

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

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 25.10.2024
 Tapahtumatunnus 1798834

Vastaanottaja
Puijonsarven palvelukoti
 Puijonsarventie 34
 70260 KUOPIO

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Savas-Säätiö sr (0816129-8)
Kohde Puijonsarven palvelukoti
 Puijonsarventie 34, 70260 KUOPIO
Toiminnan nimi Puijonsarven palvelukoti
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 25.10.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Laura Paldanius
Toimipaikan edustaja Terttu Taskinen
Tarkastuksen perusteet

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat harjoitettavaan toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin kaikki elintarvikehuoneiston tilat. Tilojen kunnossa ei ollut huomautettavaa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Laitteiden tai työvälineiden kunnossa ei havaittu huomautettavaa. Kalustelevyisissä kalusteissa oli yksittäisiä pieniä kolhuja.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat yleisilmeeltään siistit. Jäteastiat olivat alakaapeissa. Jonkin verran likaa oli ko. alakaapeissa ja jätuvaunuissa. Siivousta/puhtaanapitoa voi niiden osalta hiukan tihentää / tehostaa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteiden poistamisessa elintarvikehuoneistosta ei ollut huomautettavaa. Saadun tiedon mukaan ulkona olevien jäteastioiden tyhjennysväli on riittävä (jäteastiat eivät täyty niin, että kannet eivät menisi kunnolla kiinni).

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Saadun tiedon mukaan tuoreet vihannekset ja kasvikset huuhdellaan ennen käyttöä. Porkkanat huuhdellaan myös kuorimisen jälkeen. Ruokaviraston päivitetty listeriaohje suurralouksille löytyy osoitteesta https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet-ja-lainsaadanto/ravintolatoiminta-ja-muu-tarjoilu/listeriaohje_suurkeittioille_9_2024.pdf

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Sulattamisen tai jäähdyttämisen hygieniassa ei huomautettavaa.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin suojattuina.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin niille tarkoitetuissa tiloissa. Elintarvikkeiden käyttöajankohtien hallinnassa ei havaittu huomautettavaa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pientä huomautettavaa kylmäsäilytyksen omavalvonnassa.

Havainnot ja toimenpiteet

Käytettävissä oli soveltuvia lämpömittareita ja kylmälaitteiden lämpötiloja oli seurattu omavalvonnassa. Mm. kylmiö oli kirjausten mukaan ollut joillakin kerroilla 7-9 asteinen. Joissakin vanhemmissa kirjauksissa oli 24 tunnin kuluessa varmistettu, että lämpötila oli laskenut takaisin vaaditulle tasolle (uusi mittaus ja kirjaus saman päivän aikana). Uusimmissa kirjauksissa näitä merkintöjä ei ollut. Lyhytaikainen, korkeintaan kolmen asteen poikkeama vaadittuun kylmäsäilytystilaan sallitaan. Lyhytaikaisena pidetään 24 tuntia. Lämpötilan nousun lyhytaikaisuuden on oltava todennettavissa; eli 24 tunnin kuluessa varmistetaan mittaamalla, että lämpötila on palannut vaaditulle tasolle. Tämä kirjataan omavalvontaan. Myös muut mahdolliset korjaavat toimenpiteet on kirjattava ylös (esim. lämpötilapoikkeamasta johtuva laitteen säätäminen, huoltaminen, vaihtaminen, tarvittaessa elintarvikkeiden hävittäminen).

Tarkastusta tehtäessä kylmiön eri osista mitattiin vaihtelevia lämpötiloja, pääosin 6-8 °C.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Mm. viikonloppuisin kuumennetaan valmiina hankittua ruokaa. Omavalvontakirjausten mukaan kuumennuslämpötila oli ollut riittävä. Käytettävissä oli soveltuva lämpömittari.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruuan kypsentämisen lämpötilahallinta vaikutti riittävältä. Käytettävissä oli soveltuva lämpömittari ja kirjausten mukaan lämpötila oli ollut riittävä.

Jäähdytettävän ruuan lämpötilan osalta ensimmäinen mittaus on tarkoitus tehdä silloin, kun ruoka on vielä kuumaa (vähintään 60 °C). Jäähdytyksestä oli tehty omavalvontamittauksia, joiden mukaan ruuan lämpötila oli laskenut varsin nopeasti kuuteen asteeseen. Aloituslämpötila oli kuitenkin usein alle 60

astetta. Saadun tiedon mukaan ensimmäinen mittaus oli tehty, kun ruoka oli jäähtynyt pöydällä puolisen tuntia. Mikäli tämä pitää paikkaansa, jäähtyminen on tapahtunut riittävän nopeasti. Jatkossa jäähtytykseen liittyvä ensimmäinen mittaus on tehtävä kuumasta ruuasta, ei jo osittain jäähtyneestä ruuasta. Käytettävissä on jäähdytyskaappi.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimien lämpötilaa oli seurattu omavalvonnassa ja lämpötilat olivat olleet riittävän matalat. Käytettävissä oli soveltuva lämpömittari.

Tarkastusta tehtäessä mitattiin keittiön pystypakastimen lämpötila ja se oli riittävän matala.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Saadun tiedon mukaan valmistetuista ruuista ja salaateista otetaan ns. varautumisnäytteet pakastimeen. Lisäksi otetaan pintapuhtausnäytteitä. Edellisen kerran pintapuhtausnäytteitä oli otettu keväällä 2024. Näytteitä oli otettu leikkuulaudan lisäksi mm. työtasoilta. Suositeltavaa on ottaa näytteitä erityisesti suoraan elintarvikekontaktiin tulevilta pinnoilta (esim. astiat, raastimet, leikkuulaudat, tehosekoitin).

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin oiva-raportti oli esillä helposti havaittavassa kohdassa ruokasalissa.

Nettisivuille oli lisätty koko edellinen tarkastuskertomus oiva-raportteineen. Riittää, että nettisivulle lisää pelkän oiva-raportin tai linkin sivustolta www.oivahymy.fi löytyviin raporteihin. Tarvittaessa ko. sivustolta voi tallentaa oman oiva-raportin pdf-muodossa ja lisätä sen omille nettisivuille. Oiva-raportit päivittyvät ko. sivustolle pienellä viiveellä.

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

140,00 €

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 liittyviin 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, ymparistonsuojelu@kuopio.fi).

Mikäli maksu on annettu tiedoksi postitse, asianosaisen katsotaan saaneen siitä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä.

Mikäli maksu on annettu tiedoksi sähköisenä viestinä (esimerkiksi verkkolaskuna), asianosaisen katsotaan saaneen maksusta tiedon, jollei muuta näytetä, kolmantena päivänä viestin lähettämisestä.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen

Alla olevasta linkistä pääset antamaan palautetta tarkastuksesta:

<https://forms.office.com/e/03j98EaDnw>

Tarkastaja Laura Paldanius
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358447182286
laura.paldanius@kuopio.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Puijonsarven palvelukoti

Puijonsarventie 34, 70260 KUOPIO







**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****25.10.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

13.10.2023







31.08.2022

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.10.2024**

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	▶ 
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	▶ 
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	▶ 
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 14 Hyvä / Bra 1 Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Huomiot • Observation**

Pientä huomautettavaa kylmäsäilytyksen omavalvonnassa.

ValvontayksikköKuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuoltoRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 4.11.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 4.11.2024