

Lähtettäjä
Kauhajoen kaupunki
PL 500
61801 KAUHAJOKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 11.11.2024
Tapahtumatunnus 1801789
Diaarinumero
D/42/11.02.00.00/2024

Vastaanottaja
Hoitokoti Tuulikannel keittiö
Kytölenkki 2
61850 KAUHAJOKI AS

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Kauhajoen Hoiva ja Huolenpito Oy (2519852-7)
Kohde Hoivakoti Tuulikannel
Kytölenkki 2, 61850 KAUHAJOKI AS
Toiminnan nimi Hoitokoti Tuulikannel keittiö
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 28.10.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Tarja Kortesniemi
Toimipaikan edustaja Sirpa Ala-Holma
Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastus on tehty ennaltilmoittamatta.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön rakenteet ja pinnat ovat toimintaa soveltuvat. Tilat ovat toimintaan nähden soveltuvat, ei ole kyllä liikaa tilaa.

Edellisellä kerralla 22.2.2023 on kiinnitetty huomiota tuloilmaventtiilien ympäröivään huonepölyyn. Nyt keittiön työntekijä puhdistaa venttiilien ympäröivää kattoa useammin. Paloneva käy "pellittämässä" venttiilin ympäristän jotta pöly ei tarttuisi niin helposti. Hienoa, että asiaan on tartuttu ja etsitty ratkaisua !

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä olevat rakenteet, pinnat sekä elintarvikkeiden käsittelytilat ovat hyvässä kunnossa. Ei huomautettavaa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön kalusteiden, välineiden ja laitteiden kunnossapidosta huolehditaan.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tarkastus tehtiin ajankohtana, jolloin oli ruoka jaettu asukkaille eli keittiössä oli tästä johtuva normaali epäjärjestys.

Muutoin tavarat olivat siististi omilla paikoillaan.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat siltä osin puhtaat kun niitä ei oltu käytetty työpäivän aikana (työpäivän aikainen, normaali likaantuminen).

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ei havaintoja haittaeläimistä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteille on asialliset jäteastiat ja ne tyhjenetään riittävän usein.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön työntekijän työtavoissa ei huomautettavaa.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteen toiminta tarkastettiin, toimii!

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Asialliset, työhön soveltuvat työvaatteet.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä työskentelee kaksi työntekijää ja molempien hygieniapassit olivat esitettävissä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Valmistusprosessissa käytetyt riskinhallintamenetelmät ovat tarkoitukseen soveltuvia ja riittäviä ja niitä käytetään oikein.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jonkin verran pakastetaan, tuotteet olivat asiallisesti pakattu ja merkitty tuotteen nimi ja pakastuspäivä.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden varastokierto toimii, ei ole kovin paljoa varastossa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötilat kirjataan säännöllisesti, 1 krt/vko. Lämpötiloissa ei havaittu poikkeamia ja ne olivat lainsäädännön mukaiset.

Ruokien jäähdyttämiseen on asianmukainen laite, joka jäähdyttää ruuan riittävän nopeasti

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jonkin verran uudelleen kuumennetaan ruokia; näistä on mitattu ja kirjattu lämpötilat. Ei huomautettavaa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimessa oli hyvä järjestys ja pakastinta ei oltu täytetty liian täyteen. Lämpötilakirjanpitoa oli tehty säännöllisesti ja lämpötilat olivat lainsäädännön mukaiset. Varastokierto toimii.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruoka annostellaan valmiiksi keittiössä, ns. tarjotinjakelu. Ei huomautettavaa.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käytetään elintarvikkeeksi soveltuvia materiaaleja.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija oli ottanut ulkopuolisen näytteenottajan, joka oli ottanut kertaalleen näytteet muutoin toimija ottaa itse omavalvontanäytteet. Yhdessä näytetuloksessa oli poikkeama, josta keskusteltiin. Ei huomautettavaa.

Lisätiedot

Ensiapuvälineille voisi katsoa jonkun muun, oman säilytyspaikan kuin pöydällä. Pöytätilaa ei ole liikaa.

Tiedoksi Ruokaviraston listeriaohje suurkeittiöille

Sovelletut säännökset

Hallintolaki (434/2003)

Yleinen hygienia-asetus (852/2004/EY)

Elintarvikelaki (Elintl, 297 /2021)

MMMa elintarvikehygieniasta (318/2021)

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta (Ruokaviraston Ohje/versio: 980/04.02.00.01/2022/2)

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (Ruokaviraston ohje 10503/3)

Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

Komission asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista (EU) N:o 10/2011

Maksu 156,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään Kauhajoen kaupunginhallituksen 3.6.2024 § 126 hyväksymä taksan mukainen maksu.

Tarkastaja

Tarja Kortnesniemi

YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA

0405798236

tarja.kortesniemi@kauhajoki.fi

Liitteet

Liite 1: listeriaohje_suurkeittioille_9_2024 (1).pdf

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Ohje
Käyttöönotto

Listeriaohje suurkeittiöille
2.9.2024

LISTERIAOHJE SUURKEITTIÖILLE

Listeria monocytogenes -bakteeri (myöhemmin listeria) voi aiheuttaa vakavan sairastumisen riskiryhmään kuuluvalle henkilölle. Seuraavalla sivulla esitetään yleiset suositukset listerian välttämiseksi sekä suositukset riskiryhmille tarjottavien ruokien osalta. Ohjeet tulisi huomioida erityisesti esim. sairaaloiden, ikäihmisten laitoshoidon ja ympärivuorokautisen palveluasumisen ruokailujen suunnittelussa sekä ateriapalveluissa.

Riskiryhmät voivat saada vakavan taudin listeriabakteerista

Riskiryhmät sairastuvat muuta väestöä herkemmin listeriabakteerin aiheuttamaan vaikeaan yleisinfektioon tai aivokalvontulehdukseen. Heille vakavan listerioosiksi kutsutun sairauden saattaa aiheuttaa jo pieni määrä listeriabakteereita. Listerioosin riskiryhmään kuuluvat raskaana olevat, vastasyntyneet, iäkkäät (yksistään korkea ikä voi altistaa listerioosille) sekä henkilöt, joiden vastustuskyky on heikentynyt perussairauden tai siihen liittyvän lääkityksen (esim. syöpä-, diabetes-, reuma-, maksa- ja munuaistautipotilaat, biologista-, kortisonilääkitystä saavat henkilöt) vuoksi. Lisäksi listeriainfektioille voivat altistaa mahan happamuutta estävät lääkkeet. Raskaana olevilla listeriainfektio voi johtaa keskenmenoon tai ennenaikaiseen synnytykseen. Vastasyntyneet voivat saada tartunnan äidiltään. Terve aikuinen tai lapsi sairastuu listerioosiin hyvin harvoin vakavasti. Vuosina 2010–2022 listerian aiheuttamia infektiota on ilmoitettu Suomessa vuosittain n. 40–90 kappaletta. Yli puolet sairastuneista on yli 75-vuotiaita.

Listeria elintarvikkeissa

Listeriaa esiintyy yleisesti ympäristössä, kuten maaperässä ja vesistöissä. Listeriaa voi esiintyä kuumentamattomissa elintarvikkeissa, kuten raa'assa kalassa ja lihassa, pastöroimattomassa maidossa, tuoreissa kasviksissa ja näistä valmistetuissa tuotteissa silloin, kun valmistusprosessi ei tuhoa listeriaa. Myös kuumennetut tuotteet saattavat joskus saastua listerialla lämpökäsittelyn jälkeen. Jälkisaastumisen riski liittyy tuotteisiin, joita käsitellään kuumennuksen tai pastöroinnin jälkeen. Säilytyksen aikana listeria pystyy lisääntymään monissa elintarvikkeissa myös jääkaappilämpötilassa, minkä vuoksi pitkä säilytysaika lisää monien tuotteiden listeriariskiä. Listeria pystyy lisääntymään myös suojakaasu- ja tyhjiöpakkauksissa. Kuumentaminen vähintään 70 asteen lämpötilaan tuhoaa bakteerin.



Yleiset suositukset listerian välttämiseksi

Elintarvikkeiden listeriariskiä voidaan vähentää hyvällä käsittelyhygienialla:

- Pese tuoreet vihannekset huolellisesti ennen tarjoilua.
- Pese juuret ennen tarjoilua huolellisesti ennen ja jälkeen kuorimisen
- Säilytä ja käsittele raakoja ja kypsiä tuotteita erillään. Pese välineet ja pinnat (esim. veitset ja leikkuulaudat) huolellisesti kypsentämättömien elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen.
- Varmista, että kylmiöt ovat riittävän kylmät. Seuraa kylmiöiden lämpötiloja.
- Noudata elintarvikkeen pakkauksessa mahdollisesti olevaa kuumennuskehotusta.
- Älä säilytä avattuja pakkauksia pitkään (viimeinen käyttöpäivä on määritetty avaamattomassa pakkauksessa olevalle tuotteelle)

Suositukset riskiryhmille tarjottavien ruokien suhteen

- Tarjoile pakastevihannekset kuumennettuina. Kiehauta ja jäähdytä pakastevihannekset ennen lisäämistä salaattiin
- Tarjoa liha kypsennettynä.
- Tarjoa seuraavia kalatuotteita vain kuumennettuina: raaka kala, graavikala, kylmäsavukala, pastöroimaton mäti, vakuumpakatut sillifileet, raa'at äyriäiset, edellä mainittuja tuotteita sisältävät ruoat (esim. sushi).
- Älä tarjoile lihahyytelöä (sairaalat, ikäihmisten laitoshoido, ympärivuorokautinen palveluasuminen, ateriapalvelut)
- Pastöroimatonta maitoa ei saa käyttää kuumentamatta. Älä tarjoa myöskään siitä valmistettuja tuotteita ilman kuumentamista (esim. home- ja tuorejuustoja)
- Älä tarjoile myöskään pastöroidusta maidosta valmistettuja home- ja kittijuustoja (esimerkiksi brie, gorgonzola, chèvre, vacherolia, taleggio) ilman kuumentamista
- Tarjoile valmiiksi pilkotut kasvikset mahdollisimman tuoreina.
- Kuumenna uudelleen kuumennettavat ruoat kauttaaltaan vähintään 70 °C lämpötilaan.
- Tarjoile valmisruoat, kuten laatikot, piirakat, pyörykät, leikkeleet ja muut kypsät lihavalmisteet, lämminsavukala, kasviproteiinituotteet ja jälkiruoat joko kauttaaltaan kuumennettuina tai tuoreina, jo hyvissä ajoin ennen viimeistä käyttöpäivää.

Lisätietoa

- Elintarvikkeiden turvallisen käytön ohjeet riskiryhmille (Ruokavirasto): <https://ruokavirasto.fi/turvallisenkaytonohjeet>
- Tietoa listeriasta (Ruokavirasto): <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeiden-turvallisen-kayton-ohjeet/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-bakteereja/listeria/>
- Tietoa listeriasta (THL): <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/listeria>



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1801789

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Hoitokoti Tuulikannel keittiö

Kytölenkki 2, 61850 KAUHAJOKI AS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

28.10.2024

Oivallinen •
Utmärkt

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

| | | kpl • st |
|------------------------------|--|----------|
| Oivallinen • Utmärkt | | 20 |
| Hyvä • Bra | | |
| Korjattavaa • Bör korrigeras | | |
| Huono • Dåligt | | |

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

22.2.2023

Oivallinen •
Utmärkt

15.11.2021

Hyvä •
Bra

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.10.2024

| | | |
|--|----------------------|--|
| 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 | |
| Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen | Oivallinen • Utmärkt | |
| Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial | Oivallinen • Utmärkt | |
| Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna | Oivallinen • Utmärkt | |

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Huomiot

Observationer

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Kauhajoen kaupunki •
Kauhajoen kaupunkiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 21.11.2024 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 21.11.2024