

Lähtettäjä
Ympäristöterveys Pirteva
Jasperintie 305
33960 PIRKKALA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 9.12.2024
Tapahtumatunnus 1814744

Vastaanottaja
Nappulälhteen päiväkoti
Lähdevainiontie 21
33480 YLÖJÄRVI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija Verkanappulat Oy (2905627-8)
Kohde Nappulälhteen päiväkoti
Lähdevainiontie 21, 33480 YLÖJÄRVI

Toiminnan nimi Nappulälhde
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 28.11.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Minna Laitinen
Toimipaikan edustaja Maija Salminen
Tarkastuksen perusteet

Tarkastuksessa arvioidaan harjoitettavan toiminnan eri osa-alueita seuraavasti:

A = Vaatimustenmukainen. Ei toimenpiteitä, huomautuksia tai kehotuksia. Arvosana kertoo, että asia on kunnossa ja toiminta on vaatimusten mukaista.

B = Vähäisiä puutteita. Annetaan kirjallista ohjeistusta tai neuvontaa toimintaan liittyen (kirjallinen huomautus; ei kuitenkaan korjauskehotuksia tai määräyksiä). Toimijalle kerrotaan, mitä hän voi omatoimisesti omavalvonnallaan korjata. Arvosana osoittaa toiminnan olevan jo pääosin vaatimusten mukaista.

C = Vaatimustenvastainen (kehotus). Annetaan kirjallinen korjauskehotus, kerrotaan toimenpide, johon toimija veloitetaan sekä annetaan määräaika toimenpiteen suorittamiseksi tai vaihtoehtoisesti kerrotaan, että epäkohdan korjaamisen varmistamiseksi aloitetaan hallinnollisten pakkokeinojen käyttö omana prosessinaan.

D = Vaatimustenvastainen (pakkokeino). Valvoja edellyttää toimijalta välittömiä korjaavia toimenpiteitä tai toimija ei ole noudattanut annettuja kehotuksia. Kirjataan epäkohdan osalta, että epäkohdan korjaamisen varmistamiseksi annetaan erillinen terveydensuojelulain mukainen määräys/päätös tms. ja hallinnollisten pakkokeinojen käyttö aloitetaan omana prosessinaan.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonta oli tarkastettavissa keittiöllä. Omavalvontaa oli päivitetty edellisellä tarkastuksella neuvotuin kohdin, paitsi Näytteenottosuunnitelma-osiossa oli edelleen puute. Näytteenottosuunnitelma-osioon tulee lisätä, että pintapuhtausnäytteiden huonojen tulosten johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan omavalvontaan.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat soveltuvat kyseiseen toimintaan. Keittiössä oli kaksi vesipistettä. Henkilökunnalle oli pukuhuoneet. Inva-WC oli poistettu käytöstä ja sitä hyödynnetään pesuainevarastona. Lisäksi löytyy erillinen siivousvarasto.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet olivat hyvässä kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet ja laitteet olivat hyvässä kunnossa, sekä käyttötarkoitukseen soveltuvia.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet olivat yleisilmeeltään siistit.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat ja kalusteet olivat siistit. Siivousvälineet olivat hyväkuntoiset.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläinhavaintoja ei ole keittiötiloissa ollut muita kuin yksittäisiä ampiaisia syksyisin.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Sisätiloissa olleet jäteastiat olivat siistit.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta työskenteli hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteen varustelu oli kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työvaatteet olivat siistit ja asianmukaiset.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä työskenteli yksi vakituinen työntekijä neljänä päivänä viikossa. Työntekijä vaihtuu uuteen työntekijään 11.12.2024 alkaen.

Kaikilla helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla todistus siitä, että soveltuu elintarviketyöhön. Tartuntatautilainmukainen terveydentilaselvitys on työntekijälle ilmainen.

- Tavallisimmat terveysseelvityksen perustana olevat tutkimukset ovat terveydenhuoltohenkilön suorittama haastattelu sekä opastus että mahdollinen ulosteen salmonellatutkimus.
- Selvitys terveydentilasta tehdään myös aina silloin, jos ulkomaanmatkan aikana tai heti sen jälkeen esiintyy vatsataudin oireita. Vatsataudin aikana ei tule käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.
- Toimijan tulee varmistua siitä, että kaikille työntekijöille, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia, sellaisina syötäviä elintarvikkeita on tehty terveydentilaselvitys.

Terveydentilan seurantaohjelma

Toimijalla tulee olla terveydentilan seurantaohjelma. Käytännössä tämä tarkoittaa ajantasaista kirjanpitoa henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Omavalvonnasta tulee vähintään käydä ilmi työntekijät, joilta selvitys vaaditaan, ja että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu sekä se, missä terveydentilan selvityksiä säilytetään.

Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa. Terveydentilan selvitykset tekevä taho vastaa siitä, miten selvitykset käytännössä toteutetaan. On elintarvikealan toimijan ja terveydentilan selvitykset tekevän tahon välinen asia, miten ilmoittaa asian toimijalle.

Toimijan tulee varmistaa, ettei työntekijöiden terveydentila vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta. Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.

Tarkempia ohjeita löytyy Terveyden- ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) ohjeesta.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan hygieniapasseista oli esittää kirjanpito.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastajan IR-lämpömittarilla mitattaessa kylmäsäilytyslaitteiden lämpötilat olivat asianmukaiset. Lämpötilakirjanpito oli kunnossa. Vain yksittäisiä kirjauksia puuttui.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastajan IR-lämpömittarilla mitattaessa pakastimen lämpötilat olivat asianmukaiset. Lämpötilakirjanpito oli kunnossa. Vain yksittäisiä kirjauksia puuttui.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuumana ja kylminä tarjoiltavista ruoista oli muutoin tehty säännöllisesti kirjauksia lämpötiloista, mutta aikavälillä kesäkuu - syyskuu 2024 ei löytynyt kirjauksia. Keittiötyöntekijän mukaan kirjauksia oli tehty, mutta jostain syystä niitä ei löytynyt omavalvontakansiosta. Keittiö on ollut kesätauolla, mutta tauko ei

ole kestänyt neljää kuukautta.

Toimenpiteet:

→ Kirjauksia omavalvonnan lämpötilaseurannasta tulee tehdä säännöllisesti.

Mikäli seuraavalla tarkastuksella on huomautettavaa samoista asioista, voidaan arvosanaa laskea ja tehdä uusintatarkastus.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tällä hetkellä erikoisruokavalioita oli ainoastaan tomaatiton ja kalaton. Ruoat saapuvat tuotantokeittiöltä erillisissä astioissa merkittyinä.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuormakirjat/ lähetykslistat olivat säilössä laatikossa. Tukun kuormista oli tehty kirjauksia säännöllisesti. Yksittäisiä kirjauksia tosin puuttui. Joinain kuukausina kirjauksia oli tehty vain kerran.

Toimenpiteet:

→ Mitatkaa ja kirjatkaa saapuvien tukkukuormien lämpötilat omavalvonnan mukaisesti (kerran viikossa).

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti oli esillä ilmoitustaululla.

Lisätiedot

Päiväkodissa on kaksi ryhmää, joissa lapsia 16 - 17 ja 9 - 10.

Mikäli havaitsette huomautettavaa tarkastuskertomuksessa esitettyyn asiasisältöön, pyydämme teitä olemaan yhteydessä valvojaan mahdollisimman pian.

Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut. Lisäksi Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia Oiva-raportteja postitse, vaan **toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaiden nähtäville.**

Sovelletut säännökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, (konsolidoitu 30.6.2014) elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (yleinen elintarvikeasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta (yleinen hygieniasetus)
- Elintarvikelaki 297/2021
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta, MMMa 318/2021
- Komission asetus (EY) N:o 2073/2005, elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (mikrobikriteeriasetus)
- Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, MMMa 834/2014
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta MMMa, 218/2017
- Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta
- Oiva-ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle

- Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa
- Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista (jäljitettävyysoasetus)
- Tartuntatautilaki 1227/2016
- Tartuntatautiasetus (146/2017)
- Terveyden ja Hyvinvointilaitoksen ohje "Toimenpiteohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi 21/2017
- Asetus (EU) 2017/2158 toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi
- Eviran ohje akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi ja vertailuarvojen noudattamiseksi Euroopan komission asetuksen (EU) 2017/2158 mukaisesti
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista (virallista valvontaa koskeva asetus)
- Hallintolaki 434/2003
- Ruokaviraston määräys (12/2021) elintarvikevalvonnan valvontatiedoista
- Pirkkalan ympäristöterveyslautakunnan päätös Ympäristöterveyden maksutaksasta 2024, 12.12.2023 § 51
- Pirkkalan ympäristöterveyslautakunnan päätös valvontasuunnitelmasta 2020-2024, päivitys vuodelle 2024 12.12.2023 § 50
- Pirkkalan ympäristöterveyslautakunnan päätös delegoinneista 11.4.2023 § 15

Maksu 170,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksista peritään Ympäristöterveys Pirtevan maksutaksan mukainen tarkastusmaksu ja tarkastuskohtainen käyntimaksu 40 €. Maksu peritään jälkikäteen. Tarkastusmaksuun sisältyvät tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastuskertomuksen kirjoittaminen. Maksutaksa löytyy osoitteesta <https://pirteva.pirkkala.fi/lomakkeet-ja-maksutaksa>.

Tarkastaja Minna Laitinen
TERVEYSTARKASTAJA
+358401868400
minna.laitinen@pirkkala.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1814744

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Nappulalähde

Lähdevainiontie 21, 33480 YLÖJÄRVI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

28.11.2024

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt 19

Hyvä • Bra

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

23.3.2020

Hyvä •

Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.11.2024

Omaavalo • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnoosapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Huomiot

Observationer

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Ympäristöterveys Pirteva •

Ympäristöterveys Pirteva

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 19.12.2024 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 19.12.2024