

Lähtettäjä
Peruspalvelukuntayhtymä Kallio
 Ylivieska
 84100 YLIVIESKA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 15.12.2022
 Tapahtumatunnus 1504819

Vastaanottaja
Esperi hoivakoti Suvanto
 Mikonkatu 3
 84100 YLIVIESKA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Esperi Care Oy (2017532-6)
Kohde Esperi hoivakoti Suvanto
 Mikonkatu 3, 84100 YLIVIESKA
Toiminnan nimi Esperi hoivakoti Suvanto
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 5.12.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Siiri Härmänmaa
Toimipaikan edustaja Carita Hartikainen, ruokahuollon vastuuhenkilö
Muut läsnäolijat Merja Saari, yksikönpäällikkö

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön omavalvontasuunnitelma lähetettiin tarkastettavaksi sähköpostitse. Omavalvontasuunnitelma oli pääosin vaatimusten mukainen. Mahdolliset muokausehdotukset on kerrottu tarkastuskertomuksella asiaa koskevalla oiva-rivillä. Omavalvontasuunnitelma tullaan päivittämään seuraavan kerran vuonna 2023.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilat soveltuvat harjoitettavaan toimintaan.

Keittiön ilmalämpöpumppu oli siirretty oven ylle. Ilmalämpöpumpusta huolimatta kesähelteillä keittiön lämpötila nousee korkeaksi. Tämä tulee huomioida elintarvikkeiden käsittelyssä.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilat olivat kunnossa. Tiloihin ei ole tehty kunnossapitotoimenpiteitä viime tarkastuksen jälkeen. Keittiön kunnossapitosuunnitelma on huomioitu omavalvonnassa.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön laitteet olivat kunnossa. Läsnäollut keittiötyöntekijä oli juuri tilannut uusia nokkamukeja kuluneiden tilalle.

Astianpesukoneen lämpötiloja seurataan piikkilämpömittarilla. Huuhtelulämpötilaa ei voida seurata. Lämpötilaseurannan tulosten mukaan pesulämpötilat ovat olleet vaatimusten mukaiset.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilat olivat tarkastushetkellä siistit. Keittiön siivoussuunnitelma on huomioitu omavalvonnassa.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Laitteiden ja kalusteiden siisteydessä ei ollut huomautettavaa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiötyöntekijän työvaatteet tulevat työnantajan puolesta. Vaatteet pestään työpaikalla. Työkengät hankitaan itse. Ko. työkenkiä ei käytetä muualla. Tarkastushetkellä läsnäoleella keittiötyöntekijällä ei ollut minkäänlaista suojapähkinettä, vaan ainoastaan pitkät hiukset kiinni. Kohteen omavalvonnassa ei ole muuta ohjeistusta kuin, että *"Pitkät hiukset pidetään kiinni ruokahuoltoon osallistuttaessa."* Pelkkä hiusten kiinni pitäminen ei välttämättä ehkäise hiuksia päätyvästä pakkaamattomaan ruokaan, vaan vierasesineriski tulisi hallita mahdollisimman hyvin, esim. suojapähkineen tms. avulla. Läsnäollut työntekijä kertoi, että hänellä on ollut käytössä kankainen suojapähkine, ja keittiöllä on lisäksi saatavilla kertakäyttömyssyjä. **Läsnäollut keittiötyöntekijä aikoi jatkossa käyttää suojapähkinettä, kun käsittelee pakkaamattomia elintarvikkeita.**

Toiminta on kodinomaista palveluasumista, ja hoitajat osallistuvat keittiön työtehtäviin hoitotyön ohessa, esim. asukkaille välipalojen nouto ja syöttäminen sekä astioiden tiskaaminen ilta-aikaan. Lisäksi asukkaiden kanssa voidaan leipoa yms. Yöhoitaja hauduttaa aamupuuron sekä laittaa aamupalan tarjolle. Vierasesineriski (hiusten päätyminen ruokaan), tulee hallita myös hoitohenkilökunnan osalta, mikäli keittiöllä työskennellään pitempiä aikoja käsitellen pakkaamattomia elintarvikkeita (esim. aamupalan valmistelu). Hoitajilla on omat työvaatteet, joita vaihdetaan puhtaisiin riittävän usein.

Jatkossa vierasesineriski (hiusten päätyminen ruokaan) tulee ehkäistä mahdollisimman hyvin. Yksikön johtaja lupasi huomioida em. asian ohjeistuksen sekä päivittämisen omavalvontasuunnitelmaan.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Terveydentilan selvityksessä käyneistä työntekijöistä oli listaus omavalvonnan kansiossa.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä (ml. hoitajat) oli listaus omavalvonnan kansiossa. Lisäksi kansiossa säilytettiin kopioita työntekijöiden hygieniapasseista.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön toiminnassa on huomioitu Ruokaviraston listeriaohje, jota säilytettiin keittiön omavalvonnan kansiossa. Esimerkiksi graavikalaa ei tarjoilla ollenkaan.

Compass Group toimittaa suojakaasuun pakatut valmiit ruuat Helsingin keskusvarastolta. Ruokien säilyvyysaika on 2 vrk.

Ruuat kuumennetaan kohteessa. Kuumennuslämpötiloja on seurattu, ja niistä on pidetty kirjaa. Lisää

kuumennuslämpötilojen kirjaamisesta rivillä 7.3. Ruuat kuumennetaan vähintään +72 °C asteisiksi, sillä lämpötila tuhoaa listerian. Kohteen omavalvontasuunnitelmassa lukee, että broileriruuat kuumennetaan vähintään +75 °C asteisiksi. Tämä ei ole välttämätöntä, sillä broilerinliha toimitetaan täysin kypsänä kohteeseen, joten +72 asteen lämpötila on riittävä.

5.5. Pakkaaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kuljetuksiin tarkoitettuja rullakoita ja laatikoita säilytettiin eteistilassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin elintarvikkeiden säilytystilat, eikä niiden säilytyksessä havaittu puutteita.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöllä on useita jääkaappeja sekä pakastin. Yhden jääkaapin parilla hyllyllä oli hoitohenkilökunnan omia ruokia, mutta henkilökunnan taukotilaan on tulossa oma jääkaappi, jonka jälkeen kaikki kylmälaitteet ovat vain keittiön elintarvikkeita varten.

Jääkaapit olivat poikkeuksellisen täynnä, sillä seuraavana päivänä oli juhlapyhä. Lähtökohtaisesti kylmiöiden riittävästä ilmankierrosta tulisi huolehtia.

Kylmälaitteissa on niihin integroitujen lämpömittareiden lisäksi digitaaliset lämpömittarit sisäseinissä sekä irtolämpömittarit. Lämpötiloja ei tarkkailla integroiduista lämpömittareista, sillä niiden lukemaan ei voida luottaa. Lämpötilan seuranta suoritetaan silloin, kun kylmälaitteita ei ole hetkeen availtu. Lämpötilaseurannan mukaan kylmälaitteiden lämpötilat ovat olleet vaatimusten mukaiset. Irtolämpömittarit on hankittu alle kaksi vuotta sitten, joten niiden voidaan olettaa olevan luotettavia.

Tarkastuksella tarkastajan toimesta mitattujen elintarvikkeiden lämpötilat olivat vaatimustenmukaiset jääkaapeista ja pakastimesta.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Salaatteja, levitteitä, maitoja ym. varten on kylmälevyt. Lämmin ruoka laitetaan suoraan uunista lämpölevylle tarjolle, josta se jaetaan asukkaille. Ruokailu kestää n. 30 min.

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Läsnäollut keittiötyöntekijä mittaa tarjoiltavan ruuan lämpötilan päivittäin. Mittaus on tehty heti kuumennuksen jälkeen ennen ruokien jakamista. **On tärkeä varmistua siitä, että ruoka on riittävän kuumaa ennen tarjolle laittamista, mutta tulisi myös varmistua siitä, että ruoka on riittävän kuumaa tarjoilun loppuun saakka. Siksi tulisi tehdä kaksi eri mittausta eli kuumennuslämpötila sekä tarjoilulämpötila (lämmin ja kylmä ruoka). Kuumennuslämpötila mitataan ennen tarjoilua ja tarjoilulämpötila mitataan siinä vaiheessa, kun viimeinen asukas on saanut ruuan. Kirjaukset voi tehdä samalle lomakkeelle.**

Lämpötilaseurannan mukaan lämpimät ruuat ovat olleet reilusti yli +60 °C. Salaatin lämpötila on ollut n. +5-10 °C. Kohteen omavalvontasuunnitelmassa lukee, että kylmänä tarjoiltavan ruuan lämpötilan tulee olla +2-5°C. Lainsäädännön näkökulmasta kylmänä tarjottavan ruuan lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C asteeseen. **Omavalvontasuunnitelmaa on noudatettava tai se tulee päivittää.**

Tarjolta jäänyt ruoka laitetaan biojätteeseen.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tällä hetkellä ainut erityisruokavalio on kalaton. Compass Group toimittaa ko. dieettiruuan asianmukaisesti.

Gluteenittomia kuivaelintarvikkeita säilytetään erillään tavanomaisista elintarvikkeista.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokalista oli esillä ruokasalin seinällä. Ruokalistassa oli pakolliset elintarviketiedot.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä keittiön käytössä oli ainoastaan vinyylikärsineitä. Vinyylikärsineiden vaatimustenmukaisuusilmoitus toimitettiin tarkastuksen jälkeen sähköpostitse tarkasteltavaksi. Vaatimuksenmukaisuusilmoituksen mukaan ko. vinyylikärsineitä voidaan käyttää kaikkien muiden paitsi rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn. Tarkastuksen jälkeen käydyn sähköpostikeskustelun mukaan rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn käytetään jatkossa niille soveltuvia kärsineitä kuten nitrilikärsineitä. Vinyylikärsineitä voidaan edelleen käyttää muiden kuin rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn.

- **Vinyylikärsineillä ei tule käsitellä rasvaisia elintarvikkeita mm. juustot, leikkeleet, voileivät yms.**
- **Soveltuvien kärsineiden käytöstä tulee ohjeistaa kaikkia työntekijöitä, jotka käsittelevät elintarvikkeita keittiöllä.**
- **Asia tulee huomioida omavalvonnassa.**

Kohteessa käytetään kertakäyttöastioita vain poikkeustapauksissa. Niiden vaatimustenmukaisuutta ei erikseen tarkistettu tällä tarkastuksella.

Pillejä tms. ei käytetä ollenkaan, vaan käytössä ovat nokkamukit.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Compass Groupin Helsingin ja Tampereen kuormat toimitetaan 2 krt/vko. Valmiit ruuat toimitetaan Helsingistä ja välitystuotetavarat, kuten maitotuotteet, toimitetaan Tampereelta. Muita elintarvikkeita, kuten mehuja, maksamakkaraa yms. toimitetaan Kesproilta n. 1 krt/kk.

Keittiötyöntekijä tekee kattavat vastaanottotarkastukset. Joskus on toimitettu saumoista revenneitä ruokapakkauksia, jotka on reklamoitu ja laitettu roskiin. **Vastaavanlaisista poikkeamista on pidettävä kirjaa vastaanottotarkastus-lomakkeelle.**

Vastaanottolämpötiloja seurataan säännöllisesti. Kuorman mukana tulee yksi testirasia, josta saapuvan ruuan lämpötila voidaan mitata suoraan ruuasta piikkilämpömittarilla. Rasia heitetään roskiin mittauksen jälkeen. Vastaanottolämpötilat ovat olleet vaatimusten mukaisia.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Läsnäollut keittiötyöntekijä on ottanut pintapuhtausnäytteet hygieniamenetelmällä. Näytteet on otettu seuraavista kohteista: leikkuulauta, lämpömittari, veitsi, ruokalautanen, ovenkahva, pöytä/taso ja hana. Näytteenottokohteet ovat asianmukaiset.

Jakelukeittiöille ei ole Ruokaviraston suositusta pintapuhtausnäytteen otolle, mutta pintapuhtausnäytteet ovat tehokas keino varmistaa puhdistuksen riittävyys.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti oli ruokasalin seinällä.

Lisätiedot

Tarkastuksella mitattiin lämpöiloja tarkastajan ebro TLC 730 lämpömittarilla (viimeisin kalibrointi 29.7.2022, virhemarginaali +/- 0,1 °C piikkianturi ja +/- 0,5 °C infrapuna).

Omaavalonnan asiakirjoja, kuten seurantalomakkeita, tulee säilyttää vuoden ajalta.

Huomiota vaativat asiat on kirjattu tarkastuskertomukseen korostetulla tekstillä.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Hallintolaki (434/2003)

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

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

Oiva-arviointiohjeet (viimeisin päivitys 1.9.2022)

Maksu 180,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään elintarvikelain (297/2021) 73 §:n nojalla maksu Peruspalvelukuntayhtymä Kallion yhtymähallituksen 28.1.2022 (§ 5) hyväksymän ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaisesti.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Elintarvikelain 76 §:n 2 momentin mukaan kunnan perimistä suoriteperusteisista maksuista tulee vaatia oikaisua ennen valittamista. Peruspalvelukuntayhtymä Kallion yhtymähallituksen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta hallintolain (434/2003) luvun 7a mukaisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa maksun tiedoksisaannista Peruspalvelukuntayhtymä Kallion yhtymähallitukselle osoitteeseen:

Peruspalvelukuntayhtymä Kallio
YHTYMÄHALLITUS
Vierimaantie 5
84100 YLIVIESKA

Tarkastaja

Siiri Härmänmaa
TERVEYSINSINÖÖRI
+358444195825
siiri.harmanmaa@kalliopp.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Esperi hoivakoti Suvanto

Mikonkatu 3, 84100 YLIVIESKA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

05.12.2022



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

05.04.2019



15.06.2016



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

19



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 05.12.2022

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Myynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringen



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel



Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial



Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel



Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Peruspalvelukuntayhtymä Kallio

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 25.12.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 25.12.2022