

Lähetäjä
Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelut
 Kirkkotie 13
 21420 LIETO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 18.11.2024
 Tapahtumatunnus 1809361

Vastaanottaja
Pito- ja leivontapalvelu Hanna Ruohonen
 Alkinkulmantie 119
 32200 LOIMAA

Asia

	Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija	Ruohonen Hanna Inkeri (1319141-6)
Kohde	Pito- ja leivontapalvelu Hanna Ruohonen Alkinkulmantie 119, 32200 LOIMAA
Toiminnan nimi	Pito- ja leivontapalvelu Hanna Ruohonen
Toiminta	Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta
Aika	14.11.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja	Vlad Rosu
Toimipaikan edustaja	Hanna Ruohonen
Muut tarkastajat	Eerika Päivänsäde - teki tarkastuksen
Tarkastuksen perusteet	

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka on tarkastettavissa kohteessa.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pitopalvelun valmistustilat ovat erilliset kodin muista tiloista (kellarikerros). Tarkastuksessa käytiin läpi keittiö, elintarvikkeiden ja astioiden säilytystilat sekä siivousvälineiden säilytys. Tilat soveltuvat elintarvikehuoneistotoimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja tilojen kunto on hyvä.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

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

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

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, laitteet ja pinnat olivat puhtaita. Siivousvälineille on oma säilytyskomero telineineen.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija vastaa itse tuhoeläintorjunnasta. Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto on vaatimusten mukainen.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteen varustelu on kunnossa ja ne toimivat.

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 soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Säilytyksessä ei ole mikrobiologisen ristikontaminaation tai saastumisen vaaraa. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötilat olivat lainsäädännön rajoissa. Omavalvonnan mukaiset mittaukset on tehty ja kirjattu säännöllisesti.

6.6. Pakasteiden ja jäädyytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötilat olivat lainsäädännön rajoissa. Omavalvonnan mukaiset mittaukset on tehty ja kirjattu säännöllisesti.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija tiedostaa allergeeniturvallisuuden tärkeyden. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaatioiden hallinta ovat vaatimusten mukaisia. Gluteenittomia tuotteita tehdään jonkin verran (ns. kulhossa sekoitettavat tuotteet, mutta ei esim. pullaa tai muita työpinnoilla työstettäviä leivonnaisia), mutta tällöin erotetaan tuotteiden teko ajallisesti sekä infotaan asiakasta, että kaikki valmistus tapahtuu samoissa tiloissa.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikekontaktimateriaalien soveltuvuutta tarkastettiin käytössä olevan folion osalta. Foliopaketissa oli malja-haarukka -tunnus, joka kertoo soveltuvuuden elintarvikekäyttöön.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Vastaanottotarkastukset tehdään asianmukaisesti ja ruuat siirretään saman tien oikeisiin varasto-olosuhteisiin.

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Pitopalvelun tuotteet kuljetetaan asianmukaisesti termolaatikoissa, jotta ruuat säilyvät oikeassa lämpötilassa kuljetuksen ajan. Kuljetusmatkat on lyhyitä.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Raaka-aineiden jäljitettävyyttä hallitaan säilyttämällä toimitusten asiakirjat.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Raaka-aineiden jäljitettävyyttä hallitaan säilyttämällä toimitusten asiakirjat.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Pintapuhtausnäytteitä on otettu satunnaisesti ja tulokset ovat olleet hyviä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Oiva-raportti on asetettu esille valmistustiloissa ja lisäksi toimijan internetsivuilla on linkki Oiva-raportti portaaliin.

Sovelletut säännökset

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Elintarvikelaki (297/2021)

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004

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

Yleinen elintarvikehygieni-asetus 852/2004/EY

Ruokaviraston ohje 10502/2 (Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit)

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

Maksu 150,00 €

Maksuperusteet

Liedon ympäristöterveydenhuollon taksa §54/13.12.2023

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Lasku lähetetään erikseen myöhemmin.

Toimija, joka on tyytymätön maksuun, joka perustuu kunnallisen ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan, voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen.

Viranomaisen, jolle kirjallinen oikaisuvaatimus tehdään:

Liedon kaupunki,
Ympäristöterveyslautakunta
PL 24, 21421 Lieto
sähköposti: kirjaamo@lieto.fi

Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa laskun vastaanottamisesta. Vastaanottajan katsotaan saaneen asiasta tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluessa kirjeen lähettämisestä. Sähköinen asiakirja katsotaan saadun tiedoksi kolmantena päivänä tiedon lähettämisestä. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti. Oikaisuvaatimuksesta on käytävä ilmi oikaisuvaatimuksen tekijän nimi ja osoitetiedot, päätös/maksu johon oikaisua haetaan sekä vaatimus perusteineen.

Oikaisuvaatimuksesta huolimatta lasku tulee maksaa viimeistään laskussa annettuna eräpäivänä.

Tarkastaja

Vlad Rosu
VALVONTAELÄINLÄÄKÄRI
+358504390355
vlad.rosu@lieto.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1809361

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Pito- ja leivontapalvelu Hanna Ruohonen

Alkinkulmantie 119, 32200 LOIMAA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

14.11.2024

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt

**20**

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

16.9.2022

Oivallinen •

Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.11.2024

Omavalvonta • Egenkontroll

Oivallinen •
UtmärktTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens
lämplighet, tillräcklighet och underhållOivallinen •
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

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

Oivallinen •
Utmärkt

Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •
Utmärkt

Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Huomiot

Observationer

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelut •

Lundo stad, miljöhälsovård

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 28.11.2024 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 28.11.2024