

Lähettiläjä
Tampereen kaupunki, ympäristöterveys
PL 487
33101 TAMPERE

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 11.9.2024
Tapahtumatunnus 1775818

Vastaanottaja
Päiväkoti Onni
Solisevantie 2
02760 ESPOO

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija	Norlandia Päiväkodit Oy (0972480-6)
Kohde	Päiväkoti Onni Sontulantie 8, 37800 AKAA
Toiminnan nimi	Päiväkoti Onni
Toiminta	Tarjoilukeittiötoiminta
Aika	4.9.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja	Puja Varzeshkhah
Toimipaikan edustaja	Markus Lohermäa Teija Mäenpää

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvontasuunnitelmassa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma oli päivitetty viimeksi 2017. Omavalvontasuunnitelma ja käytännön tekeminen poikkeaa hieman toisistaan. Esim omavalvontasuunnitelmassa sanotaan, että puhtaus näytteitä otetaan vähintään 2 kertaa vuodessa ja näin ei kuitenkaan toimita.

Omavalvontasuunnitelma tulee käydä läpi ja päivittää se vastaamaan todellista toimintaa.

Omavalvontasuunnitelmaan on myös hyvä lisätä Tampereen elintarvikevalvonnan yhteystiedot mikäli tarvitsee olla yhteydessä.

Tampereen elintarvikevalvonnan yhteystiedot:

Tampereen palvelupiste

puhelin 041 730 8168

elintarvikevalvonta@tampere.fi

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Terveydentila selvityksissä pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan terveydentila selvitykset eivät olleet tarkastuksella tarkastettavissa.

Toimijalla tulee olla ajantasainen kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä.

Terveydentilaselvitysten kirjanpidon tulee sisältyä omavalvontasuunnitelmaan ja se on pyydettyä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä voidaan toteuttaa esimerkiksi laatimalla työntekijöistä listaus, johon merkitään tehdyn terveydentilaselvityksen päivämäärä, mahdollisen salmonellatutkimuksen tulos ja vastuuhenkilön kuittaus.

Omavalvonnasta tulee vähintään käydä ilmi, kuinka työntekijöiden terveydentilan selvitys työsuhteen alussa järjestetään (työterveyshuollon tai terveystieteiden keskuksen lääkärin tai hoitajan tekemä haastattelu), missä ja miten tietoa terveydentilan selvityksistä säilytetään ja keneltä se vaaditaan.

Tartuntatautilain (1227/2016) ja -asetuksen (146/2017) mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä ettei tällä ole salmonellatartuntaa kun henkilö työskentelee elintarvikehuoneistossa tehtävässä, jossa käsitellään pakkaamattomia, kuumentamattomia tarjottavia elintarvikkeita.

Terveydentilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveystieteiden keskuksen lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Haastattelun yhteydessä työntekijälle korostetaan elintarviketyön hyviä hygieniakäytäntöjä, kuten että oireisena ei olla töissä, työnantajalle ilmoitetaan elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuvasta taudista ja hyvän käsihygienian merkitystä työssä korostetaan ja siihen koulutetaan. Todistus terveydentilan selvityksestä on vapaamuotoinen.

Laboratoriotutkimus tehdään jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen ripulitauti. Laboratoriotutkimusta ei enää pyydetä oireettomilta työntekijöiltä matkan jälkeen.

Terveydentilan selvitys vaaditaan niiltä henkilöiltä, jotka käsittelevät sellaisia pakkaamattomia elintarvikkeita, joita ei kuumenneta ennen niiden myyntiä tai tarjoilua ja joiden välityksellä salmonellatartunta voisi levitä. On hyvä huomioida, että elintarvike voi saastua salmonellabakteerilla myös kuumennuksen jälkeen, minkä vuoksi terveydentilan selvitys vaaditaan myös niiltä henkilöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita kuumentamisen jälkeen.

Selvitys vaaditaan myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Selvitys vaaditaan ennen palvelussuhteen alkamista tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta). Henkilökunnan terveydentilaselvityksistä annetaan tarkempia ohjeita THL:n ohjeessa Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Lisätiedot

Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden osalta. Vastuu toiminnasta on aina toiminnanharjoittajalla. Tarkastus ei muuta vastuuta.

Taksa

Tarkastusmaksun suuruus määräytyy valvontakohtetyypin ja siihen keskimäärin kuluva tarkastusajan sekä kuntaliiton ohjeen mukaisen 80 euron tuntihinnan perusteella. Valvontakohteiden tarkastukseen käytetty aika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen ja tarkastukseen liittyvät kirjalliset työt. Tarkastusmaksun lisäksi laskutetaan tarkastuskohtainen käyntimaksu, joka on suuruudeltaan 40 euroa. Maksutaksa ja muutoksenhakuohje löytyvät osoitteesta: www.tampere.fi/ymparistoterveysyksikko

Oiva-raportin esilläpito

Oiva-raportti tulee laittaa asiakkaiden nähtäville, pääsisäänkäynnin yhteyteen, sopivalle korkeudelle ja selvästi havaittavaan paikkaan. Tarkoitus on että asiakkaat voivat tutustua raporttiin ennen ostopäätöksen tekemistä.

Yritysten tulee myös linkittää oiva-raportit verkkosivuille silloin, kun yritys markkinoi siellä elintarvikkeita. Ohjeet yrityksille oiva-raportin esillepanosta löytyy osoitteesta:

<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/raportin+esillepano/>

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston yleinen elintarvikeasetus EPNAs 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston valvonta-asetus 625/2017/EY

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Ruokaviraston ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus lisäaineista (EY) N:o 1333/2008

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Ruokaviraston ohje elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 soveltaminen

Tartuntatautilaki 1227/2016 ja tartuntatautiasetus 146/2017 muutoksineen

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta 218/2017

Hallintolaki 434/2003 31 - 34 §, 36 §, 37 §, 39 §, 42 §

Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös jaoston toimivallan siirtämisestä ympäristöterveyden viranhaltijoille 23.2.2023, § 7

Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 16.12.2021 § 26,

Tampereen ympäristöterveyden valvontasuunnitelman 2020–2024 päivitys vuosille 2022–2024

Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös Tampereen

ympäristöterveyden taksan hyväksymisestä 23.2.2023, § 6

Maksu 280,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 297/2021, 73 §, Alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 23.2.2023, 6 §

Tarkastaja

Puja Varzeshkhah
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358408064763
puja.varzeshkhah@tampere.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1775818

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Päiväkoti Onni

Sontulantie 8, 37800 AKAA

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**04.09.2024**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

11.03.2020



25.02.2020

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

16



Hyvä / Bra

2

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 04.09.2024Omavalvonta /
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som ska ges om livsmedelElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omavalvontasuunnitelmassa pieniä puutteita.

Terveystila selvityksissä pieniä puutteita.

Valvontayksikkö

Tampereen kaupunki, ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 21.9.2024 /

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 21.9.2024