

Vastaanottaja

Jyrän päiväkoti

Mäkitie 11

61300 KURIKKA

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

KURIKAN KAUPUNKI (0209046-8)

Kohde

Jyrän päiväkoti

Mäkitie 11, 61300 KURIKKA

Toiminnan nimi

Jyrän päiväkoti

Toiminta

Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta

Aika

12.8.2019

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Minna Jyläskoski

Toimipaikan edustaja

Mia Koski

Tarkastuksen perusteet

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen Ruokaviraston ohjeen 10503/1 mukaisesti

Toimintaluokka: 2

Kokoluokka: 1

Riskiluokka: 1

Tarkastustarve: 0,35 tarkastus / vuosi

Tarkastusaika klo 10.30

Valvontakohderekisteriin kirjatut tiedot (pakolliset):

Keskimääräinen annosmäärä / kk: 2500

Ruokailijoiden keskimääräinen määrä / vrk: 100

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 siihen liittyvät kirjaukset tarkastettavissa. Omavalvontasuunnitelman päivitysajankohta ei tiedossa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu keittiön tilat, pintamateriaalit hyväkuntoisia.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet ja laitteet hyväkuntoisia. Pakastelaitteet uusittu kesän aikana, laitteiden ovien avautumissuunta ei ole tarkoituksenmukainen.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Yleinen siisteys hyvällä tasolla.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet ja laitteet silmämääräisesti puhtaita.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3 (7)

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälinevarasto hyvässä järjestyksessä, siivousvälineet hyväkuntoiset.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimistä ei havaintoja, torjuntaan varauduttu.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Järjestetty jätehuolto, jätteet poistetaan keittiöltä päivittäin.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieeniset toimintatavat, ei ristikontaminaation riskiä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste asianmukaisesti varusteltu, käsihygieniassa ei huomauttamista. Tarvittaessa käytetään suojakäsineitä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työasu vaatimusten mukainen ja siisti, ei koruja.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Kirjanpito tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Kirjanpito tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.1. Elintarvikkeiden säilytys****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettu elintarvikkeiden varastointi ja säilytysolosuhteet.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Kylmälaitteiden lämpötiloja kirjattu säännöllisesti kerran viikossa. Poikkeamia ei ole todettu. Tarkastuksella mitatut lämpötilat vaatimusten mukaisia, kylmävarastojen täyttö ja elintarvikkeiden säilyvyysajat kunnossa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.6. Pakastaminen**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettu pakasteiden varastointi, säilytysolosuhteiden lämpötila ja kirjanpito.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Lounas tarjotaan ryhmätiloissa, henkilökunta auttaa annostelussa. Ei risikontaminaation riskiä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettu lounastarjoilu. Ruoat tuodaan keskuskeittiöltä postin kuljetuksena lämpölaatikoissa n. tuntia ennen ruokailua ja ne siirretään jakovaunun pienempiin termolaatikoihin juuri ennen ryhmiin vientiä. Ryhmissä välitön tarjoilu. Ruoat GN-vuoissa, joissa tiivistetty kansi, astioita ei availta. Vastaanottolämpötilat kirjataan kerran viikossa.

Ohjaus ja neuvonta. Varmistettava, että elintarvikkeiden lämpötilat ovat vaatimusten mukaisia ennen tarjoilua/tarjoilun aikana.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Materiaalit toimitetaan keskuskeittiön kautta, suojakäsineinä nitrilihansikkaat.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Pakasteet ja Valion toimitukset tuodaan yökuljetuksena ja siirretään suoraan kylmälaitteisiin. Perunat kuorittuina Hautaviidalta. Lounasruoka keskuskeittiöltä Postin kuljetuksena, vastaanottolämpötilat mitattu ja kirjattu kerran viikossa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Elintarvikkeiden jäljitettävyys****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettu elintarvikkeiden toimitusperiaatteet. Rahtikirjat tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausomavalvontanäytteet otettu 15.8.2018, ATP-menetelmä, viisi näytteenottopistettä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

17.2. Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteiden perusteella ei tarvetta toimenpiteisiin.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti oli esillä

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 edellisen käynnin johdosta annettujen toimenpidekehotusten toteutumista. 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 7 (7)
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 84 €

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

Tarkastaja TERVEYSTARKASTAJA
Minna Jyläskoski
0405903949
minna.jylaskoski@jicky.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Jyrän päiväkoti

Mäkitie 11, 61300 KURIKKA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

12.08.2019



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

03.06.2016



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

26



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.08.2019

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



Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial



Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel



Jäljitettävyyden ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena



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 31.8.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 31.8.2019