

Lähtettäjä
Liedon kunta, ympäristöterveyspalvelut
 Karjatie 3
 21420 LIETO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 8.11.2021
 Tapahtumatunnus 1348246

Vastaanottaja
Mainiokoti Timantti
 Vanha Littoistentie 2
 20660 LITTOINEN

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
 Mehiläinen Hoivapalvelut Oy (2099743-4)
Kohde Mainiokoti Timantti
 Vanha Littoistentie 2, 20660 LITTOINEN
Toiminnan nimi Mainiokoti Timantti, keittiö
Toiminta Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta
Aika 28.10.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Jaana Kaskela
Toimipaikan edustaja Sonja Tarvainen
 Olena Lempiäinen

Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kirjallinen omavalvontasuunnitelma on laadittu.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat kyseiseen toimintaan.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja tilojen kunto on hyvä.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden (kaapistot, työskentelytasot jne.), laitteiden(uunit, leikkurit, liedet jne.) ja työvälineiden(astiat, leikkuulaudat, veitset jne.) soveltuvuus ja riittävyys toimintaan nähden on kunnossa. Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat olivat ehjiä.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet olivat puhtaita.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta. Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan. Elintarvikkeita käsittelevät henkilöt on ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla ja toimija valvoo, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään asianmukaisesti.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden tarjolla pidon aikana ei ole huomautettavaa.

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden tarjollapitoajat ovat hallinnassa. Elintarvikkeiden tarjoilulämpötilat tai säilytyslämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Markkinointi on lainsäädännön mukaista.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kertakäyttöisissä suojakäsineissä oli malja-haarukka-merkintä, joka soveltuu elintarvikekäyttöön. Pakkausmateriaalien elintarvikekelppoisuus tulee aina varmistaa.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti on esillä, mutta se tulee laittaa myös hoitokodin ilmoitustaululle.

Lisätiedot

Kylmälaitteiden lämpötiloja tulee kirjata joka viikko. Nyt oli kirjattu 1 krt/ kuukaudessa.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

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

Maksu 120,00 €

Maksuperusteet

Liedon ympäristöterveydenhuollon taksa §26/16.6.2021

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Lasku lähetetään erikseen myöhemmin.

Tarkastaja

Jaana Kaskela
TERVEYSTARKASTAJA
0505954018
jaana.kaskela@lieto.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Mainiokoti Timantti, keittiö

Vanha Littoistentie 2, 20660 LITTOINEN

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

28.10.2021





**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


01.11.2018




**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**










 Oivallinen /
Utmärkt 18

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.10.2021

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 lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Liedon kunta, ympäristöterveyspalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 18.11.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 18.11.2021