

Vastaanottaja

Esperi hoivakoti Rebekka

Pärnäläntie 10

57600 SAVONLINNA

Asia

| | |
|-----------------------|--|
| | Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus |
| Toimija | Esperi Care Oy (2017532-6) |
| Kohde | Esperi hoivakoti Rebekka Pärnäläntie 10, 57600 SAVONLINNA |
| Toiminnan nimi | Esperi hoivakoti Rebekka |
| Toiminta | Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta |
| Aika | 20.12.2019 |

*Läsnäolijat***Tarkastaja** Mervi Silvennoinen**Toimipaikan edustaja** Liisa Tolonen**Tarkastuksen perusteet**

Esperi hoivakoti Rebekan keittiö on jakelukeittiö ja ruoka tulee Karpalon aluekeittiöstä. Keittiössä valmistetaan ainoastaan aamu- ja iltapalat, sekä leivotaan kahvileipää ja iltapalalle esim. pizzaa. Leipää ym. tuotteita ostetaan lähikaupasta, mutta muuten elintarvikkeet tulevat keskuskeittiöltä ja maidot Valion tukkukuormassa. Asukkaita hoivakodissa on 30. Ruoka tulee seitsemänä päivänä viikossa, lounas kuumana ja päivällinen jäähdetyttynä/kylmävalmistettuna.

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

Ei valvontatoimenpiteitä

1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

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

Ei valvontatoimenpiteitä

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

Ei valvontatoimenpiteitä

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

3.5. Haitta- ja muut eläimet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.3. Työvaatteet****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen**

Lisätiedot

Keittiön poistoilmaventtiin ympärillä oli havaittavissa pölyä. Venttiilien puhdistus on hyvä huomioida varsinkin silloin kun tiloissa on tehty ilmanvaihtoon liittyviä toimenpiteitä. Viimeisin Oiva-raportti (alkuperäinen) on laitettava esille asiakassisäänkäynnin/ruokailutilan yhteyteen, niin että kuluttaja helposti voi lukea sen, esim. ilmoitustaulu. Kun elintarvikeyritys markkinoi elintarvikkeita sivuillaan, yrittäjän on julkaistava sähköinen versio kolmesta viimeisimmistä Oiva-raportista elintarvikeyrityksen verkkosivuilla, mikäli tarkastukset on tehty kolmen vuoden aikana. Oiva-raportit on sijoitettava verkkosivujen ensimmäiselle sivulle, niin että raportit on kuluttajalle helposti havaittavissa. Sähköiset Oiva-raportit voidaan liittää verkkosivuille joko pdf-muodossa tai linkittämällä oivahymy.fi/hae yrityksiä -sivustolle. Ruuanvalmistuksen raaka-aineita voidaan jäädyyttää esimerkiksi ammattikeittiössä vielä niiden viimeisenä käyttöpäivänä, jos ruuanvalmistukseen sisältyy kuumennus. Tarjolla olleita ruokia ei tule jäädyyttää myöhempää käyttöä varten.

Elintarvikealan toimijat vastaavat jäädyyttämiensä elintarvikkeiden säilyvyysajan määrittämisestä ja asiallisesta merkitsemisestä. Jos toimija haluaa jäädyyttää itse valmistamia ruokia tai niihin käytettäviä raaka-aineita esimerkiksi ammattikeittiössä omaa myöhempää käyttöään varten, toimijan tulisi pääasiassa säilyttää näitä elintarvikkeita jäädyytettyinä enintään kaksi kuukautta jäädyytyspäivämäärästä. Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone. Jäädyytettyistä elintarvikkeista haihtuu kosteutta aivan samoin kuin pakastetuista elintarvikkeista. Tämän vuoksi myös jäädyytetty elintarvikkeet on pakattava tiiviisiin pakkauksiin, jotka kestävät varastointia pakkaslämpötiloissa.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006)

Hallintolaki (434/2003)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

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

Maksu

120,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikealan toimijalta peritään ympäristöterveydenhuoltojaoston 21.11.2018 § 35 ja kuntayhtymähallituksen 18.12.2018 § 122 hyväksymän taksan mukainen maksu valvontasuunnitelman mukaisesta tarkastuksesta.

Tarkastaja

TERVEYSTARKASTAJA

Mervi Silvennoinen

050 561 5467

mervi.silvennoinen@sosteri.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Esperi hoivakoti Rebekka

Pärnäläntie 10, 57600 SAVONLINNA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****20.12.2019****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.12.2019**Omavalvontasuunnitelma /
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 utbildning

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

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

11



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**

Itä-Savon sairaanhoitopiirin kuntayhtymä

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 30.12.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 30.12.2019