

## Vastaanottaja

**Esperi Koti Ahomansikka**

Palstalaisentie 8

02920 ESPOO

**Asia**

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

**Toimija**

Esperi Care Oy (2017532-6)

**Kohde**Esperi Koti Ahomansikka  
Palstalaisentie 8, 02920 ESPOO**Toiminnan nimi**

Esperi Koti Ahomansikka

**Toiminta**

Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta

**Aika**

18.11.2019

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Outi Borgström

**Toimipaikan edustaja**

Riikka Koistinen

**Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet****1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiössä valmistetaan aamupuuro ja päiväkahvi yksikön asukkaille. Lounas ja päivällinen tulevat yksikköön valmiina, lounas kuumana ja päivällinen sekä viikonlopun ruoka kylmänä. Myös ruoan kanssa tarjoiltavat salaatit tulevat valmiina. Ruoan kuljetus tapahtuu kerran päivässä. Keittiötoiminnasta vastaavat yksikön hoitajat. Aamupalatarvikkeet, maidot ym. tilataan tukusta. Henkilökunta vastaa keittiön pöytäpintojen siivouksesta. Siivousaineet ja rätit säilytetään keittiön pienessä kaapissa. Koko talon siivooja vastaa keittiön lattian siivouksesta ja siihen tarkoitettujen pitkävärtisten siivousvälineiden säilytetään talon yhteisessä siivousvälinetilassa. Keittiön lattiaa varten on omat siivousvälineet. Asukkaat ruokailevat keittiön vieressä olevassa ruokasalissa, henkilökunta annostelee ruoan lautasille.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**2.2. Tilojen kunto****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat ovat uudet, joten pinnat ovat siistit ja hyväkuntoiset. Keittiössä oli tarkastushetkellä kuuma, mutta saadun tiedon mukaan sinne on tulossa ilmalämpöpumppu viilentämään tiloja.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS****3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat ovat siistit ja hyvässä järjestyksessä. Ulos kertyneet muutosta jääneet rullakot tulee viedä pois.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**3.6. Jätehuolto**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

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

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA****6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**

Toiminnan arviointi                    A = Oivallinen

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kylmälaitteissa kannattaa pitää myös irtolämpömittareita, laitteen digitaalinen lämpömittari ei aina ole luotettava.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kuumennetusta ruoasta (päivällinen ja viikonlopun ruoka) on tehty lämpötilanseuranta (mittaukset ja kirjaukset).

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET****10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Asukkaiden erityisruokavaliot on henkilökunnan tiedossa ja ne huomioidaan lähettävällä keittiöllä.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET****15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

**Toiminnan arviointi**                      **B = Hyvä**

**Oivahuomio**

Elintarvikkeiden vastaanoton lämpötilanseurannassa oli pieniä epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Lämpötiloja on mitattu ja kirjattu saapuvista kuumista ruoista. Nämä lämpötilat kannattaa mitata juuri ennen tarjoilua, jotta varmistetaan, että ruoka on tarjoiluhetkellä vähintään 60 astetta.

Lämpötiloja tulee mitata ja kirjata myös vastaanotetuista kylmistä ruoista (päivällinen, viikonlopun ruoka).

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**Lisätiedot**

Elintarvikehuoneiston toiminta on määritelty vuoden 2019 valvontasuunnitelmassa riskiluokkaan 1 eli suunnitelmallisia tarkastuksia tehdään joka kolmas vuosi.

Tarkastuksesta tuleva värillinen sivu (oivareportti) tulee laittaa asiakkaiden näkyville, esim. ruokailutilaan.

Tarkastuksella keskusteltiin lihan alkuperämaan ilmoittamisesta. Asiakkaille tulee ilmoittaa kirjallisesti lihan alkuperämaa (esim.ruokalistan yhteydessä), aina jos liha on tullut lähettävälle keittiölle raakana. Lähettävältä keittiöltä tulee pyytää tieto lihan alkuperämaasta ja se tulee jatkossa ilmoittaa ruokalistassa.

<b>Sovelletut säännökset</b>	Elintarvikelaki 23/2006 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011
<b>Maksu</b>	145,00 €
<b>Maksuperusteet</b>	Espoon seudun ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2015 - 2019 ja maksutaksa (Espoon kaupunginhallitus 16.4.2018 § 141). Tarkastuksesta peritään taksan mukainen kiinteä maksu. Tarkastusmaksuun sisältyy tarkastukseen valmistautuminen, tarkastuksen tekeminen ja tarkastuskertomuksen laadinta sekä käyntimaksu 29 euroa. Tarkastuksesta lähetetään erillinen lasku.
<b>Tarkastaja</b>	TERVEYSTARKASTAJA Outi Borgström 050 3619947 outi.borgstrom@espoo.fi
<b>Jakelu</b>	Toiminnanharjoittaja


Valvontakohte • Tillsynsobjekt


**Esperi Koti Ahomansikka**


Palstalaisentie 8, 02920 ESPOO

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**
**18.11.2019**

**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**
 Oivallinen / Utmärkt 12


 Hyvä / Bra 1


 Korjattavaa / Bör korrigeras

 Huono / Dålig


**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.11.2019**


 Oma- ja valvontasuunnitelma / 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 

 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen 

 Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Elintarvikkeiden vastaanoton lämpötilanseurannassa oli pieniä epäkohtia.

**Valvontayksikkö**  
Espoon seudun ympäristöterveys

 Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 6.12.2019 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 6.12.2019