

Lähettäjä**Itä-Savon ympäristöterveydenhuolto**

Pihlajavedentie 8

57170 SAVONLINNA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

23.7.2024

Tapahtumatunnus

1737118

Vastaanottaja**Mainiokoti Saimaa**

Pihlajavedentie 6c

57170 SAVONLINNA

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija

Hoivakymppi Oy (2079664-0)

Kohde

Mainiokoti Saimaa

Pihlajavedentie 6c, 57170 SAVONLINNA

Toiminnan nimi

Mainiokoti Saimaa

Toiminta

Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta

Aika

13.6.2024

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Salla Laitinen

Toimipaikan edustaja

Jori Uusikartano

Muut tarkastajat

Minttu Paakkari

Tarkastuksen perusteet

Annosmäärä 58. Ruokaa toimitetaan arkisin Onnikoti Olaviin, kuljetusliike Mustapää hoitaa kuljetuksen. Lounas kuljetetaan kuumana, päivällinen jäähdytettynä, viikonlopun ruoat kylmänä.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet****2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat ovat hyvässä kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito**Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS****3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus**Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita.

Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on siistit ja työhön soveltuvat vaatteet.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuviissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari ja tarvittaessa asianmukaiset muut laitteet lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.

Jäähdytettyjen tilojen ja säilytyskalusteiden lämpötilat ja niiden jäähdytyksen riittävyys ovat sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät lainsäädännön vaatimusten tai toimijan omavalvonnassa määritetyn mukaisella alueella.

Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.

Kylmälaitteiden lämpötiloja oli seurattu ja kirjattu ylös säännöllisesti.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toteutuneet lämpötilat tai muut seurattavat muuttujat ovat lainsäädännössä ja/tai omavalvonnassa määritetyn mukaisia. Toimija on varmistunut tavoitelämpötilojen saavuttamisesta.

Jäähdytyslaitteisto on toimintaan nähden sopiva ja riittävä, tai elintarvikkeiden muu jäähdytysmenetelmä varmistaa säädösten tai toimijan asettaman aika-lämpötilayhdistelmän mukaisen jäähtymisen.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Jäähdytetyt elintarvikkeet säilytetään lainsäädännön mukaisessa lämpötilassa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Hallintolaki (434/2003)

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maksu 120,00 €

Maksuperusteet

Alueellisen ympäristöterveydenhuoltojaoston 22.3.2024 § 20 hyväksymä taksa.

Tarkastaja

Salla Laitinen

TERVEYSTARKASTAJA

salla.laitinen@savonlinna.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1737118

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Mainiokoti Saimaa

Pihlajavedentie 6c, 57170 SAVONLINNA

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**13.06.2024**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

08.09.2020



12.12.2017

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

14



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 13.06.2024Omavalvonta /
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 utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • ObservationValvontayksikkö
Itä-Savon ympäristöterveydenhuoltoRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 2.8.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 2.8.2024