

Lähettiläjä
Lahti
 Askonkatu 2
 15100 LAHTI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 22.3.2024
 Tapahtumatunnus 1665358

Vastaanottaja
Mainiokoti Kultakaari
 Uudenpellonkatu 5
 15100 LAHTI

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Kohde Mainiokodit Hoiva Oy (3217144-5)
 Mainiokoti Kultakaari
 Uudenpellonkatu 5, 15100 LAHTI
Toiminnan nimi Mainiokoti Kultakaari
Toiminta Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta
Aika 12.3.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Seija Nummi
Toimipaikan edustaja Mia Mäntysaari
Muut läsnäolijat Anne Autio

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan ohjelma oli tarkastettavissa. Siihen on päivitetty toiminnan muutokset. Siihen ohjeistetaan lisäämään ohjeet kylmävalmistukseen.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävydessä on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistotoiminnan luonne on muuttunut ja tarjoilukeittiö on muutettu valmistuskeittiöksi. Keittiössä valmistetaan ruokaa myös kuljetettavaksi toiseen hoivakotiin. Tilat on alun perin suunniteltu tarjoilukeittiötoimintaan, jonka vuoksi tilat nykyiseen keskuskeittiötoimintaan ovat puutteelliset.

Tarkastuksella havaittiin, että ruokaa valmistavalle keittiöhenkilökunnalle ei ole järjestetty erillistä käymälää. Keittiössä on toiminnan laajuuteen nähden niukasti säilytys- ja työskentelytilaa. Valmistuskeittiön kylmä ja pakastetila on riittämätön, jonka vuoksi helposti pilaantuvia elintarvikkeita, erityisesti pakasteita, säilytetään neljän ryhmäkodin keittiön pakastimissa. Kulku näihin tapahtuu yleisten tilojen kautta ja keittiöhenkilökunta kulkee näihin tiloihin päivittäin useita kertoja tuoden ja vieden elintarvikkeita. Osaan keittiöistä on varsin pitkä matka, koska ne sijaitsevat eri kerroksessa. Mainitut epäkohdat ovat riski elintarviketurvallisuudelle ja heikentävät hygieenisyyttä, erityisesti epidemiatilanteissa.

Keskuskeittiötoiminnassa tarvitaan lämpölaatikoita ruoan kuljettamiseen. Keittiössä niitä ei mahdu säilyttämään eikä niille ei ole varattu erillistä varastotilaa. Niitä säilytetään nyt keittiön viereisessä tyhjässä asukashuoneessa. Tila oli tarkastuksella puhdas ja lukittu, joten laatikoita voi nyt säilyttää siellä siihen asti, kunnes asukastila otetaan tarkoitettuun käyttöön. Viimeistään tällöin lämpölaatikoilla tulee olla asianmukainen puhdas säilytystila.

Elintarviketurvallisuuden vuoksi keskuskeittiön henkilökunnalle ohjeistetaan järjestämään erillinen, vain heidän käyttöönsä tarkoitettu käymälä. Valmistuskeittiön läheisyyteen tulee järjestää toimintaan nähden riittävästi kylmä- ja pakastetilaa. Työskentely- ja säilytystilaa tulee olla riittävästi siten, että toiminta on hygieenistä.

Elintarvikehuoneiston tilojen riittävyys ja soveltuvuus tarkastetaan uudelleen seuraavalla suunnitelmallisella tarkastuksella. Jos annettua ohjeistusta ei ole noudatettu tai muutoin havaitaan elintarviketurvallisuuden vaarantumista niukkojen tilojen tai käsittely- ja varastintilosuhteiden vuoksi, annetaan toimijalle korjauskehotus (C).

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen pinnat ja rakenteet ovat pääosin hyvässä kunnossa. Valmistuskeittiön lattian pinta on kulunut pisteittäisesti. Kuluneisuus ei vielä vaikuta merkittävästi pinnan puhtaanapidamiseen.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossapidosta on huolehdittu.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat hyvässä järjestyksessä ja pinnat puhtaat. Puhtaanpidosta on huolehdittu.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. Siivousvälineet olivat puhtaita ja kunnossa.

GN-vuoat palautetaan takaisin tarjoilukeittiöstä pestyinä lämpölaatikoissa. GN-vuokien puhtaudesta tulee varmistua ennen uutta käyttöä.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haitaeläimiä tai merkkejä niistä ei havaittu tarkastuksella.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäteastiat sisällä olivat puhtaat. Jätteet poistetaan elintarvikehuoneistosta päivittäin. Pihalla olevan jätehuoltopisteen ympäristö oli siisti.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on niukasti työskentely-, säilytys-, uuni- ja jäähdystystä, jonka vuoksi ruoan valmistuksen työvaiheet kuten esivalmistelut, kypsentyminen, jäähdytys, valmiiden ruokien säilytys, pakkaaminen jne. suunnitella huolellisesti olemassa olevien tilaresurssien mukaan. Tämän tarkastuksen aikana henkilökunta työskenteli hygieenisesti.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on erillinen käsienvpesupiste. Se on puhdas ja varusteltu oikein. Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa esim. pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä. Niitä käytetään hygieenisesti.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta käytti omavalvonnan ohjeistuksen mukaista työasua. Se sisälsi myös päähineen.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on seuranta kettiöhenkilökunnan terveydentilasta.

Liitteenä päivitetty ohje terveydentilan selvityksistä.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan työnsä edellyttämällä tavalla.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Päivälliset toimitetaan pääosin jäädytettynä, mutta joskus myös kylmävalmistettuna siten, että neste on jo lisätty muiden raaka-aineiden sekaan. Vihannekset ja kala kuumennetaan ja jäädytetään ennen lisäämistä. Kypsennys tapahtuu vastaanottavassa päässä seuraavana päivänä.

Kylmävalmistuksessa tulee huolehtia riittävän alhaisesta raaka-aineiden, nesteen ja säilytyksen lämpötilasta sekä raaka-aineiden hygieenisestä käsittelystä. Omavalvontaan ohjeistetaan lisäämään kylmävalmistusohjeet.

5.4. Sulattamisen, jäädyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäädyttäminen toteutetaan kahdella erillisellä laitteella, joista vain toinen on pikajäädytyslaite. Jäädytettävää on runsaasti mm. päivälliset, kiisselit, iltapalapuurot ja viikonlopun ruoat. Loppuviikolla valmistetaan ja jäädytetään myös viikonlopun ruokia. Jäädytyskapasiteetin riittävyttä tulee arvioida.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin niille varatuissa paikoissa soveltuissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Kylmä- ja pakastevarastot olivat hyvin täynnä.

Kylmä- ja pakastelaitteita ei saa täyttää liian täyteen riittävän ilmankierron varmistamiseksi. Laitteiden täytössä tulee noudattaa valmistajien antamia maksimitäyttöohjeita.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäädytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan. Lainsäädännön mukaiset säilytyslämpötilat on todennettu kirjanpidolla niin valmistus- kuin jakelukeittiöissä. Seuranta ei kaikilta osin ole ollut säännöllistä. Seurantaa muistutetaan toteuttamaan omavalvonnan ohjeistuksen mukaisesti. Laitteiden lämpötiloja ohjeistetaan seuraamaan laitteiden sisällä olevista lämpömittareista.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Valmistusprosessien lämpötilahallinnassa on puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötiloja seurataan valmistettavista ruoista säännöllisesti, samoin uudelleenkuumennettavista ruoista jakelukeittiöissä. Jäädytyksen onnistumista ei ole todennettu. Keittiöllä on soveltuva lämpömittari tähän.

Jäädytyksen tulee tapahtua siten, että elintarvike jäädytetään enintään neljässä tunnissa +6 °C:een tai sen alle. Jokaisesta jäädytettävästä erästä mitataan alkulämpötila ja neljän tunnin kuluttua loppulämpötila. Lämpötilat kirjataan jokaisesta jäädytys-erästä seurantalomakkeelle. Mahdolliset poikkeamat ja niiden johdosta tehty korjaavat toimenpiteet kirjataan myös.

Jäädytyksen lämpötilahallinta tarkastetaan uudelleen seuraavalla suunnitelmallisella tarkastuksella.

Kirjanpidon tulee olla tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastelaitteiden lämpötiloja seurataan. Lainsäädännön mukaiset säilytyslämpötilat on todennettu kirjanpidolla niin valmistus- kuin jakelukeittiöissä. Seuranta ei kaikilta osin ole ollut säännöllistä. Seurantaa muistutetaan toteuttamaan omavalvonnan ohjeistuksen mukaisesti.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruoan tarjoilulämpötiloja on seurattu sekä kylmistä että kuumista ruoista. Kirjanpidon mukaan ruoka on tarjoiltu lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa. Ruoan lämpötilamittauksia ohjeistetaan tekemään omavalvonnan ohjeistuksen mukaisesti tarjoiluajan lopussa.

7. MYynti JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniat

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haastattelun perusteella tarjoilu toteutetaan ryhmäkodeissa hygieenisesti.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Asukkaiden erityistarpeet (erityisruokavaliot ja rakennemuunnetut) on selvitetty etukäteen ja ne pääosin saadaan riittävän ajoissa keittiölle. Käytössä tulee olla sellainen järjestelmä, että asiakkaiden muuttuneet erityistarpeet tulevat tiedoksi mahdollisimman pian ja riittävällä tarkkuudella keittiöhenkilökunnan tiedoksi. Ohjeistus tästä tulee lisätä omavalvontaan.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Vastaanottotarkastuksissa on puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksia tehdään ja helposti pilaantuvat elintarvikkeet nostetaan varastoihin mahdollisimman pian. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen mittaamista ei ole todennettu kirjauksin. Omavalvonta ohjeistaa mittaamaan vastaanottolämpötiloja joka kuormasta ja tekemään kirjauksia lomakkeella viikottain. Omavalvonnan ohjetta tulee noudattaa. Mittauksilla ja kirjauksilla todennetaan, että kylmäketju ei ole katkennut.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden lämpötilahallinta lähettämisvaiheessa on todennettu.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonta sisältää pintapuhtauden näytteenoton. Tänä vuonna ei näytteitä vielä ole otettu. Tarkastuksella keskusteltiin näytteenottomäärästä, joka ei omavalvontasuunnitelmassa ole riittävä.

Pintapuhtausnäytteitä ohjeistetaan ottamaan 4-6 krt/v, viideltä (5) pinnalta kerrallaan. Puhtausnäytteet otetaan ennen työpäivän alkua puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esim. leikkuulaudoista, työvälineistä, käsienpesuhanoista, jääkaapin ovenkahvoista ym. Näytteenottotulokset tulee kirjata. Huonoista tuloksista tulee seurata puhdistustoimenpiteitä ja uusintanäytteet. Korjaavat toimenpiteet on myös kirjattava. Tulokset tulee säilyttää useita vuosia ja niiden tulee olla tarkastettavissa. Liitteenä Lahden

ympäristöterveyden ohje näytteenottoon.

Lisätiedot

Toiminan tietoja

Tarjoilukeittiö on muutettu valmistuskeittiöksi. Ruokaa valmistetaan nyt paitsi oman talon asukkaille niin myötä toiseen Mainiokotiin (Wanha Lahti). Toimintatyyppinä on keskuskeittiö toiminta.

Keittiöllä valmistetaan ruokaa viitenä päivänä viikossa. Viikonlopun ruoat valmistetaan tai esivalmistetaan ennakoon siten, että keskiviikkona valmistetaan lauantain ruoka ja torstaina sunnuntain ruoka (1+3). Kuljetukset tapahtuvat vuorokautta myöhemmin eli torstaina ja perjantaina. Omassa talossa lounas tarjoillaan heti valmistuksen jälkeen. Päivällinen valmistetaan ennakoon ja jäähdytetään. Uudelleenkuumennus tapahtuu ryhmäkodeissa. Lounas lähtee kuumana. Päivällinen lähtee jäähdytettynä tai kylmävalmistettuna.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Elintarvikelaki 297/2021

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Hallintolaki 434/2003

Lahden kaupungin Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2020-2024

Maksu 210,00 €

Maksuperusteet

Rakennus- ja ympäristölupalautakunta päätti hyväksyä 12.12.2023 § 93 elintarvikelain (297/2021), terveydensuojelulain (763/1994) ja tupakkalain (549/2016) sekä läkelain 54 §:n muutoksen mukaisen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman. Lahden kaupungin rakennus- ja ympäristölupalautakunta hyväksyi 12.12.2023 § 92 ympäristöterveydenhuollon taksan, joka tuli voimaan 1.1.2024. Tästä käsittelystä peritään eo. päätöksen mukaisesti taksan suuruinen maksu, josta lähetetään erillinen lasku. Maksun suuruuteen tyytymätön voi tehdä oikaisuvaatimuksen rakennus- ja ympäristölupalautakuntalle oheisen ohjeen mukaisesti.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Oikaisuvaatimus / Oikaisuvaatimusohje

Oikaisuvaatimusoikeus: Päätökseen tyytymätön voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimuksen saa tehdä se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen) sekä kunnan jäsen.

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään ja sen yhteystiedot:

Toimielin: Rakennus- ja ympäristölupalautakunta

Postiosoite: PL 202, 15101 Lahti

Käyntiosoite: Lahden Palvelutori, Kauppakeskus Trio, 2 krs., Aleksanterink.18, 15140 Lahti

Puh.: (03) 814 2214

Sähköposti: kirjaamo@lahti.fi

Aukioloaika: 9-18

Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista ennen viraston aukioloajan päättymistä. Kunnan jäsenen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon seitsemän päivän kuluttua siitä, kun pöytäkirja on asetettu nähtäväksi yleiseen tietoverkkoon. Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, sähköistä tiedoksiantoa käytettäessä kolmantena päivänä viestin lähettämisestä ja muussa tapauksessa seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä, saantitodistuksen osoittamana aikana tai erilliseen tiedoksisaantitodistukseen merkittynä aikana.

Tarkastaja

Seija Nummi

TERVEYDENSUOJELUINSINÖÖRI

+358444164955

seija.nummi@lahti.fi

Liitteet

Liite 1: Näytteenotto-ohje rekisteröidyille elintarvikehuoneistoille.pdf

Liite 2: omavalvonta-fin-2-jaahdytys.pdf

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

NÄYTTEENOTTO-OHJE REKISTERÖIDYILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE

Tämän ohjeen on laatinut Lahden kaupungin ympäristöterveys helpottamaan näytteenoton suunnittelua rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa.

Ohjeessa on sisältönä kolme kokonaisuutta:

- 1. Elintarvikenäytteet**
- 2. Ruokanäytteet (Suositus! Oman toiminnan varmentaminen epidemiatilanteissa)**
- 3. Pintapuhtausnäytteet**

1. ELINTARVIKENÄYTTEET

Elintarvikenäytteitä tulee ottaa ja niiden mikrobiologinen laatu tulee tutkia:

Jos valmistat, käsittelet tai pakkaat helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joiden käyttöaika on **yli neljä vuorokautta**.

Helposti pilaantuvan elintarvikkeen valmistamisella ja käsittelyllä tarkoitetaan esim. lihan ja maksan jauhamista, lihan paloittelua ja marinoimista, kalan perkaamista, fileoimista, graavaamista ja savustamista, siementen idättämistä ja ruoanvalmistusta (myös esim. salaattien koostaminen, sämpylöiden täyttäminen ja broilerin grillaaminen).

Jos valmistat naudan- tai lampaanlihasta jauhelihaa ja tarjoilet sen mediumina tai kypsentämättömänä (esim. medium hampurilaispihvit, tartarpihvit), tuotteista suositellaan vahvasti tutkittavaksi *E. coli* ja salmonella.

2. RUOKANÄYTTEET

(Suositus! Oman toiminnan varmentaminen epidemiatilanteissa)

Valmistuskeittiöiden suositellaan kuitenkin ottavan talteen itse valmistamia ruokia/salaatteja ja säilyttämään niitä pakastettuina mahdollisia ruokamyrkytyspäilyselvityksiä varten 2-4 viikon ajan. Näyttemäärän tulee olla riittävän iso n. 300 g, jotta laboratoriotutkimukset ovat mahdollisia. Näytteet otetaan elintarvikekelpisiin tehdaspuhtaisiin muovipusseihin.

Mahdollisten ruokamyrkytyselvitysten vuoksi ruokalistat on hyvä säilyttää useita viikkoja. Jos ruokalistaan joudutaan tekemään muutoksia, on hyvä, että keittiö kirjaa ruokalistoihin tulleet muutokset.

3. PINTAPUHTAUSNÄYTTEET

Näytteenotto vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Näytteitä tulee ottaa tuotteiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille, kuten työtasoilta, leikkuulaudoilta ja laitteista (esim. lihan jauhamiseen käytettävät laitteet, leikkelekoneiden sisäpinnat). Näytteitä tulee ottaa puhtaalta pinnalta ennen työskentelyn aloittamista. Näytteet voit ottaa itse, kun noudatat valmistajan käyttöohjeita.

Näytteenottotulokset tulee kirjata. Kirjaa nämä asiat: näytteenottopäivämäärä, näytteenottokohde, tulos, mahdolliset korjaavat toimenpiteet, uusintanäytteen tulos ja näytteenottaja. Voit helpottaa tulosten kirjaamista ottamalla valokuvia testituloksista. Pintojen puhtauden seuranta tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuuntia voidaan seurata.

Katso oman toimintasi suositellut pintapuhtausnäytemäärät oheisista taulukosta (Liite 1. ja 2.). Keskustele oman terveystarkastajasi kanssa mahdollisista muutoksista näytemäärissä. Näytemääriin vaikuttaa toiminnan luonne ja laajuus.

Lainsäädäntö ja ohjeet

Mikrobikriteeriasetus 2073/2005

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset – ohje toimijoille (Ruokaviraston ohje, nro 4095)

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (Ruokaviraston ohje, nro 10503)

Ruokaviraston ohjeet [tästä linkistä](#)

Liitteet

Liite 1. Tarjoilupaikkojen pintapuhtausnäytteenotto

Liite 2. Vähittäismyymälöiden pintapuhtausnäytteenotto

Liite 1. Tarjoilupaikkojen pintapuhtausnäytteenotto				
	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
TARJOILU	Tarjoilu - ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä - helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vitriinimyynti mahdollista - raakapakasteleipomotuotteiden (esim. riisipiirakat, pastelijat, pullatuotteet) paistaminen tarjolle voi olla osa toimintaa - pakatun jäätelön myynti voi olla osa toimintaa - valmiiden elintarvikkeiden (esim. hot dog, panini, lihapiirakka) kuumennus asiakkaalle voi olla osa toimintaa - ei ruoanvalmistusta Esim. • pienimuotoinen kahvilatoiminta • pienimuotoinen kioskit toiminta	Tarjoilu - helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen (valmiiksi kypsennetty, kuten grillimakkarat, nakit jne., tai valmistettu ja pakastettu odottamaan kypsennystä, kuten jauhelihapihvi) elintarvikkeiden käsittely - Leipien täyttäminen, salaattien koostaminen tms. Esim. pizzeriat, jossa pizzaa ja salaattia • nakkikioskit • pikaruokaravintolat • salaatti- ja voileipätarjoilupaikat Suurkeittiö: tarjoilukeittiöt • ei omaa ruoanvalmistusta • valmiiksi kypsennetyn ruoan kuumentaminen • vähäinen aamu- tai välipalan valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen, kiisselin valmistaminen ym. voi olla osa toimintaa	Tarjoilu - raakojen eläinperäisten, elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta asti) - aterioiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon Esim. • ruokaravintolat, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus, tms.) • pitopalvelu • pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta esim. kebabin kypsennystä Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt • valmistetaan ruokaa – annoksia • ruokaa ei valmisteta riskiryhmille	Tarjoilu - riskiryhmille (päiväkoti-ikäiset lapset, vanhukset, sairaalapotilaat ym.) ruokaa valmistavat (vastaa toiminta 3, mutta valmistus tapahtuu riskiryhmille) elintarvikehuoneistot (ei tarjoilukeittiötoimintaa, jossa vain vähäistä aamu- tai välipalan valmistusta) Esim. Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt • esim. sairaalakeittiö
KOKOLUOKKA 1 Tarjoilu < 6 as. paikkaa TAI < 50 annosta/vrk Suurkeittiö < 500 annosta/vrk	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 2 Tarjoilu 6 - 150 as. paikkaa TAI 50 – 500 annosta/vrk Suurkeittiö 500 - 2000 annosta/vrk	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 3 Tarjoilu > 150 as. paikkaa TAI > 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) Suurkeittiö > 2000 annosta/vrk	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt	RISKILUOKKA 5 3 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt

Liite 2. Vähittäismyymälöiden pintapuhtausnäytteenotto				
	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
MYynti	Elintarvikkeiden myynti - myynnissä ei ole kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö) - myynnissä voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit, irtoteet tms.)	Elintarvikkeiden myynti - myynnissä on kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita - voi olla irtojäätelön myyntiä, myös jäätelökioskit - toimintaan voi kuulua esim.: - raakapakasteiden paistopistetoiminta - salaattibaarimyynti myymälässä, jos aineosat laitetaan myyntikalusteeseen omassa astioissaan - itujen suoramynti	Elintarvikkeiden myynti Muun elintarvikemyynnin ohessa: - pakkaamattomien helposti pilaantu-vien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi) ja/tai valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä - myynnin yhteydessä pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon - omaa markkinointia, jossa käytetään väitteitä - raakamaidon suoramynti Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva rahti-valmistus (esim. yksityinen kuluttaja teettää elintarvikkeen- käsittelyn kuten palveluksen omistamalleen eläinperäiselle elintarvikkeelle. Palvattu liha menee omaan yksityiseen kulutukseen, ei myyntiin.)	Elintarvikkeiden myynti Muun elintarvikemyynnin ohessa: - täyssäilykkeiden valmistus - kylmäsavukalan tai graavikalan tyhjiöpakkaus
KOKOLUOKKA 1 • Myymälät < 200 m ² (esim. lähikaupat, kioskit) • täyssäilykkeiden valmistus alle 5000 kg/vuosi • Etämyynti: tuotevalikoiman laajuus < 100 erilaista tuotetta	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 2 • Myymälät 200 m ² – 1000 m ² (esim. marketit / tavaratalot) • täyssäilykkeiden valmistus 5000-10 000 kg/vuosi • Etämyynti: tuotevalikoiman laajuus 100-1000 erilaista tuotetta	RISKILUOKKA 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 3 • Myymälät >1000 m ² (esim. super- / hypermarketit) • täyssäilykkeiden valmistus yli 10 000 kg/vuosi • Etämyynti: tuotevalikoiman laajuus > 1000 erilaista tuotetta	RISKILUOKKA 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 3 1 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt	RISKILUOKKA 5 3 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt

Jäähdytys

Silloin kun ruokaa ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen, ruoka on jäähdytettävä nopeasti. Liian hitaasti jäähdytetty ruoka on yleisin ruokamyrkytysten syy.

- Jäähdytä ruoka heti valmistuksen jälkeen 4 tunnissa alle +6 °C:seen.
- Ohut ruokakerros jäähtyy nopeammin. Jäähdyminen nopeutuu, kun jaat ruoan useaan astiaan tai pilkot sitä.
- Mittaa ruoan lämpötila jäähdytyksen alussa ja lopussa. Mittaa lämpötila ruoan keskeltä, jossa jäähdyminen on hitainta.
- Säännölliseen jäähdyttämiseen kannattaa hankkia jäähdytyskaappi. Jos käytössäsi ei ole jäähdytyskaappia, voit käyttää jäävesihaudetta. Tärkeintä on, että ruoka jäähtyy riittävän nopeasti.
- Ruokaa ei saa koskaan jäähdyttää ulkona eikä ikkunalaudalla.
- Merkitse tuotteeseen valmistuspäivämäärä ja tarvittaessa elintarvikkeen nimi ja ainesosat.
- Noudata lämpötilojen ja lämpötilapoikkeamien kirjaamisessa oman yrityksesi omavalvontaohjeistusta.



maks.
4 h

alle
+6 °C



Lue lisää:

» ruokavirasto.fi/elintarvikeala

» oivahymy.fi

Aineisto on tuotettu MMM:n rahoittamassa pk-hankkeessa.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1665358

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Mainiokoti Kultakaari

Uudenpellonkatu 5, 15100 LAHTI

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**12.03.2024**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST Oivallinen /
Utmärkt 21

Hyvä / Bra 3

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.03.2024

Omaavonta / 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	▶
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	▶

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävydessä on epäkohtia.

Valmistusprosessien lämpötilahallinnassa on puutteita.

Vastaanottotarkastuksissa on puutteita.

Valvontayksikkö

Lahti

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 1.4.2024 /

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 1.4.2024