

Lähettiläjä
Hämeenlinnan kaupunki
 PL 84
 13101 HÄMEENLINNA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 28.5.2021
 Tapahtumatunnus 1285296

Vastaanottaja
Mainiokoti Vanaja
 Kikaristonkatu 41
 13210 HÄMEENLINNA

Asia Ennalta suunniteltu tarkastus
Toimija Hoiva Mehiläinen Oy (1893659-5)
Kohde Mainiokoti Vanaja
 Kikaristonkatu 41, 13210 HÄMEENLINNA
Toiminnan nimi Mainiokoti Vanaja, keittiö
Toiminta Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta
Aika 19.5.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Tiina Laurell
Toimipaikan edustaja Helka Hyytiä

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on erilliset vesipisteet ruoan valmistusta, käsienpesua ja astiahuoltoa varten. Keittiön siivousvälineille on oma huoltotila, jossa on vesipiste, kuivauspatteri, hyllyjä ja ripustimia. Keittiöhenkilökunnalle on oma käymälä. Elintarvikkeiden varastointia varten on kuiva-ainevarasto ja kylmälaitteita, joista osa sijaitsee keittiön sisäänkäynnin katoksen kautta kuljettavassa varastossa.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan terveydentilan selvitykset eivät olleet keittiössä tarkastettavissa. Omavalvonnasta puuttuu terveydentilan seurannan kuvaus.

Omavalvontaan tulee liittää kuvaus tartuntatautilain 56 §:n mukaisesta terveydentilan seurannasta. Terveydentilan selvitys edellytetään keittiötyöntekijöiltä, joiden tehtäviin kuuluu helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Hoitajilta, jotka vain kuumentavat tai jakavat aterioita, ei terveydentilan selvitystä edellytetä. Kirjanpito terveydentilan selvitysten seurannasta tulee säilyttää omavalvonnan liitteenä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**6.1. Elintarvikkeiden säilytys**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jääkaapeissa suositellaan käytettävän irrallisia jääkaappilämpömittareita kaappien omien lämpötilanäyttöjen rinnalla.

7. MYynti JA TARJOILU**7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilat mitataan ja kirjataan ennen ruoan tarjolle laittamista. Kirjanpitoa on tehty säännöllisesti, ei poikkeamia.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottolämpötiloja on kirjattu säännöllisesti tukkukuormista sekä Kaarteesta toimitetuista lämpimistä aterioista että salaateista (kirjattu tarjollapito -lomakkeelle). Myös Kaarteen keittiöstä jäädytettynä toimitettujen päivällisten vastaanottolämpötiloja tulee seurata.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet keittiöön toimittaa Meira Nova, Ossin pulla ja Ykköskoti Kaarteen keittiö. Tukun ja leipomon lähetyksistä säilytetään keittiössä vähintään vuoden ajan.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetokirjanpitoa on toteutettu, mutta kirjallinen takaisinvento-ohjeistus puuttuu omavalvonnan kuvauksesta.

Omavalvontaan tulee täydentää takaisinvento-ohjeistus. Tarjoilukeittiössä takaisinvetotoimenpiteitä aiheuttaa lähinnä tukuilta saapuvat takaisinvetoilmoitukset, jolloin takaisinvetokuvaukseen riittävät seuraavat tiedot:

- tavatoimittajille annetut yhteystiedot (jos yksikössä on käytössä henkilökohtaiset sähköpostiosoitteet, tulisi tavarantoimittajille antaa vähintään kahden henkilön sähköpostiosoitteet),
- toimintaohjeet takaisinvetoilmoituksen mukaan ja
- kirjanpito-ohjeistus.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

Lounaat toimitetaan Ykköskoti Kaarteen keskuskeittiötä lämpimänä päivittäin ja päivälliset kylmänä samalla kuljetuksella. Keittiötyöntekijä vastaa keittiötoiminnasta ja kuumentaa päivällisen arkipäivisin, viikonloppuna aterioiden tarjoilusta ja kuumennuksesta vastaa hoivahenkilöstö.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta
Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Elintarviketurvallisuusviraston määräys elintarvikevalvontaviranomaisen ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuuden toteuttamistavasta ja valvontatietojen julkistamisesta, Evira/2074/0900/2016

Maksu 130,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 297/2021, 73 §

Hämeenlinnan kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa, Hämeenlinnan kaupunginvaltuusto
12.3.2018 § 26

Tarkastaja

Tiina Laurell
TERVEYSTARKASTAJA
0400599387
tiina.laurell@hameenlinna.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1285296

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Mainiokoti Vanaja, keittiö

Kikaristonkatu 41, 13210 HÄMEENLINNA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****19.05.2021****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

23.04.2018

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

25



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 19.05.2021Omavalvontasuunnitelma /
Planen för 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 lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedelPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsernaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Hämeenlinnan kaupunkiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 7.6.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 7.6.2021