

Lähetäjä
Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto
PL 1097
70111 KUOPIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 1.11.2024
Tapahtumatunnus 1801432

Vastaanottaja
Ykkös- ja Onnikodit Oy
toimiluvat_sosiaalipalvelut@mehilainen.fi
Arkadiankatu 6
00100 HELSINKI

Asia

Toimija

Kohde

Toiminnan nimi

Toiminta

Aika

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Ykkös- ja Onnikodit Oy (3210520-2)
Onnikoti Valo
Rautaniementie 2, 70840 KUOPIO
Onnikoti Valo
Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta
29.10.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja

Toimipaikan edustaja

Tarkastuksen perusteet

Pirkko Marin
Laura Mäkitalo ja Mari Sisso

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä oli tarkastettavissa ja se oli sisällöltään riittävä huomioiden toiminnan luonteen ja käytössä olevat tilat.

Elintarvikeomavalvontasuunnitelmaa tarkastettu osin myös etätarkastuksena.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen soveltuvuudessa toimintaan ei havaittu huomautettavaa.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen ja rakenteiden kunnossapito oli toimivaa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat käyttötarkoituksiinsa soveltuvia ja kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet olivat puhtaat ja järjestyksessä. Puhtaanapito oli toimivaa.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. Siivousvälineiden puhtaudesta oli huolehdittu.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön jäteastiat olivat puhtaita. Jätteiden poistamisessa ei havaittu huomautettavaa. Asiasta käydyn keskustelun mukaan kiinteistön jätehuolto toimii hyvin.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.2. Käsihygieniä**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet olivat toimivia ja niiden varustelu oli kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tuöasussa ei havaittu huomautettavaa.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijät hankkivat terveydentilan selvityksen terveyskeskuksen kautta ennen työsuhteen alkua. Henkilökunnan terveydentilan seuranta oli toimivaa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan vastuuhenkilö on nimetty. Henkilökunta on saanut perehdyttämisen.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniasaaminen oli todennettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieniä**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden sulattaminen, jäähdyttäminen ja jäädyttäminen tapahtuu hygieenisesti. Henkilökuntaa haastateltiin.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin niille varatuissa paikoissa soveltuviissa olosuhteissa. Varastossa olevat tuotteet olivat järjestyksessä ja varaston kierto oli toimivaa. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat olivat hallinnassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu omavalvonnan paperilomakkeelle tehtyä lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta oli toimivaa. Omavalvonnassa on ohjeistus. Kylmävarastojen täyttö oli tehty oikein. Käytössä oli asianmukaisia lämpömittareita. Tarkastuksella mitatut lämpötilat olivat lainsäädännön mukaiset.

Suositellaan kylmälaitteiden varustamista irtolämpömittareilla.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu omavalvonnan uudelleenkuumentamisen lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta. Uudelleenkuumentaminen oli toimivaa. Asianmukainen lämpömittari oli käytössä. Tarkastushetkellä ei ollut uudelleenkuumentamista.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu valmistettavan ruoan omavalvonnan paperilomakkeelle tehtyä lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta. Valmistuslämpötilat olivat asianmukaisia.

Tarkastettu myös ruoan jäädyttämistä koskevaa omavalvonnan kirjanpitoa viime ajoilta. Jäädyttäminen oli tapahtunut riittävän tehokkaasti.

Kohteessa käytetään suomalaisia pakastemarjoja. Pakastevihanneksen käytetään kuumennettuina. Elintarvikkeet sulatetaan kylmälaitteessa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu pakastekalusteen omavalvonnan paperilomakkeelle tehtyä lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta. Lämpötilahallinta oli toimivaa ja omavalvonnan mukaista. Pakastimen täyttämässä eikä lämpötiloissa havaittu huomautettavaa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruoat tarjoillaan heti valmistuksen jälkeen. Vähäisestä asiakasmäärästä johtuen tarjoilu aika on lyhyt (< 15 min.).

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravitsemukselliset erityistarpeet on ennakoon selvitetty ja ruoat tarjotaan siltä osin kohdennetusti.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Harhaanjohtavaa markkinointia ei havaittu toimijan internetsivuilla <https://onnikodit.fi/palvelukodit/onnikodi-valo> eikä toimipaikassa.

Lisätiedot

Suunnitelmalliset tarkastukset:

Suunnitelmalliset elintarvikelain mukaiset tarkastukset tehdään pääsääntöisesti ilman ennakkoilmoittamista. Tämänhetkisen riskiluokituksen mukainen tarkastusmäärä on kerran kahdessa vuodessa.

Oiva-raportin esilläpito:

30.10.2024 Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut. Samassa yhteydessä Ruokavirasto on luopunut paperipostista eli käytännössä toimija tulostaa (mieluiten värillisenä) itse Oiva-raportin toimipaikalle. Oiva-raportti löytyy toimijalle sähköpostitse lähetetyn tarkastuskertomuksen lopusta. Elintarvikealan yrityksen viimeisin Oiva-raportti on oltava helposti saatavilla yrityksen internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Oiva-raportti on lisäksi julkistettava asiakkailleen toimipaikassa. Asiasta lisää <https://www.oivahymy.fi/tietoa-oivaraportista>

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista
 Valvonta-asetus (EU) 625/2017
 Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
 Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020-2024
 Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §
 Hallintolaki (434/2003)

Maksu 175,00 €

Maksuperusteet

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastuksesta peritään valvontamaksu, joka määräytyy Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaan. Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyviin kirjallisiin töihin käytetty aika.

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta hallintolain (434/2003) luvun 7a mukaisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista ympäristö- ja rakennuslautakuntalle (postiosoite PL 1097, 70111 KUOPIO, ymparistonsuojelu@kuopio.fi).

Mikäli maksu on annettu tiedoksi postitse, asianosaisen katsotaan saaneen siitä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä.

Mikäli maksu on annettu tiedoksi sähköisenä viestinä (esimerkiksi verkkolaskuna), asianosaisen katsotaan saaneen maksusta tiedon, jollei muuta näytetä, kolmantena päivänä viestin lähettämisestä.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Alla olevasta linkistä pääset antamaan palautetta tarkastuksesta:

<https://forms.office.com/e/03j98EaDnw>

Tarkastaja Pirkko Marin
 YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
 +358447182280
 pirkko.marin@kuopio.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1801432

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Onnikoti Valo

Rautaniementie 2, 70840 KUOPIO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

29.10.2024

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt  **21**Hyvä • Bra Korjattavaa • Bör korrigeras Huono • Dåligt 

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.10.2024

Omavalvonta • Egenkontroll

Oivallinen •
UtmärktTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens
lämplighet, tillräcklighet och underhållOivallinen •
Utmärkt

Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

Oivallinen •
Utmärkt

Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Huomiot

Observationer

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto •Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuoltoRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 11.11.2024 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 11.11.2024