Lähettäjä
Porin kaupunki
PL 121
28101 PORI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 4.9.2024
Tapahtumatunnus 1747232

Vastaanottaja
Päivätoimintakeskus Aurinkopaja
Finpyyntie 8
29600 NOORMARKKU

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Aurinkokulma Oy (1948100-0)
Kohde Päivätoimintakeskus Aurinkopaja
Finpyyntie 8, 29600 NOORMARKKU
Toiminnan nimi Päivätoimintakeskus Aurinkopaja
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 29.8.2024

Läsnäolijat
Tarkastaja Jaana Mattila
Toimipaikan edustaja Enni Siitari
Susanna Uusitalo

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilukeittiöllä on omavalvontasuunnitelma ja se oli tarkastettavissa toimipaikan kansiosta. Omavalvontasuunnitelma, joka on päivitetty 25.3.2024 kattaa elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot.

Omavalvontaan liittyvien asiakirjojen vähimmäissäilytysaika on yksi vuosi.

Omavalvontaan on hyvä lisätä elintarvikevalvontaviranomaisen yhteystiedot:
sähköposti: terveysvalvonta@pori.fi, neuvontapuhelin: 044 701 3353 (arkisin klo 10-15)

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat soveltuvat tarjoilukeittiötoimintaan. Tiloissa on riittävästi kylmäsäilytystilaa, koneellinen astioiden pesu ja tarvittava määrä vesipisteitä. Keittiön pinnat ovat helposti puhdistettavaa materiaalia.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilojen kunnossa ei havaittu epäkohtia.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet soveltuvat toimintaan. Laitteistot huolletaan tarpeen mukaan.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa vallitsi hyvä siisteys ja järjestys.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa ei havaittu epäkohtia. Siivousvälineet ovat ehjät ja puhtaat.
Varrelliset siivousvälineet säilytetään siivouskaapissa.
Astiapesukoneen lämpötiloja merkitään ylös. Lämpötilat ovat olleet Ruokaviraston ohjeiden mukaiset.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetulla käsienpesupisteellä oli asianmukainen varustus ja vesipiste toimi.

Käytössä on kertakäyttöisiä suojakäsineitä.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.
Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö ja hänet on riittävästi koulutettu tehtävään.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijän hygieenisestä osaamisesta on kunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa ja tuotteet ovat järjestyksessä ja käytetään tulojärjestyksessä.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan päivittäin. Mittaustulokset kirjataan kerran viikossa maanantaisin.
Lämpötiloissa ei ole ollut poikkeamia.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuumien ja kylmien elintarvikkeiden tarjoilulämpötiloja seurataan ja kirjataan päivittäin. Lämpötilat ovat olleet säädösten mukaiset. Tarjoiluastioiden alla käytetään lämpölevyjä kuumissa ruoissa ja kylmäalustoja kylmänä tarjoiltavien ruokien elintarvikkeiden alla.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruoan annostelee asiakkaalle henkilökunta. Ruoan annostelu tapahtuu hygieenisesti.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.

Erityisruokavaliot on merkitty niin, että sekaantumisen vaaraa ei ole. Henkilökunta jakaa erityisruokavaliot asiakkaalle.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakkaan allergioita ja intoleransseja koskevat ravitsemukselliset erityistarpeet on etukäteen selvitetty ja kirjattu ylös ja elintarvikkeet (ateriat) tarjoillaan asiakkaalle kohdennetusti näiden tietojen perusteella.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastuksessa elintarvikkeiden lämpötilat mitataan ja kirjataan kerran viikossa. Lämpötilat mitataan mm. maidoista. Lämpötilat ovat olleet vastaanotettaessa säädösten mukaiset. Kespron tukkukuorma tulee perjantaisin. Lähetyslistat säilytetään sähköisesti vähintään vuoden. Viimeisimpiä lähetyslistoja säilytetään keittiöllä myös paperisena.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöllä on tieto, milloin ja mistä tuotteet on toimitettu keittiölle. Lähetyslistat ja kuitit säilytetään sähköisenä.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöllä on tieto, milloin ja mistä tuotteet on toimitettu keittiölle. Lähetyslistat ja kuitit säilytetään sähköisenä.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön omavalvontaan sisältyy pintapuhtausnäytteiden otto 4-5 kertaa vuodessa viisi näytettä kerrallaan. Tänä vuonna on otettu näytteet kaksi kertaa ja puhtaustaso on ollut hyvä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassisäänkäynnin yhteyteen, niin että kuluttaja voi helposti lukea sen.

Oiva-raportti tulee myös linkittää nähtäväksi yrityksen omille verkkosivuille. Linkki raporttiin tai Oivahymy.fi-sivustolle tehdään näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 2017/625
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021
Ruokaviraston ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta Ohje/versio: 980/04.02.00.01/2022/1
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen (Ruokaviraston ohje 10501/2)
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista
Komission asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista (EU) N:o 10/2011
Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje
Hallintolaki 434/2003
Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista 12/2021

Maksu 165,00 €

Maksuperusteet

Porin seudun ympäristöterveydenhuollon taksa 30.11.2023 § 40. Voimaantulo 1.1.2024

Elintarvikelaki (297/2021)

Maksu peritään erillisellä laskulla

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Kunnan valvontasuunnitelmaan sisältyvästä elintarvikelain 73 §:n 1 momentin toimintaa koskevasta maksusta voi tehdä oikaisuvaatimuksen Porin kaupungin ympäristöterveysjaostolle. Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa laskun tiedoksisaannista. Asianosaisen katsotaan saaneen tiedon, jollei muuta näytetä, 7 päivän kuluessa laskun lähettämisestä. Jos asianosainen on antanut suostumuksensa sähköiseen tiedoksiantoon, niin lasku katsotaan annetun tiedoksi kolmantena päivänä lähettämisestä. Oikaisuvaatimus on toimitettava Porin kaupungin kirjaamoon määräajan viimeisenä päivänä ennen kirjaamon aukioloajan päättymistä. Kirjaamon yhteystiedot: Postiosoite PL 121, 28101 Pori, käyntiosoite Porin Leijona, Yrjönkatu 6, sähköpostiosoite: kirjaamo@pori.fi, puhelinnumero (02) 623 4470, vaihde (02) 621 1100. Palvelupisteen aukioloajat: maanantai 10 – 16, tiistai-torstai 8 – 16, perjantai 8 – 15.

Tarkastaja Jaana Mattila
TERVEYSTARKASTAJA
0447013328
jaana.m.mattila@pori.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1747232

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Päivätoimintakeskus Aurinkopaja

Finpyyntie 8, 29600 NOORMARKKU

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

29.08.2024

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

03.12.2018

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	22
Hyvä / Bra	
Korjattavaa / Bör korrigeras	
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.08.2024

Omavalvonta / 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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som ska ges om livsmedel
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö

Porin kaupunki

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 14.9.2024 / Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 14.9.2024