

**Lähtettäjä**  
**Kainuun sosiaali- ja terveydenhuollon kuntayhtymä**  
 Tehdaskatu 11  
 87100 KAJAANI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 24.10.2022  
 Tapahtumatunnus 1486210

**Vastaanottaja**  
**Esperi Hoivakoti Menninkäinen**  
 Menninkäisentie 9  
 87700 KAJAANI

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Syvälammen Palvelukoti Oy (1490491-6)  
**Kohde** Esperi Hoivakoti Menninkäinen  
 Menninkäisentie 9, 87700 KAJAANI  
**Toiminnan nimi** Esperi Hoivakoti Menninkäinen  
**Toiminta** Suurkeittiö, tarjoilukeittiötoiminta  
**Aika** 20.10.2022

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Virpi Vuolli  
**Toimipaikan edustaja** yksikön päällikkö Ulla Määttä

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön omavalvonta sisältyy hoivakodin omavalvontaan. Tarkastuksella sovittiin, että keittiön omavalvontaa täydennetään tarkastuksella annettujen ohjeiden mukaisesti.

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### 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

##### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### 4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

##### 6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### 6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### 7. MYYNTI JA TARJOILU

##### 7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### 7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella sovittiin, että myös salaateista mitataan ja kirjataan lämpötila säännöllisesti.

#### 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

##### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

**Maksu** 130,00 €

##### Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §

##### Tarkastaja

Virpi Vuolli  
TERVEYSTARKASTAJA  
044 750 2133  
virpi.vuolli@kainuu.fi





##### Jakelu

Toiminnanharjoittaja






Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Esperi Hoivakoti Menninkäinen**

Menninkäisentie 9, 87700 KAJAANI

Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**20.10.2022**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST Oivallinen /  
Utmärkt 17 Hyvä / Bra Korjattavaa /  
Bör korrigeras Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.10.2022

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 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation