

Lähtettäjä
Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut
 PL 5
 71801 SIILINJÄRVI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 13.11.2024
 Tapahtumatunnus 1807162

Vastaanottaja
Ruokoniemen leirikeskus
 Ruokoniementie 142
 71800 SIILINJÄRVI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Siilinjärven Ev.Lut.Seurakunta (0172723-6)
Kohde Ruokoniemen leirikeskus
 Ruokoniementie 142, 71800 SIILINJÄRVI
Toiminnan nimi Ruokoniemen leirikeskus
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 12.11.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Antti Hartikainen
Toimipaikan edustaja Eila Honka, emäntä

Tarkastuksen perusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 40 §, Siilinjärven kunnan ympäristöterveyslautakunnan päätös 14.12.2021 § 14

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön omavalvontasuunnitelma on päivitetty 11.6.2024. Omavalvontasuunnitelma on toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden riittävä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet olivat kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat kunnossa.

Keittiölle on tulossa uusi kippipata nykyisen huonokuntoisen tilalle.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat erittäin siistit ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa yksittäisiä sokeritoukkia ja hiiriä. Hiiriä loukutetaan aina kun niitä havaitaan.

Tuholaisia varten on käytössä seurantalomake.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pihalla asianmukainen jätekatos.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu oli kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Terveydentilaselvitysten kirjanpito oli omavalvontakansiossa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniosaamistodistusten kirjanpito oli tarkastettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan säännöllisesti toiminnan aikana. Omavalvontakirjausten mukaan kylmälaitteiden lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia. Lämpötilapoikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Lämpötilakirjauksia ei ole tehty omavalvontasuunnitelman mukaisesti (1 krt/vko), kirjauksia on tehty harvemmin.

Kirjauksia tulee tehdä omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Suosittelem, että kylmälaitteisiin lisätään irtolämpötilamittarit.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokaa viedään tarjolle suoraan uunista menekin mukaan. Uudelleenkuumennuslämpötiloja on seurattu ja kirjattu. Lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöllä jäähdytetään ruokia ajoittain. Keittiöllä ei ole jäähdytyskaappia, jäähdyttäminen tapahtuu kylmiössä.

Jäähdytyslämpötiloja tulee mitata ja kirjata ajoittain jotta varmistetaan elintarvikkeiden asianmukainen jäähtyminen. Lainsäädännön mukaan ruuan tulee jäähtyä 6 asteeseen neljässä tunnissa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.6. Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ks. kohta 6.2.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokasalissa tarjolla pidettyjen ruokien lämpötilamittauksia on tehty säännöllisesti ruokia tarjolle vietäessä ja tarjoilun päättyessä. Omavalvontakirjausten mukaan lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia. Ruoka on tarjolla max. tunnin.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokailijoiden ruoka-allergiat ja intoleranssit on selvitetty etukäteen, ne on kirjattu ylös ja ruuat tarjoillaan kohdennetusti näiden tietojen perusteella.

Tarjoilulinjastossa oli esillä tiedote: Ruuan valmistuksessa käytettävän lihan alkuperämaa on Suomi.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kuljetusliike tuo tukkuuorman kohteeseen. Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja on seurattu ja ne ovat olleet lainsäädännön mukaisia. Ruokia haetaan itse tarvittaessa kaupasta.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäljitettävyysasiakirjat säilytetään keittiöllä.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetoja ei ole ollut.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokamyrkytyspäilyjen varalta pyritään ottamaan valmistetuista ruuista näytteet pakastimeen. Ruokanäytteitä säilytetään kaksi viikkoa.

Pintapuhtausnäytteitä on otettu kerran kesässä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli esillä elintarvikehuoneistossa.

Oiva-raportti tulee linkittää toimijan internetsivuille.

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Raportti on julkistettava jokaisella toimijan rekisteröimän verkkotunnuksen internetsivujen aloitussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla. Vaihtoehtoisesti aloitussivulle on sijoitettava näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle linkki Ruokaviraston internetsivulle, jolla toimijaa koskevat Oiva-raportit julkaistaan.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Vastaathan ystävällisesti asiakastyytyväisyyskyselyymme toimintamme kehittämiseksi. Vastaaminen vie vain muutaman minuutin.

<https://forms.office.com/e/eaTg9iQU6q>

Mahdolliset huomautukset tarkastuskertomuksen asiasisällöstä tulee tehdä viikon kuluessa sen tiedoksi saannista.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), muutos (179/2021)

Hallintolaki (434/2003)

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004

Valvontasetus (EY) N:o 625/2017

Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

Euroopan komission täytäntöönpanoasetus elintarvikkeen pääainesosan alkuperämaan ilmoittamisesta (EU) N:o 2018/775

Euroopan komission asetus elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi (EU) N:o 2017/2158 ns. akryyliamidiasetus

Maksu 140,00 €

Maksuperusteet

Maksutaksa Ytlk 6.5.2024 § 11

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Jos toiminnanharjoittaja on tyytymätön saamaansa taksaan perustuvaan maksuun, voi hän tehdä oikaisuvaatimuksen siten kuin hallintolain (434/2003) luvussa 7 a säädetään. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista Siilinjärven ympäristöterveyslautakunnalle (postiosoite Siilinjärven kunta, PL 5, 71801 Siilinjärvi, ymparistoterveys@siilinjarvi.fi).

Tarkastaja

Antti Hartikainen
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358447401434
antti.hartikainen@siilinjarvi.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1807162

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ruokoniemen leirikeskus

Ruokoniementie 142, 71800 SIILINJÄRVI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

12.11.2024

Oivallinen •
Utmärkt

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		27
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

19.7.2022
Oivallinen •
Utmärkt24.7.2019
Oivallinen •
Utmärkt

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.11.2024

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnon taso • 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 tuotanto- tai käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Huomiot

Observationer

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut •
Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 23.11.2024 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 23.11.2024