

Lähetäjä

JIK Peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä

Asematie 5

60800 ILMAJOKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

Tapahtumatunnus

1 (7)

14.8.2019

1061357

Vastaanottaja

Miedon päiväkoti

Hakunintie 42 A 3

61360 MIETO

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.

Toimija

KURIKAN KAUPUNKI (0209046-8)

Kohde

Miedon päiväkoti

Hakunintie 42 A 3, 61360 MIETO

Toiminnan nimi

Miedon päiväkoti

Toiminta

Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta

Aika

7.8.2019

Läsnäolijat

Tarkastaja

Minna Jyläskoski

Toimipaikan edustaja

Marjaana Pihlajamäki

Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelma

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen Ruokaviraston ohjeen 10503/1 mukaisesti

Toimintaluokka: 2

Kokoluokka: 1

Riskiluokka: 1

Tarkastustarve: 0,35 tarkastus / vuosi

Tarkastusaika klo 10.45

Valvontakohderekisteriin kirjatut tiedot (pakolliset):

Keskimääräinen annosmäärä / kk: 650

Ruokailijoiden keskimääräinen määrä / vrk: 25

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

Oma- ja ulkovalvontasuunnitelma on riittävä toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden.

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

Tilojen kunnossa ei huomauttamista.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet silmämääräisesti hyvässä kunnossa. Kylmälaitteet uusittu kesän 2019 aikana.

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**

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineiden säilytys päiväkodin siivousvälinevarastossa ja työpisteessä, värikoodatut liinat ja erilliset siivousvälineet. Siivousvälinevarasto hyvässä järjestyksessä, siivousvälineet hyväkuntoiset.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimistä ei havaintoja. Tarkastuksen aikana keskusteltiin hyttysverkon asentamisesta keittiön tuuletusikkunaan kärpästen varalta.

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, eri ristikontaminaation riskiä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

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

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työasu vaatimusten mukainen, ei koruja.

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

Hygieniaosaamistodistus esitettiin tarkastuksen aikana, toimijalla sähköinen kirjanpito todistuksista ja terveydentilan seurannasta.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN 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. Tarkastuksella mitatut lämpötilat vaatimusten mukaisia, kylmävarastojen täyttö ja säilyvyysajat kunnossa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiölle toimitetaan lämmin pääruoka valmiina keskuskeittiöltä, paikan päällä kypsennetään peruna, riisi ja pasta. Valmis lämmin ruoka siirretään termolaatikosta uuniin odottamaan tarjolle laittoa, aikaviive n tunti. Mitattu vastaanottolämpötilat. Haastattelun perusteella kuumana säilytys uunissa riittävää, uudelleen kuumennusta ei tehdä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

6.6. Pakastaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

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 ruokasalissa, 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. Ruokat nostetaan tarjolle uunista/kylmälaitteesta, välitön tarjoilu. Lämpötilat kirjattu vastaanoton yhteydessä.

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

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä ei gluteenittomien elintarvikkeiden valmistusta tai tarjoilua lainkaan.

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 vinylykäsineet. Keskusteltu niiden käytöstä rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyssä, joka vähäistä.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Havainnot ja toimenpiteet

Lounas keskuskeittiöltä, lämpötilat kirjattu säännöllisesti. Välipalatarpeet kauppakassiperiaatteella HalpaHallista, kuljetusmatka ajallisesti rajattu.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu elintarvikkeiden toimitusperiaatteet. Kauppakassitoimitusten kuitit säilytetään omavalvontakirjanpidossa.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteet luminenssimittarilla, otettu 7.9.-18 viidestä näytteenottokohteesta.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

17.2. Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti oli esillä sisääntulon yhteydessä 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 edellisen käynnin johdosta annettujen toimenpidekehottusten toteutumista. Suoritettu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta.

Sovelletut säännökset	<p>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 toteuttamisesta 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)</p>
Maksu	84 €
Maksuperusteet	JIK Ympäristöterveyspalveluiden maksutaksa 2019, JIK-peruspalveluliikelaitoskuntayhtymän johtokunta 14.12.2018 § 123
Tarkastaja	<p>TERVEYSTARKASTAJA Minna Jyläskoski 0405903949 minna.jylaskoski@jicky.fi</p>
Jakelu	Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Miedon päiväkoti

Liikkuva elintarvikehuoneisto / Mobil livsmedelslokal

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

07.08.2019


Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

17.06.2016



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST


 Oivallinen /
Utmärkt

28



Hyvä / Bra


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 07.08.2019

Omavalvontasuunnitelma / 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	▶	😊
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶	😊
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶	😊
Jäljitettävyys 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 24.8.2019 /

 Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 24.8.2019