

LÄHETTÄJÄ

Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

Ravitie 8 B

60120 SEINÄJOKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Saga Lakeudenlinna

Saga Care Finland Oy

Pvm

12.7.2018

Tapahtumatunnus

653110

Kutojankatu 6

60100 SEINÄJOKI

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Saga Care Finland Oy, 2083761-7
Kohde	Saga Lakeudenlinna, Kutojankatu 6, 60100 SEINÄJOKI
Aika	09.07.2018

Läsnäolijat

Tarkastaja	Aija Koronen
Toimijan edustaja	Armi Tolppa, Taina Haavisto

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus A

Omavalvontasuunnitelmat löytyivät sekä valmistus- että jakelukeittiöistä.

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys A

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan A

Valmistuskeittiön toimisto oli muutettu kuiva-ainevarastoksi. Toimistolle oli löydetty tilaa muualta.

2.2 Tilojen kunto A

Uudet tilat, joten pintamateriaalit ovat kunnossa.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet A

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus A

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus A**3.3 Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus A**

Valmistus- ja jakelukeittiöiden siivouskomerot olivat siistejä ja siivousvälineet puhtaita.

3.5 Haitta- ja muut eläimet A**3.6 Jätehuolto A**

Jätehuoltotila oli siisti ja tilava. Biojätteelle on kylmiö. Valmistuskeittiön jätteasiat olivat siistejä. Jätteiden tyhjentämisestä huolehditaan.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus**4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus A****4.2 Käsihygienia A**

Valmistuskeittiön käsienpesupisteissä on saippua-annostelijat, käsidesiä ja kertakäyttöistä paperia telineissä.

4.3 Työvaatteet A

Työasuna on työpuku, esiliina, jalkineet ja päähine. Keittiötyössä olleella henkilöllä ei ollut koruja. Korut tulee peittää suojavaatteuksella tai poistaa silloin kun käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta B Ohjaus ja neuvonta

Valmistuskeittiön kuukausipalkalla olevien henkilöiden terveystodistuksista löytyy kirjanpito. Jakelukeittiön henkilökunnan osalta ei ole vielä terveydentilan seurantalomaketta täytetty. Mikäli keittiötyöntekijän työsuhde kestää vähintään kuukauden, tulee hänen hankkia terveystodistus ja siitä tulee tehdä kirjanpito omavalvontasuunnitelmaan.

4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus A

Omavalvonnan läpikäynti on kuitattu allekirjoituksella. Laitteiden käyttöön on perehdytetty.

4.6 Hygieniasaamisen todentaminen B Ohjaus ja neuvonta

Hygieniasaamisen osalta oli puutteita kirjanpidossa.

Valmistuskeittiön kuukausipalkalla olevat henkilöt (2 kpl) esittivät hygieniapassit. Muiden työntekijöiden osalta (2 kpl) kirjanpitoa ei ollut esittää.

5 Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia**5.1 Elintarvikkeiden valmistuksen riskihallinta A****6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta****6.1 Elintarvikkeiden säilytys A****6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet A**

Valmistus- ja jakelukeittiöiden kylmäkalusteiden lämpötiloja oli mitattu ja kirjattu. Lämpötilat olivat säädösten mukaiset. Jatkossa tulee huomioida, että mikäli lämpötilat ovat nousseet enintään 3 astetta säilytysolosuhteelle säädetystä lämpötilasta, tulee toimijan pystyä osoittamaan lämpötilan nousun lyhytaikaisuus. Lyhytaikaisuudella tarkoitetaan korkeintaan 24 tuntia.

6.4 Jäähdytys B Ohjaus ja neuvonta

Omavalvontakirjauksissa on puutteita jäähdytyksen osalta.

Keittiöllä on jäähdytyskaappi. Jäähdytyskäyttöä ei ole kirjattu, vaikka omavalvontasuunnitelman mukaan kirjaukset tehdään kerran viikossa. Omavalvontasuunnitelmaa tulee noudattaa.

7 Myynti ja tarjoilu**7.1 Tuoteryhmien erilläänpito ja hygieniasaaminen myynnissä ja tarjoilussa A**

Ruoka on tarjolla piasarasuojilla varustetussa linjastossa ravintolassa tai se kuljetetaan ryhmäkodin asukkaille syötäväksi.

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

B Ohjaus ja neuvonta

Tarjottavien elintarvikkeiden omavalvontakirjauksissa on pieniä epäkohtia.

Valmistuskeittiö: Aamupala on tarjolla linjastossa klo 8-10 ja lounas klo 11-14. Kuumien ruokien lämpötiloja on mitattu ja kirjattu, mutta kylmien ruokien lämpötilakirjaukset puuttuvat. Omavalvontasuunnitelman mukaan myös kylmänä tarjottavien ruokien lämpötiloja kirjataan. Omavalvontasuunnitelmaa tulee noudattaa. Omavalvontamittausten alussa joidenkin kuumien ruokien lämpötilat ovat olleet alle + 57 astetta. Poikkeamakirjanpitoa ei ole tehty. Poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet tulee kirjata aina. Viime aikoina lämpötilat ovat olleet kuitenkin yli 57 astetta.

Jakelukeittiö:

Valmistuskeittiöstä kuljetettavien kuumien ruokien lämpötiloja on mitattu ja kirjattu, kylmänä tarjottavien ei. Omavalvontasuunnitelman mukaan myös kylmien ruokien lämpötiloja tulee kirjata. Omavalvontasuunnitelmaa tulee noudattaa.

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio

A

Gluteenittomat elintarvikkeet varastoidaan keittiön laatikossa erillään muista elintarvikkeista. Gluteenittomat leivät ovat yksittäispakattuja ja käytössä on levitenapit. Ruoka on pääosin gluteenitonta. Joidenkin allergioiden osalta esim. jälkiruuat tehdään erikseen.

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät

A

Viikon ruokalistassa on maininta, että lisätietoja allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista ruoka-aineista saa pyydettäessä henkilökunnalta. Saman tekstin voisi lisätä vielä tarjoilulinjaston päällä olevaan ruokalaistaan.

14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

B Ohjaus ja neuvonta

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien käytössä on pieniä epäkohtia.

Valmistuskeittiöllä ei ollut nitrilihanskoja. Kertakäyttöhanskojen suhteen tulee huomioida, että kaikki hanskat eivät sovellu rasvaisten ruokien käsittelyyn. Mikäli elintarvikekontaktimateriaaleissa ei ole malja-haarukka merkkiä tai muuten ei selkeästi käy ilmi, että materiaali on elintarvikekäyttöön soveltuva, tulee pyytää materiaalin myyjältä/valmistajalta todistus materiaalin elintarvikekelvopuudesta.

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen

B Ohjaus ja neuvonta

Vastaanotettavien elintarvikkeiden omavalvontakirjauksissa on puutteita.

Vastaanotettavien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tai pakasteiden lämpötiloja ei ole kirjattu.

Omavalvontasuunnitelman mukaan lämpötilat kirjataan kerran viikossa. Omavalvontasuunnitelmaa tulee noudattaa.

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

A

Lähetyslistat säilytetään keittiössä olevassa kansiossa.

17 Elintarvikkeiden tutkimukset

17.1 Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto

A

Omavalvontasuunnitelman mukaan pintapuhtausnäytteet otetaan kaksi kertaa vuodessa. Pintapuhtausnäytteitä ei ole vielä otettu. Omavalvontasuunnitelmaa tulee noudattaa.

A = Oivallinen, B = Hyvä, C = Korjattavaa, D = Huono

Lisätietoja

Kyseessä oli tämän keittiön ensimmäinen tarkastus. Tarkastus piti sisällään sekä valmistus- että jakelukeittiön tarkastukset.

Viimeisin Oiva-raportti on julkistettava sisäkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta sopivassa paikassa.

Oiva-raportit tulee linkittää myös yrityksen verkkosivujen avaussivulle näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle, mikäli verkkosivuilla markkinoidaan elintarvikkeita.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006, muutos 352/2011)
 VN asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)
 MMM asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011, muutos 1119/2014)
 Elintarvikehygieniä-asetus (852/2004/EU)
 Elintarviketietoasetus (1169/2011/EU)
 MMM asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014)
 Tartuntatautilaki (583/1986)
 Hallintolaki (434/2003)

Elintarviketurvallisuusviraston määräys elintarvikevalvontaviranomaisen ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuuden toteuttamistavasta ja valvontatietojen julkistamisesta, Evira/2074/0900/2016

Seinäjoen kaupungin sosiaali- ja terveyslautakunnan päätös maksutaksan hyväksymisestä 13.12.2017, § 174
 Johtavan hygieenikon päätös delegoinneista 16.11.2017, § 83
 Seinäjoen kaupungin sosiaali- ja terveyslautakunnan päätös valvontasuunnitelmasta 13.12.2017, § 181

Tarkastusmaksu

170,00 €

Maksuperusteet

Seinäjoen kaupungin sosiaali- ja terveyslautakunnan päätös 13.12.2017 § 174

Tarkastajan tiedot


Terveystarkastaja
 Aija Koronen
 Puh. 050 5811691
 aija.koronen@seinajoki.fi


Valvontakohte • Tillsynsobjekt


Saga Lakeudenlinna


Kutojankatu 6, 60100 SEINÄJOKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
09.07.2018

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen / Utmärkt 22

 Hyvä / Bra 5

 Korjattavaa / Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 09.07.2018

Omaavontasuunnitelma / 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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	▶	😊
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 skall ges om livsmedel	▶	😊
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶	😊
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶	😊
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶	😊
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	▶	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Hygieniosaamisen osalta oli puutteita kirjanpidossa.

Omaavontakirjauksissa on puutteita jäädytyksen osalta.

Tarjottavien elintarvikkeiden omaavontakirjauksissa on pieniä epäkohtia.

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien käytössä on pieniä epäkohtia.

Vastaanotettavien elintarvikkeiden omaavontakirjauksissa on puutteita.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
 Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
 viimeistään 22.7.2018 /
 Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
 senast 22.7.2018



Huomiot • Observation