

Lähtettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
 PL 60
 04301 TUUSULA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 1.3.2023
 Tapahtumatunnus 1536221

Vastaanottaja
Päiväkoti Hippa
 Lumpperintie 6
 01900 NURMIJÄRVI

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Kohde Pilke päiväkodit Oy (1840113-6)
 Päiväkoti Hippa
 Lumpperintie 6, 01900 NURMIJÄRVI
Toiminnan nimi Päiväkoti Hippa, keittiö
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 23.2.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Pia Gummerus
Toimipaikan edustaja Eموke Bardi

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Päiväkodin keittiössä on käytössä Pilkepäiväkotien tarjoilukeittiöiden omavalvontasuunnitelma, joka on päivitetty 3.10.2022.

Omavalvontajärjestelmä tukijärjestelmineen on riittävä tarjoilukeittiö -toimintaan. Siinä on kuvattu toiminnan laatu sekä tarpeelliset toimenpiteet omavalvonnan toteuttamiseksi. Lämpötilavaatimuksista, mittaamisesta ja kirjaamisesta on kirjallinen ohje, samoin siivoussuunnitelmasta, ruokamyrkytyksissä toimimisesta ja työvaatteista.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Rakenteet, pinnat ja tilat ovat soveltuvat ja riittävät tarjoilukeittiötoimintaan. Keittiössä on varattu käsienpesuun erillinen vesipiste sekä astioiden huuhteluun ennen astianpesukonetta oma vesipiste. Keittiössä on myös ruuanvalmistukseen vesipiste.

Siivousvälineille on erillinen asianmukaisesti varustettu tila.

Keittiössä on poistolla varustetut huuvat astianpesupisteen ja lieden päällä.

Keittiössä on riittävästi laskutilaa sekä säilytystilaa niin astioille kuin elintarvikkeillekin. Pöydät ovat ruostumatonta terästä ja laminaattia. Pinnoitemateriaalit elintarvikehuoneistoon soveltuvia.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja pinnat ovat pääsääntöisesti hyvässä kunnossa.

Seinät, lattia, katto ja työtasot ovat hyvässä kunnossa. Kuiva-ainekomeron oven alaosa tarvitsee kunnossapitoa, alaosa on kärsinyt kosteudesta.

Vesipisteiden tai ilmavaihdon toiminnassa ei havaittu puutteita.

Pinnat ovat helposti puhtaana pidettävät ja tarvittaessa desinfioitavissa.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat toimintaan soveltuvia ja määrältään riittäviä.

Keittiössä on suurtaloukseen tarkoitettu astianpesukone.

Keittiössä on ruuan kuumennukseen monitoimiuuni sekä mikroaaltouuni.

Kylmäsäilytykseen on pakastin ja kaksi jääkaappia. Henkilökunnan eväiden säilytykseen on sosiaaliiloissa oma jääkaappi.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Rakenteet ja pinnat olivat puhtaita ja tilat olivat hyvässä järjestyksessä. Pinnoilla tai hyllyillä ei ollut ylimääräisiä tavaroita, joten pinnat ovat myös helposti puhdistettavissa. Elintarvikehuoneistossa ei ollut ylimääräisiä tavaroita.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. Siivousvälineet olivat puhtaita. Lattialastojen puhtauteen tulee kiinnittää huomiota.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä ei ole esiintynyt haittaeläimiä.

Jos haittaeläimiä havaittaisiin niistä otettaisiin yhteys kiinteistönhuoltoon.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa ei säilytetty pilaantuneita elintarvikkeita.

Jätehuolto toimii hyvin.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työtavoissa ei tarkastushetkellä ollut huomautettavaa.

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste oli varustettu asianmukaisesti.

Käsienpesupisteessä oli käytössä nestemäistä pesuainetta, käsihuhdetta ja paperia käsien

kuivaamiseen. Käsihygieniassa ei ollut tarkastushetkellä huomautettavaa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on käytössä keittiössä esiliina.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli todistukset hygieniosaamisesta.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa sekä soveltuviissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii.

Tarkastuksella ei havaittu, että tiivistymisvettä olisi muodostunut elintarvikkeiden pinnoille

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet oli säilytetty oikeissa lämpötiloissa ja laitteiden täyttöaste oli oikea. Kirjapidon mukaan poikkeamia ei ole ollut.

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja pistokoeluteisesti elintarvikkeiden pinnoilta infrapunälämpömittarilla. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa.

Jääkaapin lämpötilat olivat tarkastushetkellä + 5°C ja + 3,6 °C. Pakastin oli - 20 °C.

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuumanasäilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat olivat olleet asetuksen mukaiset. Kuuma ruoka oli kirjanpidon mukaan ollut +68 - 70 °C ja kylmäruoka + 3 - 6.9 °C

Erytisruokavaliot ovat pakasteena ja ne kuumennetaan erikseen.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelmassa oli kuvaus miten erityisruokavaliotarvikkeita säilytetään ja otetaan huomioon ruuanvalmistuksessa.

Erytisruokavaliot tulevat keittiölle valmiina pakasteannoksina. Annokset on nimetty. Ne kuumennetaan ohjeiden mukaisesti.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilat olivat olleet asetuksen mukaiset. Kuuma ruoka oli kirjanpidon mukaan ollut +68 - 70 °C ja kylmäruoka + 3 - 6.9 °C

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa ei ole ollut takaisin vetoja.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin oivaraaportti oli selkeästi esillä.

Uusin Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle. Oivaraaportista saa ottaa värikopioita ja sen voi laittaa useaan paikkaan esille, esimerkiksi jokaisen lapsiryhmän ilmoitustaululle.

Linkki Oiva-raporttiin on myös tulee olla myös päiväkodin verkkosivuilla.

Lisätiedot

Mikäli tässä tarkastuskertomuksessa on toiminnanharjoittajan kannalta olennaisia puutteita tai virheitä, pyydetään niistä ilmoittamaan tarkastajalle.

Jakelu

emoke.bardi@pilkepaivakodit.fi

hippa@pilkepaivakodit.fi

Pöytäkirja on lähetetty sähköpostilla 1.3.2023

Sovelletut säännökset

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

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Elintarvikelaki 297/2021

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 11.5.2021 § 52)

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.12.2021 § 131)

Maksu 78,00 €

Maksuperusteet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.12.2021 § 131

Tarkastaja

Pia Gummerus

TERVEYSTARKASTAJA

+358403144722

pia.gummerus@tuusula.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Päiväkoti Hippa, keittiö

Lumpperintie 6, 01900 NURMIJÄRVI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****23.02.2023****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

30.11.2020



28.11.2017

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

19



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 23.02.2023Omavalvontasuunnitelma /
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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsenaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • ObservationValvontayksikkö
Keski-Uudenmaan ympäristökeskusRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 11.3.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 11.3.2023