

Lähetäjä
Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto
 PL 1097
 70111 KUOPIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 23.1.2025
 Tapahtumatunnus 1837316

Vastaanottaja
Mainiokoti Kallavesi
 Koiravedenkatu 10
 70800 KUOPIO

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä elintarvikelain mukainen tarkastus
Toimija	Mehiläinen Hoivapalvelut Oy (2099743-4)
Kohde	Mainiokoti Kallavesi Koiravedenkatu 10, 70800 KUOPIO
Toiminnan nimi	Mainiokoti Kallavesi
Toiminta	Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta
Aika	20.1.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja	Tarja Toivainen
Toimipaikan edustaja	Ritva Väisänen, ruokapalveluvastaava

Tarkastuksen perusteet

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi	A = Oivallinen
----------------------------	-----------------------

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen soveltuvuudessa toimintaan ei havaittu huomautettavaa.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi	A = Oivallinen
----------------------------	-----------------------

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen ja rakenteiden kunnossapito oli toimivaa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi	A = Oivallinen
----------------------------	-----------------------

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet olivat puhtaat ja järjestyksessä. Puhtaanapito oli toimivaa.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi	A = Oivallinen
----------------------------	-----------------------

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. Siivousvälineiden puhtaudesta oli huolehdittu.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi	A = Oivallinen
----------------------------	-----------------------

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa. Henkilökunnalta saadun tiedon mukaan haittaeläimistä ei ole ollut ongelmaa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön jäteastiat olivat puhtaita. Jätteiden poistamisessa elintarvikehuoneistosta ei havaittu huomautettavaa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työtavoissa ei havaittu huomautettavaa. Tarkastuksella seurattiin henkilökunnan työskentelyä.

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet olivat toimivia ja niiden varustelu oli kunnossa. Käsihygieniat todettiin hyväksi. Suojakäsineitä käytettiin hygieenisesti.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Suojavaatetus oli asianmukainen.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Terveydentilan seuranta oli huomioitu omavalvonnassa. Henkilökunnan terveydentilan seuranta oli toimivaa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan vastuuhenkilö on nimetty. Henkilökunta on saanut perehdyttämisen.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniasaaminen oli todennettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Listeriaohje suurkeittiöille on käytössä.

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdyttäminen, jäädyttäminen ja pakasteiden sulattaminen tapahtuu hygieenisesti. Jääpalakonetta ei ole.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkausmateriaalit olivat puhtaita ja ehjiä, eikä niiden säilyttämisessä havaittu huomautettavaa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa. Varastossa olevat tuotteet olivat järjestyksessä ja varaston kierto oli toimivaa. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat olivat hallinnassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu omavalvonnan paperilomakkeille tehtyä lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta. Kylmävarastojen täyttö oli tehty oikein. Käytettävissä oli asianmukaisia lämpömittareita. Omavalvonnassa on esitetty eri elintarvikeryhmien lämpötilavaatimukset ja ohjeistus. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta oli toimivaa. Tarkastuksella mitatut lämpötilat olivat lainsäädännön mukaiset.

Ravintolan omavalvontamalli on käytettävissä:

[ravintolan-omavalvonta-paivitys-2024.doc \(live.com\)](https://live.com/ravintolan-omavalvonta-paivitys-2024.doc)

> Ravintolan omavalvontamallista löytyy "Kylmä- ja pakastevarastojen lämpötilan seuranta" -lomake, jota ryhmäkodit voivat käyttää.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Uudelleen kuumentamisen omavalvonta oli toimivaa. Lämpötilakirjauksia oli tehty lähtevien ruokien lomakkeelle. Käytettävissä oli asianmukaisia lämpömittareita. Tarkastushetkellä

uudelleenkuumentamista ei ollut.

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonta oli toimivaa. Tarkastushetkellä kuumasäilytystä ei ollut.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu kuuman ruoan jäähdytyksen omavalvonnan kirjanpitoa viime ajoilta. Omavalvonta todettiin toimivaksi. Käytössä oli asianmukaisia lämpömittareita.

Ruuan kuumennuslämpötilat oli varmistettu mittaamalla. Tarkastuksella mitattu kuumennuksen lämpötila oli vaatimusten mukainen.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu pakastekalusteiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta. Lämpötilahallinta oli toimivaa ja omavalvonnan mukaista. Pakastimien täyttämässä eikä lämpötiloissa havaittu huomautettavaa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjollaoloaika on lyhyt ja kuvattu omavalvonnassa. Lämpölevyt on käytössä. Tarkastushetkellä ei ollut tarjoilua.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden tarjoilu on asianmukaista.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta oli toimivaa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravitsemukselliset erityistarpeet on ennakkoon selvitetty ja ruoat tarjotaan siltä osin kohdennetusti.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Harhaanjohtavaa markkinointia ei havaittu toimijan internetsivuilla eikä tarjoilupaikassa.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu kertakäyttökäsineet ja muovipussit, jotka todettiin käyttötarkoituksiinsa soveltuviksi.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastus oli toimivaa. Tarkastettu myös omavalvonnan vastaanottotarkastuksen lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta. Omavalvonta oli toimivaa.

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet ovat asianmukaiset.

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuljetuksen lämpötilahallinta on toimivaa. Kuljetusmatka on lyhyt. Henkilökuntaa myös haastateltiin.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu pintapuhtausnäytteiden osalta.

17.15. Prosessissa syntyvät vierasaineet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu akryyliamidin vähentämistoimenpiteiden osalta. Keittiössä leivotaan joskus sämpylöitä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti oli esillä sisään tulon yhteydessä ja julkistettu toimijan internetsivuilla.

Toimijan on itse tulostettava Oiva-raportti. Tulostukseen käytetään A4 -kokoista paperiarkkia. Mikäli Oiva-raportti sisältää useita sivuja, tulee kaikki sivut asettaa esille sisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajalle helposti havaittavaan paikkaan. Tuloste voi olla joko värillinen tai mustavalkoinen.

Lisätiedot

Tarkastuskertomus + Oiva-raportti lähetetään vain sähköpostiin.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002

elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

Valvonta-asetus (EU) 625/2017

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2025-2028

Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §

Hallintolaki (434/2003)

Maksu 225,00 €

Maksuperusteet

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastuksesta peritään valvontamaksu, joka määräytyy Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaan. Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyviin kirjallisiin töihin käytetty aika.

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen 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 tiedoksisaannista ympäristö- ja rakennuslautakuntalle (postiosoite PL 1097, 70111 KUOPIO, ymparistonsuojelu@kuopio.fi).

Mikäli maksu on annettu tiedoksi postitse, asianosaisen katsotaan saaneen siitä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä.

Mikäli maksu on annettu tiedoksi sähköisenä viestinä (esimerkiksi verkkolaskuna), asianosaisen katsotaan saaneen maksusta tiedon, jollei muuta näytetä, kolmantena päivänä viestin lähettämisestä.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Alla olevasta linkistä pääset antamaan palautetta tarkastuksesta:

<https://forms.office.com/e/03j98EaDnw>

Tarkastaja

Tarja Toivainen
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358447182279
tarja.toivainen@kuopio.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1837316

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Mainiokoti Kallavesi

Koiravedenkatu 10, 70800 KUOPIO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

20.1.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt	32
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

20.2.2024
Oivallinen •
Utmärkt



14.3.2023
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.1.2025

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue, ympäristöterveydenhuolto

Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue, ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 2.2.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 2.2.2025