

**Lähetäjä**  
**Lahti**  
Askonkatu 2  
15100 LAHTI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 8.2.2023  
Tapahtumatunnus 1527879

**Vastaanottaja**  
**Esperi Care Oy**  
PL 11  
00301 HELSINKI

### Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Esperi Care Oy (2017532-6)  
**Kohde** Esperi Hoivakoti Laune  
Launeenkatu 76b, 15610 LAHTI  
**Toiminnan nimi** Esperi Hoivakoti Laune  
**Toiminta** Tarjoilukeittiötoiminta  
**Aika** 7.2.2023

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Päivi Matilainen  
**Toimipaikan edustaja** Nina Tuominen

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontaan lisätty jätelain tuoma muutos jätteiden seurantaan. Toimipaikassa tehty seuranta esimerkiksi.

Omavalvonnan lomakkeet olivat käytössä. Kunnossapitoa seurattiin hyvin ja kaikki laitehuollot oli kirjattu ylös.

### 2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa.

Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston rakenteet, pinnat (seinät, lattiat, katto, työtasot) ja tilat ovat kunnossa.

#### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Huuva oli korjattu ja höyrymuodostus oli saatu ohjautumaan siten, että siitä ei enää ollut haittaa. (B-arvio edellisellä tarkastuksella).

Rasvasuodattimet oli puhdistettu. Eteiseen oli saatu lisäsäilytystilaa komerosta.

Siivouskomeroon oli lisätty siivousvälineteline.

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat kunnossa.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

#### 3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

#### 3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys on hyvä.

Jäteastioiden puhtaudesta on huolehdittu.

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

Tarkastushetkellä vatsatauti osastoilla. Keittiössä kiinnitettiin paremmin huomiota pintojen desinfiointiin ja ulkopuolisten kävijöiden määrää rajoitettiin.

#### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienspesusta.

Käsienspesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

#### 4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet.

#### 4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan.

### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

#### 5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan mukaisella säännöllisellä seurannalla on varmistettu siitä, että riskinhallintamenetelmät toimivat jatkuvasti kuten pitää. Säännöllisestä seurannasta on olemassa omavalvonnan mukainen kirjanpito.

#### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa: vanhentuneet raaka-aineet tai tuotteet poistetaan varastoista ja muista säilytystiloista.

Toimipaikkaan tulee tuotteet Feelialta.

## **6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

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

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

## **7. MYYNTI JA TARJOILU**

### **7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin tai tarjoilupaikoissa tapahtuvan ruoan annostelun/tarjolla olon aikana ei ole huomautettavaa.

## **10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**

### **10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.

## **15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

### **15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt vastaavat säädösten vaatimuksia.

Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea tai valmiiksi kuumennettuna vastaanotettavat elintarvikkeet eivät pääse jäähtymään. Lämpötilahallinta voidaan todentaa.

## **17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**

### **17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Toiminta vastaa omavalvonnan näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa.

Tutkimustuloksia tarkastellaan ja tulosten kehityssuuntien tarkastelua tehdään asianmukaisesti. Poikkeamien johdosta ryhdytään oikeisiin ja riittäviin toimenpiteisiin. Tulosten tarkastaminen ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet kirjataan.

## **18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**

### **18.1. Oiva-raportin esilläpito**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille Ruokaviraston määräämällä tavalla.

### **Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (297/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

Lahden kaupungin Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2020-2024

Hallintolaki (434/2003) 39 §

**Maksu**

210,00 €

## Maksuperusteet

Rakennus- ja ympäristölupalautakunta päätti hyväksyä 13.12.2022 § 83 elintarvikelain (297/2021), terveydensuojelulain (763/1994) ja tupakkalain (549/2016) sekä lääkelain 54 §:n muutoksen mukaisen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman. Lahden kaupungin rakennus- ja ympäristölupalautakunta hyväksyi 13.12.2022 § 84 ympäristöterveydenhuollon taksan, joka tuli voimaan 1.1.2023. Tästä käsittelystä peritään eo. päätöksen mukaisesti 210,00 euron suuruinen maksu, josta lähetetään erillinen lasku. Maksun suuruuteen tyytymätön voi tehdä oikaisuvaatimuksen rakennus- ja ympäristölupalautakuntalle oheisen ohjeen mukaisesti.

## Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Oikaisuvaatimus / Oikaisuvaatimusohje

Oikaisuvaatimusoikeus: Päätökseen tyytymätön voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimuksen saa tehdä se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen) sekä kunnan jäsen.

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään ja sen yhteystiedot:

Toimielin: Rakennus- ja ympäristölupalautakunta

Postiosoite: PL 202, 15101 Lahti

Käyntiosoite: Lahden Palvelutori, Kauppakeskus Trio, 2 krs., Aleksanterink.18, 15140 Lahti

Puh.: (03) 814 2214

Sähköposti: kirjaamo@lahti.fi

Aukioloaika: 9-18

Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista ennen viraston aukioloajan päättymistä. Kunnan jäsenen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon seitsemän päivän kuluttua siitä, kun pöytäkirja on asetettu nähtäväksi yleiseen tietoverkkoon. Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, sähköistä tiedoksiantoa käytettäessä kolmantena päivänä viestin lähettämisestä ja muussa tapauksessa seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä, saantitodistuksen osoittamana aikana tai erilliseen tiedoksisaantitodistukseen merkittynä aikana.

Annettu tiedoksi sähköpostitse 8.2.2023

## Tarkastaja

Päivi Matilainen  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358444164955  
paivi.matilainen@lahti.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Esperi Hoivakoti Laune**

Launeenkatu 76b, 15610 LAHTI

Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**07.02.2023**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner

10.09.2021

Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles STOivallinen /  
Utmärkt

19



Hyvä / Bra

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 07.02.2023

Omaavontasuunnitelma /  
Planen för egenkontrollTilojen 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 temperaturerMyynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /  
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedelElintarvikkeiden tutkimukset /  
LivsmedelsundersökningarnaOiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö  
LahtiRaportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 18.2.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 18.2.2023