

Lähettäjä
Kallan Ympäristöterveys
 Ekovägen 11
 68620 PIETARSAARI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 14.3.2023
 Tapahtumatunnus 1537322

Vastaanottaja
Esperi Hoivakoti Edit
 Kedontie 22
 68630 PIETARSAARI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija Esperi Care Oy (2017532-6)
Kohde Esperi Hoivakoti Edit
 Kedontie 22, 68630 PIETARSAARI

Toiminnan nimi Esperi Hoivakoti Edit
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 27.2.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Harri Mulari
Toimipaikan edustaja Katja Haapasaari ja Sara Sundqvist

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelmassa olisi hyvä olla maininta/ohjeita "vara- ja erikoisruokien" jäädytykseen ja sulatukseen.

Omavalvontasuunnitelmassa edellytetään kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötilaksi +2-+5°C, pitäisi tarkentaa, mitä kylminä tarjoiltavilla ruuilla tarkoitetaan.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilaa ei ole liikaa keittiössä, mutta ilmeisesti toiminta onnistuu hyvin kuitenkin.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Rakennus on uudehko ja tilat hyvässä kunnossa.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden kuntoa pitää tarkkailla esim. leikkuulaudat.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kenkien ja muiden tavaroiden säilytys pukukaappien päällä ei ole elintarvikehygienian kannalta hyvä. Ilmeisesti oli kyseessä esim. varakengät, jotka eivät ole käytössä ja ovat puhtaat.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Siivouskomero oli siistissä kunnossa.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa ei ilmeisesti tule kovin paljon ruokahävikkiä.

Jätekatos oli siisti.

Uusi ohjeistus:

Elintarvikealan toimijan pitää pyrkiä toimimaan niin, että syntyy mahdollisimman vähän hävikkiä." Elintarvikelain (297/2021) 5 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitetun elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikejätteen määrästä ja käsittelystä. Velvollisuus ei koske elintarvikelain 10 §:n 2 momentissa tarkoitettuja toimijoita, jotka ovat suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan ulkopuolella, alkutuotannon toimijoita eikä yleishyödyllisiä yhteisöjä. • Mahdollisuuksien mukaan sisällytettävä arvio jätteenä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen määrästä. • Kirjanpitoliedot säilytettävä paperisina tai sähköisinä kuusi vuotta. • Tarvittaessa rehuksi tai lahjoituksiin menneistä elintarvikkeista voidaan pitää erillistä kirjanpitoa."

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.2. Käsihygieniat**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupaikkoja oli useita ja kertakäyttökäsineitä oli saatavilla.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikilla työntekijöillä keittiössä ilmoitettiin olevan hygieniapassi.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Muutama paketti oli pakasteessa (erityisruokavalio) joiden säilytys oli ylittänyt ohjeiden sallitun enimmäisajan 2 kuukautta. Pakasteiden käyttöpäivämääriä pitää seuraila, ettei tule hävikkiä.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta





Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa










Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Esperi Hoivakoti Edit

Kedontie 22, 68630 PIETARSAARI

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**27.02.2023**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST Oivallinen /
Utmärkt 19 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.02.2023

Omaavontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶ 
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	▶ 
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	▶ 
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶ 
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Kallan YmpäristöterveysRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 24.3.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 24.3.2023