

Lähetäjä
Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuolto
PL 60
99601 SODANKYLÄ

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 12.11.2024
Tapahtumatunnus 1801848

Vastaanottaja
Esperi Care Oy
PL 11
00301 HELSINKI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija

Esperi Care Oy (2017532-6)

Kohde

Esperi hoivakoti Kellokas
Aisakellontie 8, 99600 SODANKYLÄ

Toiminnan nimi

Esperi Hoivakoti Kellokkaan tarjoilukeittiö

Toiminta

Tarjoilukeittiötoiminta

Aika

1.11.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja

Hanna-Mari Saalo

Toimipaikan edustaja

Saila Siirtola

Muut tarkastajat

Katri Sihvola

Salla Pietikäinen

Tarkastuksen perusteet

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon jaoston 15.2.2024 § 9 hyväksymä ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2020-2024 päivitys vuodelle 2024

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarviketuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälinekomeron kaatoaltaassa säilytettiin puhdistusaineita ja välineitä. Komeroon tulee lisätä asianmukainen säilytyshylly, tai muu ratkaisu tarvikkeiden asianmukaista säilytystä varten, jotta kaatoallas on käytettävissä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat hyvässä kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiötilan lattian tasoerojen vuoksi yksi rullakko oli tasapainotettu lattialla olevien puupalikoiden avulla. Puu ei ole helposti puhdistettava tai hygieeninen materiaali. Korokkeet tulee korvata toisella materiaalilla tai kärry siirtää toisaalle.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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 järjestys.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet ja tarkastetut työvälineet olivat puhtaita.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuoltopiste on asianmukainen, katettu ja siisti.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet ovat kunnossa ja oikein varustellut.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työvaatteille on erillinen pyykkikone ja säilytystila.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimessa oli yksittäisiä tuotteita ilman pakastuspäivää.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikana kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja mitattiin pistokoemaisesti ja ne olivat lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Kirjanpito lämpötilaseurannasta oli tarkastettavissa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikana pakastettujen elintarvikkeiden lämpötiloja mitattiin pistokoemaisesti ja ne olivat lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Kirjanpito lämpötilaseurannasta oli tarkastettavissa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanotettujen elintarvikkeiden lämpötilaseurannan kirjanpito oli tarkastettavissa.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Sovelletut säännökset

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

EU:n yleinen valvonta-asetus (EU 2017/625)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

Tartuntatautilaki (1227/2016)

Maksu 125,00 €**Maksuperusteet**

Tarkastusmaksu Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuollon jaoston 31.5.2022 § 17 hyväksymän taksan mukaisesti 85 €/t ja tarkastuskohtainen käyntimaksu 40 euroa.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Oikaisuvaatimusohje: Kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontaviranomaisen määräämään maksuun tyytymätön voi tehdä maksusta kirjallisen oikaisuvaatimuksen. Myös sähköinen asiakirja täyttää vaatimuksen kirjallisesta muodosta. Oikaisuvaatimuksen saa tehdä se, jolle maksu on määrätty tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun maksu välittömästi vaikuttaa. Lasku on maksettava oikaisun tekemisestä huolimatta laskuun merkittävään eräpäivään mennessä. Maksujen perinnästä säädetään verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetussa laissa (706/2007).

Oikaisuvaatimusaika: Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa laskun tiedoksisaannista. Mikäli lasku on annettu tiedoksi postitse, asianosaisen katsotaan saaneen siitä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä. Mikäli lasku on annettu tiedoksi sähköisenä viestinä (esimerkiksi verkkolaskuna), asianosaisen katsotaan saaneen laskusta tiedon, jollei muuta näytetä, kolmen päivän kuluttua viestin lähettämisestä. Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Oikaisuvaatimusviranomainen: Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään, on Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuolto. Oikaisuvaatimus tulee toimittaa Sodankylän kunnan kirjaamoon:
Postiosoite: PL 60, 99601 Sodankylä
Käyntiosoite: Jäämerentie 1, 99600 Sodankylä
Sähköpostiosoite: kirjaamo@sodankyla.fi.

Oikaisuvaatimus on tehtävä määräjän viimeisenä päivänä klo 16 mennessä.

Oikaisuvaatimuksessa on ilmoitettava

- lasku, johon oikaisuvaatimus kohdistuu
- miten ja millä perusteella maksua halutaan oikaistavaksi
- oikaisuvaatimuksen tekijä
- oikaisuvaatimuksen tekijän yhteystiedot

Tarkastaja Hanna-Mari Saalo
TERVEYSTARKASTAJA

+358401951277
hanna-mari.saalo@sodankyla.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1801848

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Esperi Hoivakoti Kellokkaan tarjoilukeittiö

Aisakellontie 8, 99600 SODANKYLÄ

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

1.11.2024

Oivallinen •

Utmärkt













Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt  20Hyvä • Bra Korjattavaa • Bör korrigeras Huono • Dåligt 

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 1.11.2024

Oma- ja ulkovalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt 
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	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 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt 
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt 
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt 
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Huomiot

Observationer

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuolto •

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 22.11.2024 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 22.11.2024