

Lähetäjä

JIK Peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä

Asematie 5

60800 ILMAJOKI

Vastaanottaja

Jurvan Yhtenäiskoulun keskuskeittiö

Koulutie 7

66300 JURVA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

1.4.2019

Tapahtumatunnus

1015671

Diaarinumero

78/2019

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija KURIKAN KAUPUNKI (0209046-8)
Kohde Jurvan Yhtenäiskoulun keskuskeittiö
 Koulutie 7, 66300 JURVA
Toiminta Suurtalous, keskuskeittiötoiminta ja pitopalvelu
Aika 15.3.2019

Läsnäolijat

Tarkastaja Markku Rappe
Toimipaikan edustaja Päivi Korpi-Kaija

Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelma (Alpo)

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen Ruokaviraston ohjeen 10503/1 mukaisesti
 Toimintaluokka: 4

Kokoluokka: 2

Riskiluokka: 4

Tarkastustarve: 2 tarkastusta / vuosi, valvontahistoria huomioiden tarkastustiheyttä laskettu 50% = 1 tarkastus / vuosi, sillä 6 edellistä Oiva-raportin arviointitulosta on oivallista (A).

Tarkastusaika klo 11.00 - 11.50

Valvontakohderekisteriin kirjatut tiedot (pakolliset):

Keskimääräinen annosmäärä / kk: 11 000

Ruokailijoiden keskimääräinen määrä / vrk: 550

Luomutuotteita: ei lainkaan luomutuotteita

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

Omavalvontasuunnitelma ja kirjanpito on tarkastettavissa.

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****Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiö ja pukeutumistilat siistit ja järjestyksessä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

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

Valmistuspiste ja välineet siistit.

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****Havainnot ja toimenpiteet**

Keväisin vaivanneita muurahaisia ei enää ole näkynyt. Muura

Valvontatoimenpiteet

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ristikontaminaatio estetty. Ei multajuureksia. Ei omia eväitä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käytetään suojakäsineitä. Ei koruja. Käsienpesupisteiden toiminta ja varustelu kunnossa.

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

Terveydentilan selvitykset ovat tarkastettavissa. Tarkastettu Päivi Korpi-Kaija, Anu Tamsi, Leila Tuulikangas, Eija Hautamäki, sekä Katariina Vainio.

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

Tarkistettu samoilta viideltä henkilöltä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytys kuivavarastossa siistissä pääsääntöisesti suljetuissa alkuperäispakkauksissa / merkittyinä.

Gluteenittomat eri varastossa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmätilojen lämpötilat ja täyttö tarkastushetkellä ok. Ei poikkeamia. Säilyvyysajat tarkastetuina osin kunnossa, kierto

nopeaa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä ei elintarvikkeiden kuumasäilytystä keittiöllä. Valmistuslämpötiloja kirjattu viikottain. Ei poikkeamia.

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

Linjastossa ruoat erillään, eri ottimet.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lounastarjoilu 10:30 - 12:30. Ruokia viedään tarjolle useassa erässä. Tarjoilulämpötiloja kirjattu viikottain, ei poikkeamia havaittu.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Erityisruokavaliot nimellä. Yksi henkilö hoitaa diettien valmistuksen (Päivi Korpi-Kaija). Elintarvikkeen ainesosien soveluvuus varmistetaan tuotekohtaisesti. Erityisruokavaliot tarjolla omassa linjastossa, omilla ottimilla.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ei poikkeamia.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Anne Haaramo ottaa pintapuhtausnäytteet kerran vuodessa. Otettu 8.10.2018 tulokset erinomaisia.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Edellinen raportti esillä ruokasalin ilmoitustaululla.

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@jikky.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Jurvan Yhtenäiskoulun keskuskeittiö

Koulutie 7, 66300 JURVA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
15.03.2019

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

13.04.2018



28.11.2017


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

24



Hyvä / Bra


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.03.2019

 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

 Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna

 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 11.4.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 11.4.2019