

Lähetäjä

JIK Peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä

Asematie 5

60800 ILMAJOKI

Vastaanottaja

Kurikan Yhteiskoulu, keskuskeittiö

Kurikantie 18

61300 KURIKKA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

Tapahtumatunnus

Diaarinumero

21.3.2019

1013333

69/2019

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.
Toimija KURIKAN KAUPUNKI (0209046-8)
Kohde Kurikan Yhteiskoulu, keskuskeittiö
 Kurikantie 18, 61300 KURIKKA
Toiminta Suurtalous, keskuskeittiötoiminta ja pitopalvelu
Aika 19.2.2019

*Läsnäolijat***Tarkastaja** Markku Rappe**Toimipaikan edustajat** Anne Annala**Muut läsnäolijat** Sari Mäkelä**Tarkastuksen perusteet**

Valvontasuunnitelma

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen Ruokaviraston ohjeen 10503/1 mukaisesti

Toimintaluokka: 4

Kokoluokka: 2

Tarkastustarve: 1 tarkastusta vuodessa

Tarkastusaika klo 10.00 - 10.40

Valvontakohderekisteriin kirjatut tiedot (pakolliset):

Ruokailijoiden keskimääräinen määrä / vrk: 1600

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2.2. Tilojen kunto**Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus****Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus**Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

3.5. Haitta- ja muut eläimet**Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus****Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

4.2. Käsihygienia**Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ei uusia työntekijöitä.

Ohjaus ja neuvonta

Terveydentilan selvitys. "Selvitys vaaditaan kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Alle kuukauden ajan työskenteleviltä selvitystä ei vaadita, mutta se voidaan tehdä, mikäli työnantaja sen katsoo tarpeelliseksi. Kuukauden aikamääre ei perustu tutkittuun tietoon, vaan kyseessä on puhtaasti käytännöllinen rajaus."

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ei uusia työntekijöitä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuivaelintarvikkeiden säilytys ok. Ei poikkeamia. Kierro nopeaa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilat ja täyttö tarkastushetkellä ok. Lämpötilakirjanpitoa pidetty viikottain. Ei poikkeamia edellisen tarkastuksen jälkeen. Säilyvyysajat kunnossa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilussa jatkuvasti henkilökunta saatavilla. Tarjoilussa eri ottimet.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilussa kierto nopeaa. Lounasruoat tehdään useassa erässä. Tarjolla olleet helposti pilaantuvat elintarvikkeet hävitetään.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkasteltu merkintöjä ja esillepanoa. Henkilökohtaiset ruokavaliot.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanotossa ei poikkeamia. Lämpötiloja kirjattu kerran.

Valvontatoimenpiteet

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

Lisätiedot

Hyödyllisiä linkkejä

Ajankohtaista elintarvikevalvonnassa: www.jikky.fi/elintarvikkeet

JIK omavalvontaohje ja mallilomakkeet: www.jikky.fi/omavalvonta

Palaute: www.jikky.fi/palaute

Oiva-arviointiohjeet: www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/tarkastusohjeet/

Tarkastettu lisäksi edellisen käynnin johdosta annettujen toimenpidekehotusten toteutumista. Havaittujen puutteiden toistuminen / annettujen korjauskehotusten noudattamatta jättäminen saattaa johtaa arvosanan alenemiseen. Suoritettu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 26/2006 (muutos 352/2011)

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

Yleinen elintarvikeasetus (178/2002/EY)

Valvonta-asetus (882/2004/EY)

Yleinen hygienia-asetus (852/2004/EY)

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Tartuntatautilaki (1227/2016)

Asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (EY) N:o 1935/2004

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

Hallintolaki (434/2003)

Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Ruokaviraston ohje 16025/6)

Ruokaviraston määräys elintarvikevalvontaviranomaisen ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuuden toteuttamistavasta ja valvontatietojen julkistamisesta (Ruokavirasto/2074/0900/2016)

Ohje omavalvontasuunnitelman laatimiseksi (JIK Ohje 10.7.2017)

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen (Ruokavirasto ohje 10503/2)

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta (Ruokavirasto ohje 16044/1)

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Ruokaviraston ohje 16043/1)

Maksu

126 €

Maksuperusteet

JIK Ympäristöterveyspalveluiden maksutaksa 2019, JIK-peruspalveluliikelaitoskuntayhtymän johtokunta 14.12.2018 § 123

Tarkastaja

TERVEYSTARKASTAJA
Markku Rappe
0500266987
markku.rappe@jikkyy.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Kurikan Yhteiskoulu, keskuskeittiö

Kurikantie 18, 61300 KURIKKA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
19.02.2019

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

29.03.2018



10.10.2017


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

23



Hyvä / Bra


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 19.02.2019

 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

 Myynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringen

 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen

 Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel

 Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation
Valvontayksikkö

JIK Peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 31.3.2019 /

 Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 31.3.2019