

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 30.9.2021
 Tapahtumatunnus 1335373

Vastaanottaja
Esperi Hoivakoti Hopeapaju
 Tenholantie 10
 00280 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Esperi Hoiva 1 Oy (2229603-3)
Kohde Esperi Hoivakoti Hopeapaju
 Tenholantie 10, 00280 HELSINKI
Toiminnan nimi Esperi Hoivakoti Hopeapaju
Toiminta Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta
Aika 27.9.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Riikka Pennanen
Toimipaikan edustaja Tom Adie

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä oli ketjun omavalvonta. Omavalvontaa neuvottiin täydennettäväksi elintarvikkeiden jäljitettävyyden kuvauksella (elintarvikkeiden hankinta (mistä, kuka toimittaa yms.), jäljitettävyyden varmistus esim. säilyttämällä kuitit/kuormakirjat) ja takaisinvetosuunnitelmalla (esim. takaisinvetoilmoituksen tultua: toimitaan valmistajan/toimittajan tms. ohjeiden mukaisesti, erotetaan tuote muista elintarvike-eristä. Virheellisen tuotteen havaittua: otetaan yhteyttä tuotteen valmistajaan/toimittajaan yms., toimitaan saatujen ohjeiden mukaisesti tai hävitetään tuote asianmukaisesti. Takaisinvetotoimenpiteet tulisi kirjata.). Omavalvonnan päivittämisessä mallia voi katsoa elintarviketurvallisuusyksikön omavalvontamallista: <https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/oma/>

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hoivakodissa oli kaksi samanlaista tarjoilukeittiötä kahdessa eri kerroksessa. Tarjoilukeittiöihin toimitettiin lounas ja päivällinen valmiina tarjoiltavaksi saman rakennuksen Arkea-valmistuskeittiöstä. Lounas vastaanotettiin lämpimänä ja päivällinen jäädytettynä. Myös salaatit saapuivat valmiina. Hoitohenkilökunta vastasi ruokien valmistelusta ja tarjoilusta. Keittiöissä valmistettiin itse aamu- ja iltapalat. Kodinomaisesti varustelluissa keittiöissä oli mm. yhdet vesipisteet ja astianpesukoneet. Mahdollisten tulevien remonttien yhteydessä keittiöön on hyvä lisätä vesipiste, jotta toimintoja (käsienspesu, astioiden esipesu, elintarvikkeiden pesu) voidaan erottaa. Hoivakodissa oli vesipisteellinen siivousvälineitä. Siivousvälineiden säilyttämiseen liittyen neuvottiin selkeästi erottamaan siivousvälineiden käyttötarkoitukset esim. värein. Henkilökunnalle oli yhteinen pukuhuone rakennuksen muun henkilökunnan kanssa alakerrassa ja omat wc:t hoivakodissa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Kylmäsäilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmäkalusteiden lämpötilojen seuraaminen/kirjaaminen oli jäänyt tekemättä. Tarkastushetkellä jääkaapit olivat hiukan asianmukaista lämpimämpiä (noin 8 °C).

TOIMENPIDE: Omavalvonnan lämpötilakirjauksia kaikista kylmäkalusteista, joissa säilytetään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee tehdä säännöllisesti omavalvonnan mukaisesti. Lämpötilan mittaamista varten on hyvä olla erillinen mittari (kalusteen toiminnasta riippumaton mittari). Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet tulee säilyttää lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa (esim. einekset, paloitetut kasvikset, maito ja kerma enintään 6 °C, muut pastöroidut maitotuotteet ja pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut enintään 8 °C, pakasteet enintään -18 °C).

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakkaiden ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöissä pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Lounas ja päivällislähetysten lisäksi hoivakotiin tilattiin elintarvikkeita tukkuliikkeeltä. Elintarvikkeiden vastaanoton lämpötilakirjauksia ei oltu tehty tukkuliikkeen toimitusten osalta.

TOIMENPIDE: Kylmäsäilytettävien elintarvikkeiden kylmäketjun katkeamattomuus tulee varmistaa elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä toisen tavarantoimittajan tuotteista omavalvonnan mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

Tehdyt toimenpiteet tarkastetaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella. Mikäli samoista epäkohdista joudutaan huomauttamaan uudelleen, voidaan seuraavalla tarkastuksella antaa huonompi Oiva-arvio kuin aiemmin.

Tarkastuskäynnillä keskusteltiin henkilökunnan työhöntulotarkastuksista/terveydentilan selvityksistä ja neuvottiin varmistamaan käytäntöjen THL:n ohjeistuksen (https://thl.fi/documents/533963/1449651/Salmonellan+toimenpideohje_THL+pohjalla_linkitetty2_24.1.2019+%282%29.pdf/432e6eb3-3229-453b-8fff-d1e0427f3ed9) mukaisuus. Lisäksi keskusteltiin hygieniaosaamistodistuksista. Läsnä olleen mukaan osalta henkilökunnasta puuttui ko. todistus, mutta nämä henkilöt olivat menossa suorittamaan todistuksen pian. Todettiin, että yli 3 kk elintarvikealalla pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä tulee olla hygieniaosaamistodistus. Hygieniaosaamistodistus (kopio tai seurantalomake (hygieniaosaamistodistuksen suorittaneiden allekirjoitukset ja todistuksen suorittamispäivämäärät) riittää) tulee olla tarkastettavissa. Muille (alle 3kk työskennelleille) tulee antaa riittävä perehdytys elintarvikehygieniasta.

Uusin Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle. Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi myös yrityksen omille verkkosivuille. Lisätietoja: www.oivahymy.fi

Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021), Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021), Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), Hallintolaki (434/2003)

Maksu 180,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2021 (187 §, 8.10.2020)

Tarkastaja

Riikka Pennanen
ELINTARVIKETARKASTAJA
09 310 20996
riikka.pennanen@hel.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt


Esperi Hoivakoti Hopeapaju


Tenholantie 10, 00280 HELSINKI


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
27.09.2021


**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

12.09.2018


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen / Utmärkt 14

 Hyvä / Bra 2

 Korjattavaa / Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.09.2021

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 lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Kylmäsäilytettävien elintarvikkeiden omaavonnassa pieniä puutteita.

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöissä pieniä puutteita.

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 10.10.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 10.10.2021