisinvedot 16.1 ja 16.6
- 17. Elintarvikkeiden tutkimukset 17.1

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

29.12.2017





Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner


14.04.2015




Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

 Oivallinen /
Utmärkt 14

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.12.2017

Omavalvontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	▶	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Keski-Savon Ympäristötoimi

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 13.1.2018 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 13.1.2018

Huomiot • Observation

Kohteessa on kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito kirjallisena. Kirjanpito säilytetään ohjeiden mukaisesti. O

Kohteen omavalvontasuunnitelma on toiminnan laajuuteen ja luonteeseen nähden riittävä.

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Henkilökunta ei tupakoi. Omia eväitä ei säilytetä elintarvikehuoneistossa. Henkilökunta huolehtii käsihygieniasta. Suojakäsineitä käytetään hygieenisesti. Varustetaso käsienpesupisteessä on vaatimustenmukainen. Henkilökunnalla on työhön soveltuvat puhtaat työpuvut. Suojavaateetusta (esiliinaa) käytetään tarvittaessa. Koruja ei kytetä työaikana. Työterveydessä henkilöt haastatellaan ja tarkastetaan elintarviketyöhön soveltuvuuden osalta. Henkilökunnan perehdyttämisestä pidetään kirjaa. Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö. Työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta pidetään kirjaa ja se on kunnossa.

Ruoan tarjoilu-aika on lyhyt (2-1h). Tähderuoka hävitetään. Tarjoilulämpötilat on hallinnassa ja niistä pidetään kirjaa. Poikkeamista pidetään kirjaa josta tulee.

Ruokailijoiden erityisruokavaliot on tiedossa. Toimija hallitsee raaka-aineiden ja ruoan kontaminaatoriskit.

Ruoan tarjoilu-paikassa tiedetään jokaisen asiakkaan ruokavaliot ja ruokaan liittyvissä kysymyksissä annetaan vastaus suullisesti pyydettyä.

Elintarvikkeet tuodaan paikallisesta vähittäismyymälästä suoraan säilytystiloihin. Korjaavia toimenpiteitä ei ole ollut.

Toimipaikka hankkii kaikki elintarvikkeet paikallisesta vähittäismyymälästä. Tuotteet ovat pääsääntöisesti tehdaspakattuja. Toimija ei ole ollut osallisena takaisinvedossa. Toimijalla on omavalvontasuunnitelmassa osio koskien takaisinvetoa.