

Lähettilä
Etelä-Satakunnan ympäristötoimisto
 Rantatie 268
 27800 SÄKYLÄ

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 24.1.2025
 Tapahtumatunnus 1835992

Vastaanottaja
Mainiokoti Jussoila
 Karjalankatu 16
 26100 RAUMA

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, aloitustarkastus
Toimija	Mehiläinen Hoivapalvelut Oy (2099743-4)
Kohde	Mainiokoti Jussoila Karjalankatu 16, 26100 RAUMA
Toiminnan nimi	Mainiokoti Jussoila
Toiminta	Tarjoilukeittiötoiminta
Aika	20.1.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja	Ria Ahto
Toimipaikan edustaja	Marika Uusitalo

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Mainiokoti Jussoilassa on kolme osastoa (Kanerva, Kastanja ja Kuusama), joissa kussakin on omat tarjoilukeittiönsä. Asukaspaikkoja on 46 kpl:tta ja vakituista hoito henkilökuntaa 29 hlöä. Lounas ja päivällinen toimitetaan hoivakotiin Mainiokoti Meren keskuskeittiöltä. Välipala sekä aamu- ja iltapala valmistetaan tarjoilukeittiöiden tiloissa hoito henkilökunnan toimesta. Elintarviketilaukset keittiöihin tehdään Kespron kautta.

Toimijalla on omavalvontasuunnitelma, joka kattaa elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot. Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattu miten toimija hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikelainsäädännöksissä asetetut vaatimukset. Omavalvonnassa on huomioitu kaikki tarjoilukeittiöiden toiminnan vaiheet. Siivoussuunnitelma on osa omavalvontasuunnitelmaa. Omavalvontasuunnitelma on osittain vielä päivittämättä, mutta se on työnalla.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan, joskin sitä on niukasti esim. osa kylmälaitteista on jouduttu sijoittamaan yleisiin asukastiloihin. Tilajärjestelyt ja vesipisteet ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden. Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

Henkilökunnan sosiaalitilat on talon alakerrassa ja henkilökunnalle on osoitettu omat wc:t osastoittain. Siivousskomero on sijoitettu hoivakodin Kanerva osastolle 2. kerrokseen. Se on riittävä ja toimintaan soveltuva. Suosituksena kuitenkin on, että keittiön siivousvälineille tulisi osoittaa kuhunkin kerrokseen oma siivousskomero tms.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa, luukuunottamatta pintojen pientä kuluneisuutta.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

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

Tarkastettavat kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan että määrältään toimintaan nähden.

Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötiloja ei ole seurattu, koska koneissa ei ole seurannan mahdollistavaa lämpötilojen näyttöpaneelia. Astianpesukoneiden toimivuutta seurataan tarkkailemalla astioiden puhdistumista ja pesuaineen kulutusta.

Jatkossa, pesukoneiden huoltotoimien yhteydessä, on hyvä pyytää tehdystä työstä huoltoraportti, josta käy ilmi pesu- ja huuhteluveldelle asetetut lämpötilat. Konepesussa paras lämpötila on +60–65 °C.

Matalampi lämpötila heikentää pesutehoa, kun taas korkeampi polttaa lian kiinni astioihin. Riittävä lämpötila sulattaa rasvan, nopeuttaa pesuaineen ja lian välisiä kemiallisia reaktioita, lisää lian liukenevuutta ja tuhoaa mikrobeja. Huuhteluveden lämpötilan tulee olla +80–85 °C. Kuumuus tuhoaa mikrobeja ja nopeuttaa astioiden kuivumista. Myös huuhtelukirkaste nopeuttaa astioiden kuivumista. Astianpesukoneen mahdolliset huoltoraportit tulee olla tarkastettavissa.

Kylmälaitteissa on sisällä erilliset lämpömittarit. Ruokien tarjoilulämpötilojen seurantaan on käytössä siihen soveltuva piikkilämpömittari ja IR-lämpömittari.

Huom. Osassa pakastimia havaitaan runsaasti jäätä. Elintarvikkeiden pitäminen riittävän kylmänä edellyttää myös sitä, että kylmäkalusteet pidetään hyvässä kunnossa, niiden lämpömittarit tarkastetaan ja kalibroidaan säännöllisesti ja että kylmäkalusteen täyttörajoja ei ylitetä. **Toimijan tulee huolehtia, että pakastimien sulatus tehdään säännöllisesti, omavalvonnan mukaisesti.**

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys****Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat ovat yleisilmeeltään siistit ja puhtaat.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus**Toiminnan arviointi B = Hyvä****Oivahuomio**

Siivous- ja puhdistuskäytänteissä huomautettavaa.

Siivousvälineiden säilytyksen hygieniassa huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut kalusteet ja laitteet ovat silmämääräisesti tarkasteltuna puhtaita mm. uunit.

Astianpesukoneissa ei havaita kalkkia tai punahometta.

Tarkastetut siivousvälineet ovat aistinvaraisesti tarkastettuna riittävän puhtaita. Siivouksen viikoittainen kuittauslista on tarkastettavissa, mutta tässä havaitaan joka osastolla puutteita. Tehtyjä siivouksia ei ole merkitty siivouksen viikoittaiseen kuittauslistaan omavalvonnan mukaisesti. Toimijan edustajan mukaan siivouksia kuitenkin tehdään säännöllisesti, mutta niitä ei ole kuitattu tehdyksi. Puuteellisten kirjausten vuoksi niitä ei kuitenkaan voida todeta suoritetuiksi.

Siivouksen suhteen on tehty toimijan edustajan mukaan myös muutoksia niin, että esim. kylmälaitteiden sulatukset ja puhdistukset kuuluvat yövuoron työntekijöille.

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloja varten tulee olla omat puhdistus- ja siivousvälineet. Niillä ei saa siivota muita tiloja. Näin estetään ruokamyrkytyksiä aiheuttavien bakteerien ja virusten leviäminen siivousvälineiden välityksellä. Myös wc-tiloille tulee olla omat siivousvälineet. Siivousvälineet tulee merkitä seinäkyltein tai teippauksella, joista selviää mihin käyttötarkoitukseen ja missä tilassa niitä käytetään. Näin eri pintojen ja tilojen välineet eivät sekoitu keskenään. Myös eriväristen siivousvälineiden/liinojen käyttäminen eri tarkoituksiin on mahdollista. Kertakäyttöiset kuituliinat ovat keittiötilan pintojen siivouksessa suositeltavat ja näitä toimijan edustajan mukaan heillä on käytössä..

Jatkossa toimijan tulee huolehtia, että siivouksia tehdään siivoussuunnitelman mukaisesti, tehtyt toimet kirjataan ja kirjaukset on tarkastettavissa. Keittiötilojen siivousvälineet tulee erottaa yllämainituin ohjein tai järjestää niille oma siivousväline varasto/tila

Siivouksen kuittauslista sekä siivousvälineiden tilat ja merkinnät, tullaan tarkastamaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella ja mikäli siinä havaitaan puutteita, tulee se vaikuttamaan oiva-arvosanaan sitä alentavasti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa ei havaita haittaeläimiä tai niiden ulosteita. Toimijan edustajan mukaan kellaritiloissa on havaittu sokeritoukkia.

Tietyt tuholaiset, kuten sokeritoukat eivät yleensä elä elintarvikkeissa, mutta ne voivat saastuttaa elintarvikkeita välillisesti. Niiden torjunta on tehtävä koko kiinteistön osalta.

Tuhoeläintorjunnassa olennaista on tuhoeläinten esiintymisen ehkäisy ja tarttumisen ongelmaan heti kun sellainen havaitaan. Jätteet tulee viedä pois mahdollisimman pian. Elintarvikkeiden käsittely- ja varastotilojen ovet tulee olla tiiviitä ja ne tulee pitää suljettuina sekä ikkunat ja tuuletusaukot on hyvä suojata verkoilla.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto ja sen toiminnot on kuvattu omavalvontasuunnitelmassa mm. jätteiden lajittelun osalta. Jätepisteen siisteyden tarkastaminen ja sen myötä mm. bioastian ja sen ympäristön riittävä puhtaanapito ovat asioita, joihin on hyvä myös kiinnittää huomioita.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa edellytettävät hygieeniset työtavat on kirjattu omavalvontasuunnitelmaan. mm.

- työvaatetus
- käsihygieniä
- sormusten käyttö
- vatsatautioreisena työstä pidättäytyminen jne.

Toimijan on myös varmistettava, että hoitohenkilökunnan valmistaessa asukkaille ruokia, tulee henkilökunnan suojata valmistamansa elintarvikkeet kontaminaation riskiltä käyttämällä esim. kertakäyttöisiä suojaesiliinoja. Vaihtoehtoisesti henkilökunta voi pukea päällensä uuden ja puhtaan työvaatetuksen, jota ei ole käytetty vielä päivän hoivatyössä.

Hygieeniset työtavat tulee olla osa henkilökunnan perehdytystä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalle on varattuna toimivat käsienpesupisteet ja ne on varusteltu käsisaippualla ja käsipaperilla.

Huomioitavaa on, että keittiötilan käsienpesupistettä ei tule käyttää hoitovälineiden huoltopisteenä. Tarkastuksella havaitaan kahden osaston käsienpesualtaan reunalla kynsisaksia ja riski esim. kynsisienien tai muiden mikrobien leviämiseksi altaan ja pestävien käsien välityksellä elintarvikkeisiin on mahdollista. Keittiötilan käsienpesupiste tulee osoittaa vain käsienpesuun ennen elintarvikkeisiin ja ruuanvalmistus välineisiin koskemista!

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hoitohenkilökunnalla oli päällään asianmukaiset työvaatteet. **Työvaatteet tulee suojata esim. kertakäyttöisellä suojaesiliinalla ennen elintarvikkeisiin koskemista ja ruuan valmistukseen ryhtymistä.**

Ohjeistusta:

Työ- ja suojavaatteiden tarkoitus on estää käsiteltävien elintarvikkeiden saastuminen. Toimijan velvollisuus on huolehtia, että kaikki ruuan valmistukseen osallistuvat henkilöt käyttävät työn luonteen

vaatimia asiallisia ja puhtaita työvaatteita. Työvaatteet on vaihdettava riittävän usein. Lisäksi tarvittaessa on käytettävä suojavaatteita.

Henkilöllä, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa, esimerkiksi kahvilassa, elintarvikemyymälässä, keittiössä tai leipomossa, täytyy olla työhön soveltuvat työvaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet. Suositeltava suojavaateetus sisältää useimmiten työpuvun, päähineen ja jalkineet. Lisäksi suojavaateetuksen päällä voidaan tarvittaessa käyttää esimerkiksi työtakkia, esiliinaa tai kenkäsuoja, jotka voivat olla myös kertakäyttöisiä. Toimijan tulisi järjestää työntekijöille työn luonteen mukaiset työvaatteet/suojavaatteet esim. ruuan valmistuksessa käytettävä esiliina. Hiukset on myös hyvä suojata huivilla, hilkalla tai lippalakilla.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan perehtymisessä omavalvontaan on huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan perehtymistä omavalvontaan ei voitu todentaa. Toimija on vastuussa siitä, että koko henkilökunta on perehtynyt päivityksen alla olevaan omavalvontasuunnitelmaan ja sen velvoitteisiin. Annettu perehdytys tulee todentaa esim. perehdytyskuittauksin. Kuittauslista tulee olla tarkastettavissa.

Henkilökunnan perehtyminen omavalvontaan tullaan tarkastamaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tiedot henkilökunnan suorittamista hygieniapasseista on tarkastettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä. Tarkastuksella havaitaan 1 päiväykseltään vanhentunut juustopussi, joka poistettiin pakastimesta.

Pakastettu helposti pilaantuva elintarvike tulee käyttää 2 kk aikana sen viimeisen käyttöpäivämäärän jälkeen. Sama koskee elintarvikehuoneiston itsensä valmistamia ja pakastamia ruokia eli ne tulee käyttää pakastimesta 2 kk aikana niiden valmistamisesta/pakastamisesta.

Kaikissa säilytyksessä olevissa elintarvikkeissa tulee vähintään olla tieto elintarvikkeen nimestä, pakastuspäivästä (esim. itse valmistettu ruoka) tai päivämäärä, jolla toimipaikkaan toimitettu tuote on yhdistettävissä jäljitettävyyssasiakirjoihin.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön Toimijalla on käytössään asianmukaiset lämpömittarit kylmäkalusteiden lämpötilojen seurantaan.

Lämpötilaseurantaa on tehty ja se on tarkastettavissa.

Tarkastuksella pistokoemaisesti mitattujen elintarvikkeiden lämpötilat ovat pääsääntöisesti kunnossa. Muutaman kylmälaitteen lämpötiloja säädettiin kylmemmälle. **Kylmäkalusteen lämpötila on yleensä säädettävä hieman vaatimuksia kylmemmäksi, jotta voidaan varmistaa, että lämpötila varmasti on riittävän kylmä joka puolella kylmäkalustetta ja että elintarvikkeet pysyvät riittävän kylminä.**

EPNAs (EY) N:o 852/2004 liitteen II IX luvussa 5 kohdassa on mainittu, että elintarvikkeiden lämpötila saa lyhytaikaisesti poiketa lainsäädännössä vaaditusta lämpötilasta. Kansallisesti tämä lämpötilapoikkeama tulkitaan 3 °C:ksi (muistio MMMa 318/2021). Poikkeama on

annettu **elintarvikkeen lämpötilalle riippumatta siitä, onko säädöksen vaatimus olosuhteen lämpötilalle**

vai elintarvikkeen lämpötilalle.

Jos lämpötila poikkeaa enemmän kuin 3 °C lainsäädännössä vaaditusta tai **poikkeama ei ole lyhytaikainen**, toimijalla on velvollisuus aina ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin, joihin kuuluu lämpötilojen saattaminen vaatimustenmukaiseksi ja elintarvikkeiden käyttöön liittyvien toimenpiteiden harkitseminen. Poikkeaman takia elintarvikkeisiin kohdistettavat toimenpiteet perustuvat arvioon elintarvikkeiden turvallisuudesta. Poikkeamatilanteiden aiheuttama riski riippuu siitä, millaisesta elintarvikkeesta on kyse sekä poikkeaman kestosta ja suuruudesta. Harkittaessa tuotteisiin kohdistuvia toimenpiteitä on otettava lisäksi huomioon elintarvikkeen erityisriskit, esimerkiksi listeriabakteerin tai *Clostridium botulinum* -bakteerin vaara.

Ohessa rekisteröidyn elintarvikehuoneiston lämpötilavaatimuksia (MMM:n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 § 23):

Helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa.

Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely, on

säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa.

Tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot ja sushi on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Tämän kohdan vaatimukset eivät koske huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita eivätkä tämän momentin 9 kohdassa mainittuja huoneenlämmössä säilytettäviä kalakukkoja.

Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä korkeintaan 4 °C:ssa.

Pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Tämän kohdan vaatimus ei koske huoneenlämmössä säilyviä pastöroitettuja marja-, hedelmä- ja vihannesmehuja.

Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloittelut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukaiset mittarit pakastimien lämpötilan seurantaan.

Osa pakastimista on melko täynnä säilytyksessä olevista elintarvikkeista niin, että kylmälaitteen ilmankierto saattaa

osittain estyä. Pakastimien täyttöasteeseen on hyvä jatkossa kiinnittää huomioita.

Pakastimien lämpötilat ja jäähdytyksen riittävyys ovat kuitenkin sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat ovat tarkastuksella lainsäädännön vaatimusten mukaisella alueella. Pakastimien lämpötilaseuranta on tehty ja se on tarkastettavissa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella havaitaan (yhdedellä osastolla, asukkaana keliaakikko), että keittiön kaapistossa on varattu **alalaatikko** gluteiinittomien elintarvikkeiden säilytykseen.

Gluteiinittomat tuotteet tulee säilyttää keittiön kaapistoissa tai varastoissa omissa niille varatuissa säilytysrasioissa tai hyllyillä kuten yllä on tehtykin. Säilytyksessä tulee kuitenkin huomioida seuraavat asiat;

Säilytykseen osoitetut hyllyt tai rasiat tulee sijoittaa keittiön kalusteiden tai varastohyllyjen **yläosaan**, niin ettei gluteiinittomien tuotteiden kontaminoituminen gluteiinia sisältävällä elintarvikkeella ole mahdollista esim. jos niiden yläpuolelta olevilta tasoilta tai hyllyiltä on mahdollista pudota leivänmuruja tai jauhöpölyä niiden joukkoon.

Lisäksi jokaisen osaston "kahvikaapissa" havaitaan säilytyksessä olevan myös avattuja paketteja esim. jauhoja ja kauraleseitä. **Kaura ei sisällä ohran, vehnän tai rukiin proteiinin kaltaista gluteenia**, koska se on eri viljasukua oleva kasvi. Kaura saattaa kuitenkin sisältää jäämiä muista gluteenipitoisista viljoista. Kauratuotteiden tms. säilytys samalla hyllyllä, joissa on säilytyksessä asukkaiden tarjoilussa yleisesti käytettäviä elintarvikkeita kuten kahvia ja sokeria yms. on huomioitava riski siitä, että nämä yhteiset elintarvikkeet saattavat saastua gluteiinia sisältävästä tuotteesta. Siksi tällaiset mahdolliset riskielintarvikkeet on sijoitettava säilytykseen omille hyllyilleen.

Erityisruokavalioon soveltuvat ruuat on niiden saapuessa taloon merkitty. Ristikontaminaation vaaran poistamiseksi niiden kannet tulee pitää suljettuna tarjolla olon aikana ja ne tulee annostella asukkaalle

käyttäen puhdasta otinta/kauhaa.

Asukkaat eivät itse ota ruokia lautaselleen vaan hoitohenkilökunta huolehtii ruuan jakelusta.

Erityisruokavalion omaavien asukkaiden esim. leivät ja leivitteet, on tarjoiltava ja säilytettävä omassa nimetyssä astiassaan.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksia on tehty ja kirjanpito lämpötilaseurannasta on tarkastettavissa. Lämpötilaseuranta tulee kohdentaa helposti pilaantuviin tuotteisiin, kuten leikkeleet ja maitotuotteet. Pakasteiden lämpötilaseurannasta tulee käydä ilmi myös **tuotteen nimi**, johon vastaanottotarkastuksen lämpötilamittaus on kohdentunut. Pelkkä nimike pakaste, ei ole kirjanpidollisesti riittävä tieto.

Kirjanpidossa havaitaan useita vastaanotettuja pakasteita, joiden lämpötilat ovat selvästi kohonneen kuljetuksen aikana yli lain vaatiman lämpötilan. **Jatkossa toimijan on kiinnitettävä huomioita siihen, että pakasteiden lämpötilat ovat lain vaatimusten mukaisia. Lämmenteitä pakasteita/elintarvikkeita ei tule ottaa vastaan ja asiasta on reklamoitava kuljetuksia hoitavaa toimijaa.**

Elintarvikkeiden lämpötila kuljetuksen aikana

- Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet on aina kuljetettava kylmässä niin, että kylmäketju ei katkea.
- Elintarvikkeiden lämpötila tulee kuljetuksen aikana olla +6 °C tai kylmempi.
- Pakasteiden lämpötilan tulee pysyä kuljetuksen aikana -18 °C tai kylmempänä. Lämpötila voi poiketa kuljetuksen aikana enintään -15 °C lämpötilaan.

Elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloista on säädetty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksissa EPNAs (EY) N:o 852/2004 ja EPNAs (EY) N:o 853/2004. Pakastettujen elintarvikkeiden osalta lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteiden vaatimukset on annettu komission asetuksessa (EY) N:o 37/2005.

Lisäksi Suomessa on annettu kansallisesti MMM:n asetus 318/2021 elintarvikehygieniasta. Pakastekuljetusten osalta kansallisista lämpötilavaatimuksista ja pakastettujen elintarvikkeiden valvonnassa käytettävistä näytteenotto- ja mittausmenetelmistä on säädetty MMM:n asetuksella 818/2012 pakasteista.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden jäljitettävyys on yhdistettävissä pääsääntöisesti kuormakirjoihin/tilauslistoihin. Pakastimissa havaitaan kuitenkin tarkastuksella tuotteita, joissa ei ole lain vaatimusten mukaisia jäljitettävyystietoja.

Säilytyksessä olevissa tuotteissa tulee vähintäänkin olla tuotteen nimi ja päiväysmerkintä, jolla tuote voidaan yhdistää tilaus/kuormakirjoihin.

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet on pystyttävä jäljittämään jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa. Elintarvikkeen jäljitettävyydessä on keskeistä, että toimija pystyy seuraamaan tuotteiden virtaa ja palaamaan siihen tarvittaessa kirjausten ja asiakirjojen avulla. Toimiva jäljitettävyys lisää elintarvikkeiden turvallisuutta. Jäljitettävyyden avulla voidaan estää esimerkiksi hylättyjen elintarvike-erien pääsy ihmisten ravinnoksi. Joskus tuotteissa havaitaan viranomaisten tai toimijoiden toimesta virheitä, jolloin virheelliset tuotteet vedetään pois markkinoilta.

Sisäisellä jäljitettävyydellä tarkoitetaan, että toimija pystyy yhdistämään asiakirjat kuten tilauslistat/kuormakirjat, säilytyksessä oleviin tuotteisiin. Elintarvikkeiden jäljitettävyys voidaan todistaa elintarvikkeiden mukana kulkevien asiakirjojen merkintöjen perusteella

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

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

Toimija on ottanut pintapuhtausnäytteitä ja niiden kirjaukset on tarkastettavissa. Huomioitavaa kuitenkin on, että elintarvikehygieniasta varmistuakseen tulee näytteiden otto kohdistaa pintoihin, jotka ovat suoraan kosketuksissa elintarvikkeisiin esim. puukot, leikkuulaudat, työtasot, astiat jne. Muualta tiloissa otettaviin näytteisiin ei elintarvikelaki ota kantaa, mutta toki näytteiden otto muualta tiloissa antaa toimijalle tietoa yleisten tilojen puhtaustasosta ja puhdistuksen riittävydestä.

Ohjeistusta:

Hygicult-pintapuhtaus näytteen ottaminen elintarvikehuoneistosta

1. Pese kädet ja laita käsiisi kertakäyttöhanskat.
2. Ota 5kpl Hygicult-putkea ja kirjoita niihin näytteenottokohde (esim. leikkuulauta, taso, veitsi, lautanen).
3. Ota näytteet edellisenä päivänä puhdistetusta kuivasta kohteesta aamulla videon mukaan.
<https://www.youtube.com/watch?v=7dGEnGMvyZQ> (FI)
<https://www.youtube.com/watch?v=wkGXQT-2uc> (Eng)
4. Anna näytteiden kasvaa alustoilla huoneen lämmössä.
 35-37°C – 1 päivä
 27-30°C – 2 päivää
 18-25°C – 5 päivää

5. Tarkasta ja laske tulokset ja kirjaa pesäkkeiden lukumäärä ylös.

Tulosten tulkintataulukko

Hyvä alle 9 pesäkettä/näytteenottimen puoli

Siedettävä 10-20 pesäkettä/näytteenottimen puoli

*Huono 21-44 pesäkettä/näytteenottimen puoli

*Erittäin huono yli 45 pesäkettä/näytteenottimen puoli

*(Jos tulos on huono tai erittäin huono) pese kohde uudelleen ja ota uusi näyte. Kirjaa poikkeama ja kirjoita toimet mitä tehty tilanteen korjaamiseksi hyväksytylle tasolle. Yläraja on 45 pesäkettä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Elintarvikealan yrityksen viimeisin Oiva-raportti on oltava helposti saatavilla yrityksen internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Oiva-raportti on lisäksi julkistettava elintarvikehuoneiston **sisäänkäynnin yhteydessä** tai sen välittömässä läheisyydessä, jos kuluttajat voivat asioida yrityksessä. Oiva-raportin julkistamisesta säädetään tarkemmin [Ruokaviraston määräyksessä](#), ja siitä ohjeistetaan Ruokaviraston ohjeessa [Elintarvikevalvontatietojen julkaisujärjestelmä Oiva](#).

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017

Maksu 231,00 €

Maksuperusteet

Säkylän kunnanhallitus 27.11.2023 § 232

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Elintarvikelain 297/2021 § 75 mukaisesti kunnan viranhaltijan päätökseen voi vaatia oikaisua se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa. Kunnan viranhaltijan muuhun kuin 64 §:ssä tarkoitettuun päätökseen (kiireelliset toimet) saa vaatia oikaisua kunnan tämän lain mukaisia tehtäviä hoitavalta toimielimeltä eli Etelä-Satakunnan ympäristöterveyslautakunnalta.

Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti. Oikaisuvaatimuskirjelmässä on ilmoitettava päätös, johon vaaditaan oikaisua, sekä se, millaista oikaisua vaaditaan ja millä perusteilla sitä vaaditaan. Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista. Jos oikaisuvaatimusta ei ole tehty määräajassa, oikaisuvaatimus jätetään tutkimatta.

Tarkastaja

Ria Ahto
TERVEYSTARKASTAJA
0447072932
ria.ahto@sakyla.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1835992

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Mainiokoti Jussoila

Karjalankatu 16, 26100 RAUMA • Karjalankatu 16, 26100 RAUMO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

20.1.2025

Hyvä •

Bra


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt  18Hyvä • Bra  2Korjattavaa • Bör korrigeras Huono • Dåligt 
**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.1.2025

Omavalvonta • Egenkontroll

Oivallinen •
UtmärktTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens
lämplighet, tillräcklighet och underhållOivallinen •
Utmärkt

Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

Hyvä • Bra



Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning

Hyvä • Bra



Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Oivallinen •
Utmärkt

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Huomiot

- Siivous- ja puhdistuskäytännöissä huomautettavaa. Siivousvälineiden säilytyksen hygieniassa huomautettavaa.
- Henkilökunnan perehtymisessä omavalvontaan on huomautettavaa.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Etelä-Satakunnan ympäristötoimisto •

Etelä-Satakunnan ympäristötoimisto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 3.2.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 3.2.2025