

Lähtettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
PL 60
04301 TUUSULA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 19.1.2024
Tapahtumatunnus 1672417

Vastaanottaja
Nurmijärven seurakuntakeskuksen keittiö
Kirstaantie 5
01900 NURMIJÄRVI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija

Nurmijärven seurakunta (9014645-9)

Kohde

Nurmijärven seurakuntakeskus
Kirstaantie 5, 01900 NURMIJÄRVI

Toiminnan nimi

Nurmijärven seurakuntakeskuksen keittiö

Toiminta

Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)

Aika

17.1.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja

Nina Johansson

Toimipaikan edustaja

Kirsti Pekkala-Rantila

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilat olivat erittäin siistit ja hyvässä järjestyksessä. Siivousvälinevaraston siisteys oli hyvä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön työvälineet ja kylmälaitteet olivat puhtaita, astianpesukoneen puhtaudesta on huolehdittu. Siivousvälineet olivat hyväkuntoisia ja niiden siisteydestä oli huolehdittu.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijä toimi elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön käsienspesupiste oli asianmukaisesti varustettu ja se oli siisti. Suojakäsineiden käyttö oli asianmukaista ja työntekijä huolehti käsienspesusta.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijällä oli puhtaat ja omavalvonnan mukaiset työvaatteet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöistä oli tehty seurantataulukko, mihin oli kirjattu tehdyt terveydentilanselvitykset.

Ohje: Tartuntatautilaki 1227/2016 (56 §) edellyttää kaikilta elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia ja sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita käsitteleviltä henkilöiltä terveydentilan selvitystä. Terveydentilan selvitykseen liittyy haastattelu ja tarvittaessa salmonellatutkimus. Todistus terveydentilan selvityksestä on vapaamuotoinen. Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta yli kuukauden. Alle kuukauden sijaisilta selvitystä ei vaadita, mutta se voidaan tehdä, jos työnantaja katsoo sen tarpeelliseksi.

Henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjottavia elintarvikkeita, tulee olla edellä mainittu terveydentilan selvitys. Asiasta tulee olla tarkastettavissa oleva kirjanpito, joka voi olla esimerkiksi listaus, jossa on henkilön nimi, päivämäärä jolloin toimijan edustaja on luotettavan selvityksen nähnyt sekä toimijan edustajan kuittaus, että asia on kunnossa.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöiden hygieniaosaamispassien kopiot olivat tarkastettavissa.

Ohje: Elintarvikelain 19 §:n mukaan toimijan on pidettävä työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta kirjanpitoa osana omavalvontaa. Kirjanpitoa voivat toimia esimerkiksi kopiot toimijalle esitetyistä hygieniapasseista tai luettelo henkilöistä, joilta hygieniapassi vaaditaan.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella haastattelemalla selvitetty valmistusprosessit ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia esim. keittiössä käytetään ainoastaan kotimaisia pakastemarjoja.

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet sulatetaan omissa pakkauksissaan astiassa ja sulatus tapahtuu aina jääkaapissa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytettiin niille varatuissa paikoissa ja säilytys oli asianmukaista. Varastonkierrosta on huolehdittu ja elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

Ohje: Elintarvikkeita saa säilyttää jäädytettyinä enintään kaksi kuukautta jäädytyspäivämäärästä.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötilat olivat lainsäädännön mukaiset. Lämpötilakirjauksia tehdään omavalvonnan mukaisesti kerran viikossa. Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja elintarvikkeiden pinnoilta infrapunalämpömittarilla. Tarkastuksella mitatut elintarvikkeiden ja laitteiden lämpötilat kylmälaitteissa olivat seuraavat:

- oma kylmiö: salaatin kastike 6°C, laitteen lämpötila 6°C
- lähtevät kylmiö: marjapiirakka 5,2°C, laitteen lämpötila 5°C
- Metos jääkaappi: kinkkuleike 5,4°C, laitteen lämpötila 5°C
- Metos jäähdytyskaappi: täytetyt voileivät 6,1°C, laitteen lämpötila 4°C

- eteisen kylmiö: vakuumiperuna 5°C

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on jäädytyskaappi, mutta työntekijän mukaa toiminnassa ei ole tarvetta elintarvikkeiden jäädytykselle ja jäädytyskaappia käytetään esim. tilaustarjoilutuotteiden säilytykseen. Pakasteet sulatetaan aina kylmälaitteessa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat olivat lainsäädännön mukaisia. Lämpötilakirjauksia on tehty säännöllisesti kerran viikossa. Lämpötiloja tarkastettiin pakastimien lämpömittarista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja elintarvikkeiden pinnoilta infrapunälämpömittarilla.

- keittiön pakastekaappi: mansikka -18,1°C, laitteen lämpötila -18
- Metos pakastekaappi: kuutioitu leipäjuusto -18,1°C, laitteen lämpötila -22°C
- eteisen pakastekaappi: kasvispihvit -17,6°C, laitteen lämpötila -21°C
- museokahvila pakastekaappi: pitko -17,8°C

Ohje: Kylmälaitteiden lämpötilat tulee kirjata erillisestä laitteen sisällä olevasta lämpömittarista.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikana lounasruuat eivät olleet vielä tarjolla. Lämpötilakirjauksia oli tehty säännöllisesti kerran viikossa sekä kylmänä että kuumana tarjolla olevista ruuista. Omavalvontakirjausten mukaan lämpötilat olivat lainsäädännön mukaisia. Käytössä on asianmukainen lämpömittari elintarvikkeiden lämpötilojen mittaamiseen.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja oli kirjattu kerran viikossa. .

Ohje: Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen mittausten ja kirjausten lisäksi tulee tarkastaa myös pakkausten eheys, päiväysmerkinnät sekä vastaako lähete/kuormakirja tuotetta.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä oli otettu vuoden 2023 aikana neljä kertaa viideltä eri pinnalta. Tarkastuksella ohjeistettiin kirjaamaan näytetulokset trendiseurantalomakkeille. Trendiseurantalomakkeita jätettiin tarkastuksella.

Trendiseuranta:

Toimijan tulee ottaa kerralla vähintään viisi näytettä, neljä näytettä voi olla ns. vakionäytteenottokohteista (näyte otetaan aina samasta kohtaa) ja yksi vaihtelevasta kohdasta. Tärkeimpiä näytteenottokohtia ovat lähtökohtaisesti ne pinnat, joita toistuvasti käsin kosketellaan ja pinnat, jotka koskevat pakkaamatonta elintarviketta. Vakionäytteenottokohteiden avulla toimija voi seurata puhtauden kehityssuuntaa ja sen heiketessä ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin. Kehityssuuntien tarkastelu eli trendiseuranta on toimijan lakisääteinen velvollisuus. Saman kohteen näytetulokset tulee kirjata omalle lomakkeelle, jotta tulosten kehityssuunta näkyy helposti.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli esillä elintarvikehuoneistossa.

Kaikkien suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevien elintarvikealan toimijoiden on julkistettava Oiva-raportti. Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. Elintarvikelaki 297/2021 16§ 3 mom

Ohje: Elintarvikeyrittäjän on julkaistava sähköinen versio viimeisimmästä Oiva-raportista elintarvikeyrityksen verkkosivuilla. Lisätietoa aiheesta löytyy <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/internetsivustolle/>

Lisätiedot

Tarkastuskertomus on lähetetty toimijalle sähköpostitse 19.1.2024 osoitteeseen kirsti.pekkala-rantila@evl.fi

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 ympäristökeskus toimintasääntö, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 19.9.2023 § 109

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.11.2023 § 146)

Maksu 201,00 €

Tarkastaja Nina Johansson
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358403144709
nina.johansson@tuusula.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Nurmijärven seurakuntakeskuksen keittiö

Kirstaantie 5, 01900 NURMIJÄRVI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****17.01.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

27.01.2022



27.01.2020

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

17



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.01.2024Tilojen, 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 temperaturerElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelElintarvikkeiden tutkimukset /
LivsmedelsundersökningarnaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • ObservationValvontayksikkö
Keski-Uudenmaan ympäristökeskusRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 29.1.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 29.1.2024