

Lähettilä**Etelä-Hämeen ympäristöterveys**

Kallionkatu 10-16 C

11100 RIIHIMÄKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

19.11.2024

Tapahtumatunnus

1806779

Vastaanottaja**Kirkkopuiston seurakuntakoti**

Tempelikatu 9 A

11100 RIIHIMÄKI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

Riihimäen seurakunta (0152574-9)

Kohde

Kirkkopuiston seurakuntakoti

Kirkkopolku 2 a, 11100 RIIHIMÄKI

Toiminnan nimi

Kirkkopuiston seurakuntakoti

Toiminta

Pitopalvelu

Aika

12.11.2024

Läsnäolijat**Tarkastaja**

Maria Jussila

Toimipaikan edustaja

Tuuli Lähteenmäki, pääemäntä

Satu Rantamäki, emäntä

Muut läsnäolijat

Niko Honkanen, ympäristöterveystarkastajaharjoittelija

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toimijalla on omavalvontajärjestelmä, joka on tarkastettavissa. Omavalvontajärjestelmään kuuluu omavalvontasuunnitelma, joka on päivitetty edellisen kerran vuonna 2022. Omavalvontasuunnitelman teossa on käytetty valmista pohjaa.

Elintarvikehuoneiston toiminta on supistunut vuoden 2022 jälkeen. Tarkastettu omavalvontasuunnitelma on hyvin kattava ja sisältää siitä syystä myös sellaista tietoa, joka ei ole oleellista nykyisessä toiminnassa. Keskusteltiin tarkastuksen aikana suunnitelman päivittämistarpeista niin, että suunnitelma vastaa elintarvikehuoneiston nykyistä toimintaa.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneistossa valmistetaan tällä hetkellä elintarvikkeita erilaisiin seurakunnan järjestämiin tilaisuuksiin sekä yksityishenkilöiden tilaisuuksiin, kuten ristiäisiin, muistotilaisuuksiin ja muihin juhlatilaisuuksiin. Arvioitu annosmäärä on noin 600 kpl kuukaudessa.

Pitopalvelu valmisti myös aiemmin joka arkipäivä lounasruokaa. Pääemännän mukaan lounastarjoilu loppui noin kaksi vuotta sitten, osittain keittiötilojen pienuuden vuoksi. Nyt lounasruokailua ollaan aloittamassa uudelleen niin, että seurakuntakodilla on lounasta tarjolla kerran kuussa (joka kuun 2. torstai). Asiakasmääräksi on suunniteltu noin sataa (100) asiakasta per lounas.

Elintarvikehuoneisto on kahdessa tasossa. Yläkerrassa sijaitsevat varsinaiset ruoanvalmistustilat ja astiahuolto. Alakerrassa on henkilökunnan pukutila ja wc sekä kuiva-ainevarasto ja pakastimet. Tavarat voidaan tuoda alakerrasta yläkertaan tavarahissillä.

Myös yksityisasiakkaiden ja muiden pitopalveluiden on mahdollista käyttää seurakuntakodin keittiötiloja. Tätä varten keittiötiloihin on varattu kylmälaitteet sekä ylä- että alakertaan seurakunnan ulkopuolisten tahojen käyttöön. Lisäksi alakertaan on varattu työskentelytilaa, jos asiakkaat haluavat jotenkin

etukäteisvalmistella omia elintarvikkeitaan ennen tarjoilua.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat on remontoitu noin 5-6 vuotta sitten. Tilat ovat hyvässä kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat käyttötarkoitukseensa soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään riittäviä toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä.

Keskusteltiin piikkimallisen lämpömittarin kalibroinnista. Pääemännän mukaan piikkimittari on kalibroitu säännöllisesti, mutta kalibroinneista ei ole pidetty kirjaa osana omavalvontaa. Ohjeistettiin pitämään tehdyistä kalibroinneista omavalvonnan kirjanpitoa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. Yläkerran keittiötilojen siivouksesta vastaa keittiön henkilökunta ja alakerran tilojen siivouksesta siivooja.

Ohjeistettiin tarkastuksella päivittämään siivoussuunnitelma vastamaan nykyistä toimintaa, kun keittiö ei ole nykyisin jokapäiväisessä käytössä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.

Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikana ei havaittu merkkejä haittaeläimistä.

Pääemännän mukaan alakerrassa on nähty aiemmin sokeritoukan kaltaisia hyönteisiä, mutta ne on saatu karkotettua pois ulkopuolisen tuhoeläintorjujan asentamien ansojen avulla, eikä hyönteisiä ole sen jälkeen nähty.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätteiden keräyspisteelle riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa. Kertakäyttöisiä suojakäsineitä käytetään hygieenisesti.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on työhön soveltuva ja siisti työvaatetus. Kaikki työvaatteet hankitaan ImageWearilta, ja henkilökunta huolehtii itse työvaatteiden huollosta. Korujen yms. käyttö elintarviketyön aikana on kielletty.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalle on tehty terveydentilan selvitykset työsuhteen alussa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta perehdytetään elintarvikehygieniaan ja omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Henkilökunta tutustuu myös omavalvontasuunnitelmaan.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnassa noudatetaan lainsäädännön vaatimuksia riskien hallitsemiseksi.

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäiset elintarvikkeet sulatetaan hygieenisesti kylmässä. Sulatettavat elintarvikkeet laitetaan GN-astioissa kylmiöön, jolloin sulamisvedet eivät pääse kontaminoimaan muita kylmiössä säilytettyjä elintarvikkeita.

Elintarvikkeita jäähdytetään satunnaisesti ja vain ruoka-apua varten. Jäähdytys tapahtuu pienissä astioissa kylmiössä. Jäähdytykseen käytetään vieraskäytössä olevaa kylmiötä, jossa ei säilytetä muita elintarvikkeita.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kääreet ja pakkaukset ovat puhtaita ja ehjiä ja niitä käsitellään ja säilytetään siten, etteivät ne saastu.

Elintarvikkeiden kääriminen ja pakkaaminen toteutetaan toimintaan soveltuvassa tilassa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä.

Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli ensimmäisenä vanhenevat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempia tuotteita.

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat pääasiassa hallinnassa. Tarkastettiin pistokokeen omaisesti varastoissa olevien elintarvikkeiden päiväysmerkintöjä. Päiväysmerkinnät olivat hyvin suurelta osin asianmukaiset. Yhdestä kylmiöstä löydettiin salaattijuustokuutioita, joiden parasta ennen -päiväys oli mennyt umpeen lokakuun 2024 lopussa. Samasta kylmiöstä löytyi myös avattu valkosipulimurskapurkki, jonka avaamispäivän merkintä oli epäselvä. Valvontaviranomainen kuitenkin arvioi, että kokonaisuuteen nähden havaittu epäkohta on pieni, joten Oiva-arvosana ei laske.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on asianmukaiset irtolämpömittarit kylmälaitteiden lämpötilojen seuraamiseen.

Kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja seurataan ja kirjataan omavalvonnan kirjanpitoon säännöllisesti silloin, kun keittiöllä on toimintaa. Tarkastetun kirjanpidon perusteella kylmässä säilytettäviä elintarvikkeita on säilytetty elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisissa lämpötiloissa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on asianmukainen piikkimittari elintarvikkeiden lämpötilojen mittaamiseen.

Haastattelun perusteella kypsennettävien ruokien lämpötiloja on mitattu kypsennyksen lopussa, mutta mitatuista lämpötiloista ei ole pidetty omavalvonnan kirjanpitoa. Sovittiin tarkastuksella, että kun lounastoiminta alkaa alkuvuonna 2025, kypsennettävien ruokien kypsennyslämpötiloja aletaan taas kirjaamaan omavalvonnan kirjanpitoon.

Elintarvikkeita jäähdytetään elintarvikehuoneistossa satunnaisesti ja pieniä määriä kerrallaan. Elintarvikkeiden jäähtymisnopeutta on seurattu aistinvaraisesti, mutta jäähtymislämpötiloja ei ole mitattu. Jäähdytettyjä elintarvikkeita ei käytetä enää kaupallisessa toiminnassa, vaan ne menevät Riihimäen seurakunnan diakoniatyön ylläpitämään ruoka-apuun. Ohjeistettiin tarkastuksella mittaamaan ja kirjaamaan myös jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja, koska elintarvikkeiden jäähtymisnopeudesta on säädetty elintarvikelainsäädännössä.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettujen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on asianmukaiset irtolämpömittarit pakastimien lämpötilojen seuraamiseen.

Pakasteena säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja seurataan ja kirjataan omavalvonnan kirjanpitoon säännöllisesti silloin, kun keittiöllä on toimintaa. Tarkastetun kirjanpidon perusteella pakasteena säilytettäviä elintarvikkeita on säilytetty vaatimustenmukaisissa lämpötiloissa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Koska elintarvikehuoneiston toiminta on koostunut noin kahden vuoden ajan ainoastaan pitopalvelutoiminnasta, ruokien tarjoilulämpötiloja ei ole mitattu. Esimerkiksi kuumat ruoat on laitettu tarjolle suoraan uunista kypsennyksen loputtua. Ruoat ovat tilaisuuksissa tarjolla lyhyen aikaa (noin puoli tuntia) kylmälevyjen ja lämpöhauteiden päällä.

Sovittiin tarkastuksella, että kun lounastoiminta alkaa alkuvuonna 2025, myös tarjolla olevien ruokien tarjoilulämpötiloja aletaan taas mittamaan ja kirjaamaan omavalvonnan kirjanpitoon. Lounastarjoilussa myös tarjolla oloaika on pidempi (2,5 tuntia).

7. MYynti JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden tarjolla pidon tarkastaminen perustuu haastatteluun, koska tarkastushetkellä elintarvikehuoneistossa ei ollut elintarvikkeiden valmistusta tai tarjoilua meneillään.

Elintarvikehuoneistossa käytetään pöydän päällä olevia, siirrettäviä kylmälevyjä ja lämpöhauteita, joiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden lämpötilojen pysyminen asianmukaisena tarjoilun aikana. Tilaisuuksissa ruokien tarjolla pitoaika on noin puoli tuntia. Lounastarjoilun pituudeksi on suunniteltu 2,5 tuntia (klo 11.00-13.30).

Jos kyseessä on seurakunnan oma tilaisuus, ylijääneet elintarvikkeet lahjoitetaan ruoka-apuun Riihimäen seurakunnan diakoniatyölle. Kuuma ruoka jäähdytetään ja siirretään sen jälkeen ruoka-aputoimijalle. Yksityishenkilöiden tilaisuuksissa ylijäänyt ruoka annetaan asiakkaalle mukaan tai asiakkaan toiveesta lahjoitetaan ruoka-apuun tai hävitetään.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa valmistetaan tilauksesta erilaisia elintarvikkeita ja tarpeen mukaan myös erityisruokavaliotuotteita. Lounasruokien on ajateltu olevan laktoosittomia ja mahdollisuuksien mukaan myös gluteenittomia.

Gluteenittomia tuotteita säilytetään alakerran kuiva-ainekaapissa omalla hyllyllään kaapin ylähyllyllä. Avatut pakkaukset on suljettu huolellisesti. Myös pakastetut gluteenittomat tuotteet säilytetään erillään gluteenia sisältävistä tuotteista.

Pähkinöitä elintarvikehuoneistossa ei käytetä.

Tilaisuuksissa erityisruokavalioruoat ovat tarjolla eri pöydässä kuin muut ruoat. Erityisruokavalioruoat ovat selkeästi merkittyjä, ja esimerkiksi gluteenittomalle leivälle on tarjolla oma levite.

12. ELINTARVIKEKOHTAISET ERITYISVAATIMUKSET

12.3. Nimisuojatut elintarvikkeet

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa käytetään salaattijuustokuutiota elintarvikkeiden raaka-aineena sekä tarjoillaan riisipiirakoita. Tuotteet on nimetty oikein salaattijuustokuutioksi ja riisipiirakaksi, eikä fetajuustoksi tai karjalanpiirakaksi.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keskusteltiin pakollisista elintarviketiedoista, jotka asiakkaille on annettava pakkaamattomista elintarvikkeista.

Pitopalvelun tilaisuuksissa asiakkaiden erityisruokavaliotarpeet on selvitetty etukäteen, jolloin elintarvikkeet valmistetaan ja tarjoillaan asiakkaille kohdennetusti. Tällöin nk. allergeenitiedotetta tai lihan alkuperämaata ei tarvitse enää ilmoittaa asiakkaille kirjallisesti tilaisuuden aikana. Tilaisuudessa tarjolla olevat elintarvikkeet esitellään asiakkaille ruokailun aluksi.

Kaikille avoimissa lounastilaisuuksissa asiakkaiden nähtäville laitetaan ruokalista, nk. allergeenitiedote sekä lihan alkuperämaa. Koska elintarvikehuoneistossa käytetään kypsiä lihavalmisteita, lihan alkuperämaan esilläpito ei ole pakollista, mutta toimija haluaa ilmoittaa myös lihan alkuperämaan.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin elintarvikkeiden markkinointi Riihimäen seurakunnan sivuilta. Elintarvikkeiden markkinoinnissa ei havaittu huomautettavaa.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin kertakäyttöisten suojakäsineiden, kertakäyttöisten astioiden sekä tuorekelmun ja folion soveltuvuus elintarvikekäyttöön. Kaikki tarkastetut elintarvikekontaktimateriaalit ovat soveltuvia elintarvikekäyttöön ja aiottuun käyttötarkoitukseensa.

Elintarvikehuoneistossa on käytetty uudelleen elintarviketeollisuuden käyttämiä pakkausmateriaaleja, kuten salaattijuustoämpäreitä. Pakkausmateriaaleja on käytetty esimerkiksi elintarvikkeiden säilyttämiseen pakastimessa. Ohjeistettiin hankkimaan elintarvikehuoneistoon lisää sellaisia elintarvikkeiden säilytysastioita, jotka on suunniteltu elintarvikkeiden välivarastointiin ja jotka kestävät tarpeen mukaan myös jäädyttämistä/pakastamista.

OHJAUS JA NEUVONTA:

Elintarviketeollisuuden käyttämät kertakäyttöiset elintarvikepakkaukset on lähtökohtaisesti tehty nimensä mukaisesti kertakäyttöisiksi, jos pakkauksessa ei erikseen mainita, että se soveltuu toistuvaan käyttöön. Pakkausten valmistajat testaavat pakkaukset yleensä vain sellaisissa olosuhteissa, joissa heidän valmistamaansa tuotetta tullaan käyttämään, koska pakkausten testaamiseen tarkoitettujen migraatiotestit ovat kalliita. Kun tällaisten pakkausten soveltuvuutta toistuvaan käyttöön ei yleensä ole testattu, niiden turvallisuudesta toistuvassa käytössä ei ole varmuutta. Kertakäyttöiset pakkaukset eivät välttämättä kestä toistuvaa käyttöä ja mekaanista rasitusta, joka niihin kohdistuu astianpesukoneessa, pakastamisessa tai kuumien, happamien tai rasvaisten elintarvikkeiden säilytyksessä. Tällöin on vaarana, että pakkauksesta irtoaa jotakin kemiallista yhdistettä tai mikromuovia elintarvikkeeseen säilytyksen aikana.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistoon hankitaan elintarvikkeet Kanta-Hämeen Tuoretuotteelta sekä toisinaan itse kaupasta. Elintarvikkeille tehdään vastaanottovaiheessa vastaanottotarkastus, jossa tarkastetaan elintarvikkeiden aistinvarainen laatu, pakkausten kunto sekä elintarvikkeiden lämpötilat. Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloista on pidetty omavalvonnan kirjanpitoa. Tarkastetun kirjanpidon perusteella elintarvikehuoneistoon on otettu vastaan elintarvikkeita, jotka on kuljetettu toimijalle säädösten mukaisissa lämpötiloissa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden. Jäljitettävyyteen liittyviä dokumentteja, kuten kuormakirjoja, säilytetään vähintään vaaditun vuoden ajan elintarvikkeiden vastaanottohetkestä.

16.6. Takaisinvedot**Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Takaisinvetotilanteita ei ole ollut.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys**Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden. Jäljitettävyyteen liittyviä dokumentteja, kuten kuormakirjoja, säilytetään vähintään vaaditun vuoden ajan elintarvikkeiden vastaanottohetkestä.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneistossa on suunnitelmassa ottaa pintapuhtausnäytteitä neljä (4) kertaa vuodessa. Kullakin näytteenottokerralla otetaan viisi (5) osanäytettä. Määrä on Ruokaviraston ohjeistuksen mukainen (=4-6 kertaa vuodessa, á 5 osanäytettä/kerta) ja elintarvikehuoneiston toimintaan nähden riittävä.

Näytteenottokohteet on valittu oikein eli näytteitä otetaan sellaisilta pinnoilta, jotka ovat suorassa kosketuksessa elintarvikkeiden kanssa (esim. leikkuulauta, astiat, ruokailuvälineet, työvälineet).

Vuonna 2023 pintapuhtausnäytteitä oli otettu kolme (3) kertaa, ja näytteiden tulokset olivat olleet hyviä. Keskusteltiin tarkastuksen aikana näytteiden ottamisen ajankohdista. Sovittiin, että näytteitä otetaan keväällä kaksi (2) ja syksyllä kaksi (2), koska kesällä keittiöllä on hyvin vähän toimintaa.

Keskusteltiin tarkastuksen aikana myös ruokanäytteiden ottamisesta. Ruokavirasto suosittaa, että valmistuskeittiöissä otettaisiin ruokanäytteitä valmistetuista elintarvikkeista. Näytteen suositeltu koko on 200-300 grammaa. Näytteiden ottaminen helpottaa myöhemmin mahdollisen ruokamyrkytyspäilyn selvittämistä, mikäli kyseistä ruokaa epäillään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi. Koska kyseessä on suositus, ruokanäytteiden ottaminen ei ole toimijoille pakollista. Ohjeistukseen ei sisälly ns. annosrajaa, joten ruokanäytteiden ottaminen ei ole riippuvainen tarjoitujen annosten määrästä. Tarkastuksen aikana keskusteltiin mahdollisuudesta, että ruokanäytteet otettaisiin niiltä päiviltä, kun seurakuntakodilla on tarjolla kaikille avoin lounas, jolloin ruokailijoiden määrän odotetaan olevan korkeahko.

17.15. Prosessissa syntyvät vierasaineet**Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toimijan omavalvontasuunnitelmassa on kuvattu akryyliamidin vähentämistoimenpiteet ranskanperunoiden uppopaiston osalta. Haastattelun perusteella elintarvikehuoneistossa ei uppopaisteta mitään elintarvikkeita, joten akryyliamidin osalta "riskielintarvikkeita" ovat tärkkelyspitoiset laatikkoruoat (makaronia tai perunaa sisältävät) sekä erilaiset leivät, pullat ja muut leivonnaiset, joita elintarvikehuoneistossa paistetaan.

Ohjeistettiin tarkastuksella päivittämään akryyliamidin vähentämistoimenpiteet omavalvontasuunnitelmaan niin, että kuvaus vastaa todellista toimintaa.

Akryyliamidista ja sen vähentämistoimenpiteistä löytyy lisätietoa mm. Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/vierasaineet-ja-jaamat/vierasaineet/akryyliamidi/>

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on esillä seurakuntakodin sisäänkäynnillä elintarvikelain edellyttämällä tavalla.

Oiva-raporttia ei ole laitettu esille Riihimäen seurakunnan verkkosivuille. Keskusteltiin asiasta tarkastuksella. Päämännän mukaan Oiva-raporttia ei ole mahdollista saada seurakunnan verkkosivujen etusivulle, mutta Kirkkopuiston seurakuntakodista kertovalle sivulle linkki Oiva-raporttiin saadaan laitetuksi. Sovittiin, että Oiva-raportti laitetaan asiakkaiden nähtäväksi edellä mainitulle sivulle.

OHJAUS JA NEUVONTA:

Oiva-raportin on oltava helposti saatavilla ja nähtävillä toimijan internetsivuilla. Raportti on julkistettava internetsivuilla joko pdf-tiedostona tai linkin kautta, joka ohjaa Ruokaviraston Oivahymy-sivustolle. Linkityksen tulee johtaa suoraan toimijan omiin Oiva-raportteihin.

Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut lokakuussa 2024. Samalla Ruokavirasto on luopunut Oiva-raporttien tulostuspalvelusta. Näin ollen toimija ei enää jatkossa saa Oiva-raporttia postitse. **Oiva-raportti lähetetään toimijalle sähköpostitse tarkastuskertomuksen liitteenä, josta toimijan tulee itse tulostaa Oiva-raportti ja laittaa esille.** Oiva-raportin tulee olla kooltaan A4-kokoinen. Väriltään raportti saa olla joko värillinen tai mustavalkoinen.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

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) N:o 2024/1143 viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, nimisuoja-asetus

Euroopan komission asetus (EU) 2017/2158 toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi

Tartuntatautilaki (1227/2016)

Elintarvikevalvontatietojen julkaisujärjestelmä Oiva, Ruokaviraston ohje 1708/04.02.00.01/2022/1

Ruokaviraston määräys (12/2021) elintarvikevalvonnan valvontatiedoista

Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit - ohje toimijoille ja valvojille, Ruokaviraston ohje 4955/04.02.00.01/2021

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen, Ruokaviraston ohje 1028/04.02.00.01/2022/6

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta, Ruokaviraston ohje 16043/1

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille, Ruokaviraston ohje 17068/2

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille, Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/5

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta, Ruokaviraston ohje 980/04.02.00.01/2022/2

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020–2024, päivitys 2024

Maksu

308,00 €

Maksuperusteet

Riihimäen kaupunki, Etelä-Hämeen ympäristöterveyden maksutaksa 1.7.2024. Tarkastusmaksu on tuntiperusteinen ja tuntihinta on 77 €. Tarkastusaika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen ja tarkastuskertomuksen tekemisen.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Jos toiminnanharjoittaja on tyytymätön saamaansa taksaan perustuvaan maksuun, voi hän tehdä oikaisuvaatimuksen hallintolain (434/2003) luvussa 7 a säädetyllä tavalla. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista ja se osoitetaan Riihimäen kaupungin alueelliselle ympäristöterveysjaostolle: Riihimäen kaupunki, Kirjaamo, PL 125 (Eteläinen Asemakatu 2), 11101 Riihimäki. Sähköpostiosoite: kirjaamo@riihimaki.fi.

Tarkastaja

Maria Jussila

YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA

+358404869908

maria.jussila@riihimaki.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1806779

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Kirkkopuiston seurakuntakoti

Kirkkopolku 2 a, 11100 RIIHIMÄKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

12.11.2024

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt

**35**

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

28.12.2021

Oivallinen •

Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.11.2024

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • 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 käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset • Särskilda krav på enskilda livsmedel	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	
Jäljitettävyyden 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

Etelä-Hämeen ympäristöterveys •

Etelä-Hämeen ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 29.11.2024 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 29.11.2024