

LÄHETTÄJÄ

Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys
Jokikatu 8
80220 JOENSUU



VASTAANOTTAJA

Perheryhmäkoti Lukkarila
Lukkarila Kodit Oy

Paiholantie 45 B
80850 PAIHOLA



Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

Pvm 1.10.2018
Tapahtumatunnus 682924

Asia **Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija Lukkarila Kodit Oy, 0916281-5
Kohde Perheryhmäkoti Lukkarila, Paiholantie 45 B, 80850 PAIHOLA
Aika 24.09.2018

Läsnäolijat

Tarkastaja Jaana Valkama
Muut tarkastajat Anneli Parviainen
Toimijan edustaja Kati Saastamoinen, Mira Aarnio, Harri Otva

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus A

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys B Ohjaus ja neuvonta
Omavalvontasuunnitelmassa on pieniä puutteita.



Omaavontasuunnitelma on päivitetty 9/2018.

Omaavontasuunnitelmaa tulisi täydentää seuraavien asioiden osalta:

- Vastanottotarkastuksessa havaittujen poikkeamien (tuote ei vastaa laatuvaatimuksia) kirjaus.
- Miten erityisruokavaliot ja allergeenit huomioidaan ruoanvalmistuksessa ja raaka-aineiden säilytyksessä (ristikontaminaation estämismenetelmät).
- Ruokien jäähdytysmenetelmä (esim. kylmässä vesihauteessa, ruokakerroksen paksuus korkeintaan 10 cm).
- Kylmälaitteiden lämpötilamittauksissa havaittujen poikkeamien ja niiden johdosta tehtyjen korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen.
- Keittiön siivousvälineiden merkitseminen vain tätä toimintaa varten.
- Siivousvälineiden puhdistus ja huolto.
- Keittiön jäteastioiden puhdistus.
- Mahdollisten tuhoeläintorjuntojen kirjaus.
- Henkilökunnan terveydentilan seurantarjestelmä ja hygieniaosaamisen varmistaminen:
 - terveydentilan kirjallinen seurantamenetelmä on oltava omaavontasuunnitelmassa
 - työhöntulotarkastus on tehtävä kaikille työntekijöille ja harjoittelijoille ymv. silloin, kun työ- tai harjoittelusuhde kestää yli kuukauden ajan.
 - hygieniaosaamisen todistuskopiot on liitettävä omaavontakansioon (yli 3 kk:n työsuhte).
- Työvaatetus ja sen huolto, korujen käyttö, tupakointi työaikana.
- Henkilökunnan perehdyttäminen omaavontaan.
- Pintapuhtausnäytteiden otossuunnitelma (mistä näytteet otetaan, kuinka usein, millä menetelmällä) sekä tulosten, poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjaus. Korjaavien toimenpiteiden (esim. puhdistus/desinfointi) jälkeen on otettava aina uusintanäytteet.
- Ruokamyrkytysepäilyt:
 - sairastuneiden ohjaus terveyskeskukseen
 - näytteenotto ruoista, mikäli niitä jäljellä
 - laboratorio, jossa mahdolliset näytteet tutkitaan (esim. Savo-Karjalan Ympäristötutkimus Oy, Jokikatu 8, 80220 Joensuu, puh. 050 300 4172/kemisti, 050 300 6038/laboratorio).
- Tilojen, laitteiden ja välineiden huolto ja kunnossapito.
- Suunnitelma häiriötilanteita varten: esim. sähkö- tai vesikatko, talousvedessä havaitaan poikkeavaa, työntekijällä todetaan tarttuva tauti.
- Pohjois-Karjalan Ympäristöterveyden yhteystiedot: Virka-aikana terveystarkastaja Jaana Valkama, p. 013 330 8242, jaana.valkama@siunsote.fi, virka-ajan ulkopuolella ympäristöterveydenhuollon johtaja: Elina Felin, p. 013 330 8206, elina.felin@siunsote.fi.
- Omaavontasuunnitelman säilytys ja suunnitelman ajan tasalla pitäminen (päivitys väh. 1 krt/vuosi).

Täydennetty omaavontasuunnitelma on lähetettävä terveystarkastajalle tiedoksi.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan A

2.2 Tilojen kunto A

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet A

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus A

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus A

3.3 Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus A

3.5 Haitta- ja muut eläimet A

3.6 Jätehuolto A

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus A

4.2 Käsihygienia A

**4.3 Työvaatteet****B** Ohjaus ja neuvonta

Työvaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa.

Työntekijöille on varattu käyttöön essut, päähineet ja suojakäsineet. Salaattia valmistavalla työntekijällä oli käytössä vain suojakäsineet.

Työntekijöiden suojavaatetuksen käyttöön on kiinnitettävä huomiota ja tarvittaessa ohjattava työntekijää käyttämään riittävää suojavaatetusta.

4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta**B** Ohjaus ja neuvonta

Omaavalaasi-asiakirjoihin on liitettävä listaus henkilöistä, joilla on selvitys, ettei heillä ole salmonellatartuntaa (henkilön nimi, selvityksen tarkastuspäivämäärä, selvityksen tarkastaneen nimi).

4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus**A****4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen****B** Ohjaus ja neuvonta

Hygieniaosaamisen todentamisessa on pieniä epäkohtia.

Hygieniaosaamistodistusten kopiot on liitettävä omaavalaasi-kansioon tai hygieniaosaaminen on oltava muutoin todennettavissa koko keittiöhenkilökunnan osalta.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta**6.1 Elintarvikkeiden säilytys****A****6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet****A****6.4 Jäähdytys****A****7 Myynti ja tarjoilu****7.1 Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa****A****7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa****A****10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet****10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio****A****13 Elintarvikkeista annettavat tiedot****13.1 Yleiset pakkausmerkinnät****A****14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit****14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit****A****15 Elintarvikkeiden toimitukset****15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen****A****15.3 Elintarvikkeiden noutojen ja toimitusten olosuhteet****A****15.4 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa****A****16 Jäljitettävyyden ja takaisinvedot****16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyyden****A****16.6 Takaisinvedot****A**



18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito

B Ohjaus ja neuvonta

Oiva-raportin esilläpidossa huomautettavaa.

Viimeisin Oiva-raportti on asetettava asiakkaiden nähtäville helposti havaittavaan paikkaan.

Oiva-raportti on julkaistava myös toimijan nettisivuilla.

A = Oivallinen, B = Hyvä, C = Korjattavaa, D = Huono

Lisätietoja

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 23/2006

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

Eviran ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025

Eviran ohje elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta 16044

Eviran ohje elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta 16043

Tartuntatautilaki 1227/2016

Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi, THL 21/2017

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille, Eviran ohje 17068

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle 834/2014

Pakkausmerkintöjen valvontaohje, Eviran ohje 17055

Pohjoismainen allergeenimerkintöjen valvontahanke, Eviran ohje 17050

Eviran elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje 17049

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (EY) N:o 1935/2004

Komission asetus elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista (EU) N:o 10/2011

Eviran ohje elintarvikekontaktimateriaalien valvonnasta 17018

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

Hallintolaki 434/2003

Tarkastusmaksu

85,50 €



















Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään ympäristöterveydenhuollon jaoston hyväksymän (7.12.2017 § 41) maksutaksan mukainen tarkastusmaksu.

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Perheryhmäkoti Lukkarila

Paiholantie 45 B, 80850 PAIHOLA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion 24.09.2018 	Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.09.2018
Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner 27.10.2015 	Omavalvontasuunnitelma / Planen för egenkontroll 
Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST	Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll 
 Oivallinen / Utmärkt 25	Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet 
 Hyvä / Bra 4	Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning 
 Korjattavaa / Bör korrigeras	Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer 
 Huono / Dålig	Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen 
	Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen 
	Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel 
	Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial 
	Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel 
	Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena 
	Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omavalvontasuunnitelmassa on pieniä puutteita.

Työvaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa. Hygieniasaamisen todentamisessa on pieniä epäkohtia.

Oiva-raportin esilläpidossa huomautettavaa.