

Lähtettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
 PL 60
 04301 TUUSULA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 2.5.2023
 Tapahtumatunnus 1559926

Vastaanottaja
Niitty-nummen hoitokoti
 Lahdentie 132
 04250 KERAVA

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
 Niitty-nummen hoitokoti Oy (1997789-0)
Kohde Niitty-nummen hoitokoti
 Lahdentie 132, 04250 KERAVA
Toiminnan nimi Niitty-Nummen hoitokoti, keittiö
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 26.4.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Tuula Ylönen
Toimipaikan edustaja Mirva Vikman, Jasmin Laasanen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut tilat (keittiö, ruokasali sekä henkilökunnan wc-tila) olivat siistit ja hyvässä järjestyksessä. Siivousvälineiden säilytystila oli siisti ja siivousvälineitä säilytettiin oikein.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. Siivousvälineet olivat puhtaita ja niitä säilytettiin oikein.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella ei havaittu merkkejä haittaeläimistä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön jäteastiat olivat siistejä ja niiden tyhjennyksestä oli huolehdittu edellisen työpäivän jälkeen. Jätekatoksessa sekajäteastiat olivat täysinä ja kannet auki, jätekatos oli muuten siisti.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta työskenteli tarkastuksen aikana hygieenisesti eikä työtavoissa havaittu puutteita.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön käsienvpesupiste oli siis ja siinä oli käytettävissä nestesaippuaa ja kertakäyttöpyyhkeitä.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli asianmukaiset työasut, johon kuului päähine.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on varmistanut, että kaikilla pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on hygieniaosaamistodistus.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden valmistusprosessit ovat tarkoitukseensa soveltuvia eikä käytössä ole erikoismenetelmiä. Valmistusprosesseissa käytetyt riskinhallintamenetelmät ovat tarkoitukseensa soveltuvia ja riittäviä.

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden sulatus tehdään kylmälaitteissa hallitusti.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa ja säilytys on asianmukaista. Varastokierto on hallinnassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötilat on kirjattu säännöllisesti ja kirjaukset oli esittää tarkastuksella. Tarkastuksella mitattiin isossa kylmiössä olevien elintarvikkeiden lämpötiloja välillä 6-7°C. Mittaukset tehtiin pakkausten päältä infrapunamittarilla, joka voi selittää lievät lämpötilaylitykset lainsäädäntöön verrattuna. Mitattujen tuotteiden lainsäädännön mukainen korkein säilytyslämpötila on + 6°C. Kylmiöön laitettiin tarkastuksen aikana irtomittari, josta lämpötilaa neuvottiin seuraamaan tiheästi.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöllä on erillinen jäähdytyskaappi. Elintarvikkeiden jäähdytyslämpötilat on kirjattu säännöllisesti ja kirjausten mukaan jäähdytys on ollut riittävän nopeaa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat on kirjattu säännöllisesti ja kirjausten mukaan lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia. Tarkastuksella mitattiin pakasteessa olleen juustoraasteen lämpötilaksi -19,4 °C.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilulämpötilat on kirjattu sekä lämpimistä ruuista että salaateista säännöllisesti. Tarkastuksen aikana ei ollut ruokien tarjoilua, joten ruokien tarjoilulämpötiloja ei voitu mitata.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.9. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy jäljitettävyysasiakirjoilla osoittamaan mistä ja milloin eläinperäiset elintarvikkeet on toimitettu elintarvikehuoneistoon. Eläinperäiset tuotteet tulee pystyä yhdistämään jäljitettävyysasiakirjoihin koko niiden säilyttämisen ja käytön ajan.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteet on otettu säännöllisesti ja tulokset oli esittää tarkastuksella, tuloksista on myös tehty trendiseurantaa. Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa neljä kertaa vuodessa vähintään viisi näytettä kerralla. Liian pienet näytemäärät laskevat Oiva-arvosanaa. Huonojen tulosten jälkeen tulee kirjata korjaavat toimenpiteet ja ottaa uusintänäytteet.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin värillinen Oiva-raportti oli esillä asukkaiden nähtävillä ruokasalissa. Toimijan verkkosivuilla on linkki oivahymy-sivustolle.

Lisätiedot

Tarkastuskertomus on lähetetty 2.5.2023 sähköpostilla osoitteeseen jenni.saastamoinen@medivida.fi

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Valvonta-asetus (EU) N:o 625/2017

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 11.5.2021 § 52)

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.12.2021 § 131

Maksu 156,00 €

Maksuperusteet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.12.2021 § 131

Tarkastaja Tuula Ylönen
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358403144723

tuula.ylonen@tuusula.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Niitty-Nummen hoitokoti, keittiö

Lahdentie 132, 04250 KERAVA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****26.04.2023****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

30.05.2022



08.07.2020

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

18



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 26.04.2023Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsenaElintarvikkeiden tutkimukset /
LivsmedelsundersökningarnaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Keski-Uudenmaan ympäristökeskusRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 12.5.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 12.5.2023