

Lähtettäjä
Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto
 PL 1097
 70111 KUOPIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 24.9.2021
 Tapahtumatunnus 1336711

Vastaanottaja
Riistaveden palvelukoti Oy / Aurinkopurje
 Rauhalahdentie 41
 70820 KUOPIO

Asia Valvontasuunnitelmaan sisältyvä elintarvikelain mukainen tarkastus
Toimija Riistaveden Palvelukoti Oy (0870814-2)
Kohde Riistaveden palvelukoti Oy / Aurinkopurje
 Rauhalahdentie 41, 70820 KUOPIO
Toiminnan nimi Aurinkopurje
Toiminta Suurtalous, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 21.9.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Tarja Toivainen
Toimipaikan edustaja Leena Ropponen, yrittäjä
 Seija Hiltunen, hoiva-avustaja

Tarkastuksen perusteet

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonta oli tarkastettavissa ja sitä on päivitetty.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu elintarvikehuoneisto kokonaisuudessaan. Tilat soveltuvat toimintaan.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu elintarvikehuoneisto kokonaisuudessaan. Tilat olivat hyväkuntoiset.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat käyttötarkoitukseensa soveltuvia ja kunnossa. Omavalvontavastaava poisti käytöstä säröreunaisia lautasia tarkastuksen aikana.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneisto oli siisti ja järjestyksessä. Puhtaanapito oli toimivaa.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Laitteet ja työvälineet sekä siivousvälineet olivat puhtaita.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan toiminta oli hygieenistä.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupaikat olivat kunnossa. Käsihygienia oli hyvää. Naisten henkilöstötilojen WC-tilan käsienpesupisteen varustelu oli kunnossa. Naisten henkilöstötilojen pukeutumistilassa oli lavuaari. Suosittelen myös siihen käsisaippuaa ja käsipyyhketinettä käsipyyhkeineen.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työ- ja suojavaatteet olivat asianmukaiset.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan terveydentilan seuranta oli toimivaa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omaohjautuvastaava oli nimetty. Henkilökunta on saanut perehdyttämisen.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniaosaamisen kirjanpito oli tarkastettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu pakasteiden sulattaminen ja ruoan kypsennyksen omaohjautuvuuden lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytys oli asianmukaista. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat olivat hallinnassa.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta oli toimivaa. Lämpötilat olivat lainsäädännön mukaiset.

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu omavalvonnan jäähdytyksen kirjanpito. Jäähdytys oli onnistunut. Henkilökunnalle on hyvä antaa lisäperehdyttämistä, jotta kirjaukset tulevat lomakkeen oikeaan sarakkeeseen. Asia kuitenkin selvisi henkilökuntaa haastatteleamalla. Pikajäähdytyskaappi on käytössä. Jäähdytystä oli ollut vasta vähän.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ravitsemukselliset erityistarpeet on ennakkoon selvitetty ja ruoat tarjotaan siltä osin kohdennetusti.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Harhaanjohtavaa markkinointia ei havaittu kotisivuilla eikä tarjoilutilassa.

Lisätiedot

Riskiluokituksen mukainen tarkastustiheys on joka toinen vuosi.

Oiva-raportin esilläpito:

[Oiva-raportin esilläpito - Oivahymy](#)

Sisäänkäynnin yhteydessä:

[Sisäänkäynnin yhteydessä - Oivahymy](#)

Internetsivustolle:

[Internetsivustolle - Oivahymy](#)

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002

elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

Valvonta-asetus (EU) 625/2017

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

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020-2024

Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §

Hallintolaki (434/2003)

Maksu 175,00 €

Maksuperusteet

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastuksesta peritään valvontamaksu, joka määräytyy Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaan. Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan. Tarkastukseen

kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyvien kirjallisiin töihin käytetty aika.

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta hallintolain (434/2003) luvun 7a mukaisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista ympäristö- ja rakennuslautakuntalle (postiosoite PL 1097, 70111 KUOPIO, ymparistoterveys@kuopio.fi).





Tarkastaja Tarja Toivainen
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
044 718 2279
tarja.toivainen@kuopio.fi







Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Aurinkopurje

Rauhalahdentie 41, 70820 KUOPIO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****21.09.2021****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 16 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 21.09.2021**

Oma- ja valvontasuunnitelma / 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	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuoltoRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 4.10.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 4.10.2021