

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 13.12.2022
 Tapahtumatunnus 1503841

Vastaanottaja
Esperi Hoivakoti Pakaasi
 Reppukuja 1
 00770 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Esperi Care Oy (2017532-6)
Kohde Esperi Hoivakoti Pakaasi
 Reppukuja 1, 00770 HELSINKI
Toiminnan nimi Esperi Hoivakoti Pakaasi
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 29.11.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Janne Viiru
Toimipaikan edustaja Anne Tamminen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on ketjun omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilukeittiössä kuumennetaan jäädytettynä kolme kertaa viikossa Arkea Oy:n Tilkan keittiöltä toimitettu lounasruoka, valmistetaan salaattit sekä aamu-, ilta- ja välipalat. Toimipaikka on kaksi kerroksinen, joissa molemmissa on omat tarjoilukeittiöt samanlaisin varustuksin. Keittiöt on varustettu kolmella vesipisteellä, astianpesukoneella ja vesipisteellisellä siivousvälineillä. Keittiön henkilökunnan pukeutumis- ja WC-tilat ovat yhteisiä kohteen muun henkilökunnan kanssa.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilojen kunnossa ei havaittu puutteita.

Tilojen kuntoa tulee seurata ja tarvittaessa pintoja tulee kunnostaa. Elintarvikehuoneiston tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien tulee olla helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua sekä mekaanista puhdistamista elintarvikehygienian ylläpitämiseksi.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa ei todettu puutteita.

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnosta tulee huolehtia ja niitä tulee kunnostaa/uusia

tarvittaessa. Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat, mukaan lukien laitteiden pinnat, ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat tulee pitää hyvässä kunnossa ja niiden tulee olla helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat olivat siistit ja järjestyksessä.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaudessa ei todettu epäkohtia.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei havaittu.

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**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta käyttää keittiössä asianmukaisia ja puhtaita työasuja.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniaosaamistodistuksista /-passeista on pääosin kopiot omavalvontakansiossa, mutta osa keittiössä työskentelevien työntekijöiden hygieniaosaamisdokumenttien kopioista puuttui.

TOIMENPITEET:

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä henkilöllä on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta.

Kirjanpito hygieniapasseista tulee säilyttää siten, että se pystytään pyydettäessä esittämään valvontaviranomaiselle.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan mukaisella säännöllisellä seurannalla on varmistuttu siitä, että riskinhallintamenetelmät toimivat jatkuvasti kuten pitää. Omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Yläkerran keittiön pakastekaapissa oli makkarapaketti, jonka jäädytyspäivää ei ollut merkitty. Alakerran keittiössä leipäpusseja on jäädytetty ilman jäädytyspäivämerkintöjä. Muuten elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa ei havaittu huomautettavaa. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

TOIMENPITEET:

Pakastimessa säilytettäviin elintarvikkeisiin tulee merkitä jäädytyspäivämäärä.

Ruokavirasto ohjeistaa, että itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää/pakastaa omaa käyttöä varten ja lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävää säilytystä varten. Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Yläkerran keittiön pakastekaapissa oli makkarapaketti, jonka jäädytyspäivää ei ollut merkitty. Alakerran keittiössä leipäpusseja on jäädytetty ilman jäädytyspäivämerkintöjä. Pakastimien lämpötiloissa ja omavalvontaseurannassa ei havaittu epäkohtia.

TOIMENPITEET:

Pakastimessa säilytettäviin elintarvikkeisiin tulee merkitä jäädytyspäivämäärä.

Ruokavirasto ohjeistaa, että itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää/pakastaa omaa käyttöä varten ja lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävää säilytystä varten. Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone.

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**

Tarjoilun omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa. Elintarvikkeiden tarjollapitoajat ovat hallinnassa.

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. Tällä hetkellä erityisruokavalioita ei henkilökunnan mukaan ole.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen****Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Vastaanottotarkastukset tehdään ja niihin liittyvä omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa.

Lisätiedot

Tehdyt toimenpiteet tarkastetaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella.

OIVA-RAPORTTI:

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

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),

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004,

Hallintolaki (434/2003)

Lasku: Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Maksu 180,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2022 (229 §, 11.11.2021)




Tarkastaja Janne Viiru
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358403346482
janne.viiru@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja






Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Esperi Hoivakoti Pakaasi

Reppukuja 1, 00770 HELSINKI

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**29.11.2022**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST Oivallinen /
Utmärkt 19 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.11.2022

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 Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 23.12.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 23.12.2022