

Lähetäjä
Päijät-Hämeen ympäristöterveys
PL 66
15871 HOLLOLA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 14.11.2024
Tapahtumatunnus 1801546

Vastaanottaja
Palvelukeskus Päivälehto Oy
Laaksotie 21
19600 HARTOLA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Palvelukeskus Päivälehto Oy (1908123-4)
Kohde Palvelukeskus Päivälehto Oy
Laaksotie 21, 19600 HARTOLA
Toiminnan nimi Palvelukeskus Päivälehto Oy
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 16.10.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Leena Jalkanen
Toimipaikan edustaja Merja Halme

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma oli toiminnan laatuun ja laajuuteen nähden riittävä.
Omavalvontasuunnitelma oli tarkastettavissa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita.
Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Työvaatetus oli asianmukainen.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA****5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toiminnassa noudatetaan vaatimuksia sekä omavalvontajärjestelmässä määritettyjä toimintatapoja riskien hallitsemiseksi.

Tarkastettujen asioiden osalta on toimittu hygieenisesti.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

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

Elintarvikkeiden säilyvyys- ja käyttöajat ovat hallinnassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.

Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toimija pystyy tarvittaessa osoittamaan, että omavalvonnassa määritetyt aika-lämpötilayhdistelmät takaavat elintarvikkeiden mikrobiologisen turvallisuuden.

6.6. Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden tarjollaoloajat ovat hallinnassa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta on huomioitu toiminnassa.

12. ELINTARVIKEKOHTAISET ERITYISVAATIMUKSET**12.3. Nimisuojatut elintarvikkeet****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO****18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Lisätiedot**

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden turvallisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on toimijalla.

Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut. Lisäksi Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia Oiva-raportteja postitse, vaan **toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaiden nähtäville.**

Tilaamalla Päijät-Hämeen ympäristöterveyden ” Ajankohtaista elintarvikevalvonnasta” -uutiskirjeen <https://uutiskirje.hollola.fi/?1>, saat muutaman kerran vuodessa koosteen elintarvikevalvonnan ajankohtaisista asioista.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002

Yleinen elintarvikehygieniä-asetus (EY) N:o 852/2004

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

Tartuntatautilaki 1227/2016; 56 §

Tartuntatautiasetus 146/2017

Ruokaviraston määräys valvontatietojen julkistamisjärjestelmästä 12/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (EY) N:o 1935/2004

Maksu 250,00 €**Maksuperusteet**

Ympäristöterveyden maksutaksa 1.1.2023. Tarkastuksesta perittävä maksu määräytyy tarkastukseen käytettävän työajan mukaan. Työajassa huomioidaan kohteessa suoritettujen tarkastusten lisäksi tarkastuksen valmisteluun ja asiakirjoihin perehtymiseen, tarkastukseen liittyviin järjestelyihin, tarkastuskertomuksen ja muiden asiakirjojen laatimiseen ja toimittamiseen sekä tarkastuksen raportointiin käytettävä aika. Perustarkastuksille on määritetty ympäristöterveyskeskuksen maksutaksassa kohdetyyppikohtaiset kiinteät maksut. Tarkastusmaksun lisäksi peritään kiinteä 40 € käyntimaksu. Käyntimaksu vastaa yhdestä valvontakäynnistä valvontayksikölle keskimäärin aiheutuvia kustannuksia.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Maksua koskevissa asioissa ottakaa ensisijaisesti yhteyttä kyseisen suorituksen tehneeseen henkilöön ja perus- tai vuosimaksuja koskevissa asioissa sähköpostitse terveysvalvonta@hollola.fi
Päijät-Hämeen ympäristöterveyden maksutaksa sekä maksuja koskeva oikaisuvaatimusohje löytyvät verkko-osoitteesta <https://www.ymparistoterveys.hollola.fi/maksut>

Tarkastaja Leena Jalkanen
TERVEYDENSUOJELUINSINÖÖRI
+358444801137
leena.jalkanen@hollola.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1801546

Valvontakohde • Tillsynsobjekt
Palvelukeskus Päivälehto Oy
 Laaksotie 21, 19600 HARTOLA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

16.10.2024
 Oivallinen •
 Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		21
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

6.9.2023
 Oivallinen •
 Utmärkt



24.3.2022
 Hyvä •
 Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.10.2024

Oma-valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset • Särskilda krav på enskilda livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Huomiot

Observationer

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
 Päijät-Hämeen ympäristöterveys •
 Päijät-Hämeen ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
 viimeistään 24.11.2024 •
 Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
 senast 24.11.2024