

Lähettilä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
PL 60
04301 TUUSULA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 13.9.2024
Tapahtumatunnus 1779633

Vastaanottaja
Päiväkoti Kumpu
Pähkinämäentie 240
04300 TUUSULA

Asia

Toimija	Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Kohde	Norlandia Päiväkodit Oy (0972480-6)
	Päiväkoti Kumpu
	Pähkinämäentie 240, 04300 TUUSULA
Toiminnan nimi	Päiväkoti Kumpu, keittiö
Toiminta	Tarjoilukeittiötoiminta
Aika	6.9.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja	Pia Gummerus
Toimipaikan edustaja	Janika Rauha
Muut läsnäolijat	Kati Koponen- Hendrell

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Päiväkodin keittiössä on käytössä Norlandia päiväkotien päiväkotien tarjoilukeittiöiden omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma oli päivitetty 19.2.2024 ja se oli luettavissa päiväkodin keittiössä.

Suunnitelman mukainen kirjanpito oli tarkastettavissa.

Omavalvontajärjestelmä tukijärjestelmineen on riittävä tarjoilukeittiö -toimintaan. Siinä on kuvattu toiminnan laatu sekä tarpeelliset toimenpiteet omavalvonnan toteuttamiseksi. Lämpötilavaatimuksista, mittaamisesta ja kirjaamisesta on kirjallinen ohje, samoin siivoussuunnitelmasta, ruokamyrkytyksissä toimimisesta ja työvaatteista.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Rakenteet, pinnat ja tilat ovat soveltuvat ja riittävät tarjoilukeittiötoimintaan. Keittiössä on varattu käsienpesuun erillinen vesipiste sekä astioiden huuhteluun oma vesipiste.

Keittiössä on poistoilmaventili astianpesukoneen päällä.

Keittiössä on riittävästi laskutilaa sekä säilytystilaa niin astioille kuin elintarvikkeillekin.

Pöydät ovat ikilevyn tyyppistä materiaalia, lattialla on muovimatto. Kalusteet ovat melamiinipintaiset.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Tiloissa on pientä tarvetta kunnossapidolle.

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat hyvässä kunnossa. Lattia, katto ja työtasot ovat hyvässä kunnossa. Astianpesupisteen vieressä oleva seinän pinta oli rikki. **Seinän pinta tulee korjata. Korjaus tulee tehdä mahdollisimman pian.** Seinän kunto ei aiheuta välitöntä vaaraa elintarvikeeturvallisuukselle mutta pintojen puhtaanapito ei tältä osin ole helppoa. Muuten pinnoissa ei ollut huomattavaa.

Vesipisteiden tai ilmavaihdon toiminnassa ei havaittu puutteita.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Kalusteiden kunnossa on pieniä epäkohtia mutta epäkohta ei heikennä elintarvikeeturvallisuuksia.

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat toimintaan soveltuvia ja määrältään riittäviä. Astianpesukone on kuitenkin tarkoitettu enemmän kotitalouskäyttöön. Päiväkodin keittiössä suositellaan käytettävän suurtalouskäyttöön tarkoitettuja koneita.

Keittiössä on ruuan kuumennukseen liesi sekä kaksi mikroaaltouunia.

Kylmäsäilytykseen on jääkaappia ja pakastin. Lisäksi lasten ruokailutilassa on toinen jääkaappi.

Alakaapin oven pinta on pieneltä osalta rikki. Ovi tulee korjata, samoin tulee tarkastaa kaikki kalustepinnat ja tarvittaessa korjata. Elintarvikehuoneiston pintojen tulee olla helposti puhtaana pidettävät ja tarvittaessa desinfioitavissa. Kun kalusteen pinta on rikki se kärsii nopeasti kosteudesta, eikä ole enää helposti puhtaana pidettävä. Korjaus tulee tehdä mahdollisimman pian, ennen kuin pinta kärsii kosteudesta.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Rakenteet ja pinnat olivat puhtaita ja tilat olivat hyvässä järjestyksessä. Pinnoilla tai hyllyillä ei ollut ylimääräisiä tavaroita, joten pinnat ovat myös helposti puhdistettavissa. Elintarvikehuoneistossa ei ollut ylimääräisiä tavaroita.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet ja laitteet olivat puhtaita.

Astianpesikoneen luukun reunojen ja tiivisteiden puhdistamista tulee parantaa ja puhdistaa ne useammin.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä ei ole esiintynyt haittaeläimiä. Jos haittaeläimiä havaittaisiin niistä otettaisiin heti yhteys huoltoon.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa ei säilytetty pilaantuneita elintarvikkeita.

Jätehuolto toimii hyvin.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työtavoissa ei tarkastushetkellä ollut huomautettavaa.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste oli varustettu asianmukaisesti. Käsienpesupisteessä oli käytössä nestemäistä pesuainetta, käsihuuhdetta ja paperia käsien kuivaamiseen.

Käsihygienia ei ollut tarkastushetkellä huomautettavaa

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on käytössä keittiössä esiliina.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaa. Vastuuhenkilöt on nimetty.

Henkilökunnan osaamisessa ei havaittu puutteita tarkastushetkellä.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöiden hygieniaosaamisesta oli esittää kirjanpito.

Kaikilla päiväkodin työntekijöillä on hygieniapassi.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGienia

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa sekä soveltuissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii.

Tarkastuksella ei havaittu, että tiivistymisvettä olisi muodostunut elintarvikkeiden pinnoille.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet oli säilytetty oikeissa lämpötiloissa ja laitteiden täyttöaste oli oikea. Kirjapidon mukaan poikkeamia ei ole ollut.

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja pistokoeluteisesti elintarvikkeiden pinnoilta infrapunälämpömittarilla. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa.

Jääkaappien lämpötilat olivat tarkastushetkellä + 4 - 6°C. Pakastin oli - 21 - 22 °C.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lounasruoat kuumennetaan keittiössä. Kylmäruoka tyhjennetään ruokapakkauksesta kuumennusvuokaan. Kuumennettujen ruokien sisälämpötila mitataan. Lämpötilan pitää olla yli +75 astetta.

Kirjapidon mukaan kuumennuslämpötilat ovat täyttäneet lainsäädännön ja omavalvonnan vaatimukset.

6.6. Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilat olivat lainsäädännön mukaiset. Lämpötilakirjaukset oli tehty omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Kaluste oli täytetty oikein.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Päiväkodissa ei tarkastushetkellä ollut erityisruokavaliota vaativia lapsia.

Omavalvontasuunnitelmassa oli kuvaus miten erityisruokavaliotarvikkeita säilytetään ja otetaan huomioon ruuanvalmistuksessa. Keittiöntyöntekijä tiesi miten toimitaan jos lapsella on erityisruokavalio.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet on vastaanotettu oikeissa lämpötiloissa. Lämpötilamittaukset oli tehty omavalvontasuunnitelman mukaan, eikä poikkeamia ollut. Vastaaotolämpötilat ovat olleet 5 -6 °C.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa ei ole ollut takaisinvetoja

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin oivaraportti oli kansiossa ja se on ollut ilmoitustaululla esillä mutta syksyn siivouksessa poistettu sieltä.

Uusin Oiva-raportti tulee laittaa esille päiväkodin ilmoitustaululle.

Oivaraportista saa ottaa värikopioita.

Linkki Oiva-raporttiin on myös Norlandia Kummun verkkosivuilla.

Lisätiedot

Mikäli tässä tarkastuskertomuksessa on toiminnanharjoittajan kannalta olennaisia puutteita tai virheitä, pyydetään niistä ilmoittamaan tarkastajalle.

Tehdyt toimenpiteet tarkastetaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella. Mikäli samoista epäkohdista joudutaan huomauttamaan uudelleen, voidaan seuraavalla tarkastuksella antaa huonompi Oiva-arvio kuin aiemmin.

Jakelu

kati.koponen-hendrell@norlandia.com

Tarkastuskertomus on lähetetty sähköpostilla 13.9.2024

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Elintarvikelaki 297/2021

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 19.9.2023 § 109)

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.11.2023 § 146

Maksu 171,00 €

Maksuperusteet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.11.2023 § 146

Tarkastaja Pia Gummerus
TERVEYSTARKASTAJA
+358403144722
pia.gummerus@tuusula.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1779633

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Päiväkoti Kumpu, keittiö

Pähkinämäentie 240, 04300 TUUSULA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****06.09.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

03.11.2021



27.02.2018

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

19



Hyvä / Bra

2

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 06.09.2024Omavalvonta /
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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsenaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tiloissa on pientä tarvetta kunnossapidolle. Kalusteiden kunnossa on pieniä epäkohtia mutta epäkohta ei heikennä elintarvike turvallisuu.

Valvontayksikkö
Keski-Uudenmaan ympäristökeskusRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 23.9.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 23.9.2024