

**Lähetäjä**  
**Päijät-Hämeen ympäristöterveys**  
 PL 66  
 15871 HOLLOLA

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 7.9.2023  
 Tapahtumatunnus 1524329

**Vastaanottaja**  
**Palvelukeskus Päivälehto Oy**  
 Laaksotie 21  
 19600 HARTOLA

### Asia

**Toimija** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Kohde** Palvelukeskus Päivälehto Oy (1908123-4)  
 Palvelukeskus Päivälehto Oy  
 Laaksotie 21, 19600 HARTOLA  
**Toiminnan nimi** Palvelukeskus Päivälehto Oy  
**Toiminta** Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)  
**Aika** 6.9.2023

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Soile Taikina-aho  
**Toimipaikan edustaja** Merja Halme  
**Tarkastuksen perusteet**

Päijät-Hämeen ympäristöterveyden valvontasuunnitelma vuosille 2020-2024

## 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 soveltuvat harjoitettuun toimintaan

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa

#### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, laitteet ja kalusteet ovat kunnossa ja niitä on riittävästi toiminnan laajuuteen nähden.

Toimipaikan infrapunamittarin lämpötilan näyttöä verrattiin tarkastajan mittariin. Jääkaappilämpötiloissa toimipaikan infrapunamittari näytti useita asteita kylmempää lämpötiloja kuin tarkastajan infrapunamittari. Toimipaikassa on tarkastusmittauksia varten piikkimittari, jolla voidaan tarkastaa infrapunamittarilla saadut tulokset.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat yleisesti tarkastellen siistit ja puhtaat

### 3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella ei tarkastettu siivouskomeron tiloja päivälehdossa. Keittiön laitteet, työvälineet ja kalusteet olivat aistinvaraisesti arvioiden puhtaat

## 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste oli varusteltu asiallisesti kertakäyttöpaperilla (joka oli muovikäteen sisällä) ja käsienpesuaineella sekä roskiksella.

### 4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työvaatetus oli asianmukainen

## 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Säilyvyys - ja käyttöajat olivat hallinnassa. Elintarvikkeet olivat suojatuissa astioissa kylmiöissä tai pakastimessa.

## 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

### 6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurattiin säännöllisesti. Tarkastuksella tarkastettiin molempien kylmälaitteiden lämpötiloja satunnaisesti muutamasta elintarvikkeesta. Iso teräskylmiössä kypsä jauheliha Gn-vuoassa oli infrapunamittarin mukaan noin +4 asteista ja kotitalousmallisessa piimäpurkki oli infrapunamittarin mukaan 5.1 astetta.

### 6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa toimijan edustaja vastaa yksin tilauksista, suunnittelusta sekä ruoantuotannosta. Viikonloppuisin hoitohenkilökunta vastaa ruokien kuumentamisesta ja toimijan edustaja on suunnitellut tarjottavien ruokien olevan eineksiä, kypsiä eläinperäisiä elintarvikkeita. Viikolla, kun toimijan edustaja itse vastaa ruoantuotannosta hän voi käyttää myös raakoja eläinperäisiä tuotteita valmistettavien ruokien raaka-aineina. Toimijan edustaja kirjoittaa viikonlopun työntekijöille kirjalliset ohjeet ja lämpötilavaatimukset kuumennettaville ruoille.

### 6.6. Pakasteiden ja jäädetyttyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötiloja seurataan säännöllisesti. Tarkastuksella tarkastettiin myös tarkastajan mittarilla pakastekaapeissa ja arkuissa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja. Ne olivat vaatimustenmukaisia. Lämpötilat olivat yli -20 asteisia.

### 6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilan seuranta tehtiin säännöllisesti.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt ovat vaatimustenmukaiset. Tavarantoimittajalle reklamoidaan tarvittaessa epäkohdista. Lämpötiloja on seurattu säännöllisesti. Tavarantoimittajana Kespro. Kuormapäiviä tarvittaessa 3.

## 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

### 16.8. Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella tarkastettiin jäljitettävyydessä kypsää broilerin paneroitua fileesuikaletta. Tuote oli tullut Kesproilta 1.9.2023. Asia oli tarkastettavissa/jäljitettävissä Kespron läheteeltä ja tuotteen pakkausmerkinnöistä

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan pintapuhtauden näytteidenottoa tehtiin säännöllisesti (neljä kertaa vuodessa).

Toimijan edustajalle lähetettiin sähköpostitse Päijät Hämeen ympäristöterveydenhuollon pintapuhtausnäytteidenoton tulosten tulkintaan laadittu ohjeistus. Ohjeistus lomakkeen lopussa on linkki Päijät Hämeen ympäristöterveydenhuollon tekemään ohjevideoon pintapuhtausnäytteiden ottoon.

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Lisätiedot

Toimijan edustajalle lähetettiin sähköpostitse "Pintapuhtausnäytteiden ottaminen Hygicult TPC-menetelmällä ja tulosten tulkinta" ohjeistus pintapuhtausnäytteiden tulosten tulkintaan. Lisäksi lähetettiin ruokaviraston ohje ruokien jäädyttämiseen sekä Ruokaviraston ohje "pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa - vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilaselvitys"

Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilaselvitys?

- jos viikonlopun työntekijä vain kuumentaa vaadittuun lämpötilaan ruoan ja vie sen asiakkaille tarjolle →ei vaadita hygieniapassia tai terveydentilaselvitystä
- Jos viikonlopun työntekijä, ottaa kylmiöstä valmiiksi kootun ruoka-annoksen kuumennettavaksi uunissa tai liedellä →ei vaadita hygieniapassia tai terveydentilaselvitystä
- jos viikonlopun työntekijä keittää perunat, ranskalaiset →ei vaadita hygieniapassia tai terveydentilaselvitystä
- jos viikonlopun työntekijä valmistaa salaattia, pilkkoo vihanneksia tai kypsentää raaka-pakaste leivonnaisia esimerkiksi lihapiirakoita, raakoja-pakasteruokia tai raaka ruokaa esim. kalaa→ silloin vaaditaan viikonlopun työntekijältä hygieniapassi ja terveydentilaselvitys
- Jos viikonlopun työntekijä joutuu kokoamaan ruoan raaka-aineet esimerkiksi kinkkukiusaukseen → silloin vaaditaan viikonlopun työntekijältä hygieniapassi ja terveydentilaselvitys

Tarkempia esimerkkejä Ruokaviraston ohjeessa.

#### Sovelletut säännökset

Yleinen elintarvikeasetus (178/2002)

Yleinen elintarvikehygieniasetus (852/2004)

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

Elintarvikelaki (297/2021)

MMM asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)  
MMM asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014  
Hallintolaki (434/2003)  
Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje

**Maksu** 250,00 €

### **Maksuperusteet**

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 1.1.2023. Tarkastuksesta perittävä maksu määräytyy tarkastukseen käytettävän työajan mukaan. Työajassa huomioidaan kohteessa suoritettun tarkastuksen 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 suoritteen tehneeseen henkilöön ja perus- tai vuosimaksuja koskevissa asioissa sähköpostitse [terveysvalvonta@hollola.fi](mailto:terveysvalvonta@hollola.fi)  
Päijät-Hämeen ympäristöterveyden maksutaksa sekä maksuja koskeva oikaisuvaatimusohje löytyvät verkko-osoitteesta <https://www.hollola.fi/ymptaksat>

**Tarkastaja** Soile Taikina-aho  
TERVEYDENSUOJELUINSINÖÖRI  
+358444801136  
soile.taikina-aho@hollola.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Palvelukeskus Päivälehto Oy**

Laaksotie 21, 19600 HARTOLA

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****06.09.2023****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

24.03.2022



23.02.2021

**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**Oivallinen /  
Utmärkt

17



Hyvä / Bra

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 06.09.2023**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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturerElintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelsenaElintarvikkeiden tutkimukset /  
LivsmedelsundersökningarnaOiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation****Valvontayksikkö**

Päijät-Hämeen ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 17.9.2023 /Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 17.9.2023