

Lähtettäjä
Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto
PL 1097
70111 KUOPIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 1.7.2024
Tapahtumatunnus 1745292

Vastaanottaja
Kuopion Helluntaiseurakunta
Vuorikatu 29
70100 KUOPIO

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Kohde Kuopion Helluntaiseurakunta (2864210-1)
Leirikeskus Ranta-Toivala
Pajukaarre 11, 70900 TOIVALA
Toiminnan nimi Leirikeskus Ranta-Toivala
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 27.6.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Pirkko Marin
Toimipaikan edustaja Anu Jylhäsalmi ja Miia Kuronen
Tarkastuksen perusteet

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ajantasainen omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa ja se on sisällöltään riittävä huomioiden toiminnan luonteen ja käytössä olevat tilat.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat harjoitettavaan toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin kaikki elintarvikehuoneiston tilat. Tilat ovat kunnossa. Ruokailuun käytettävän tilan seinäpinnat oli maalattu edellisen tarkastuskäynnin jälkeen.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat käyttötarkoitukseensa soveltuvia ja niiden kunnossapidosta oli huolehdittu. Ruokapöydät ja penkin oli kunnostettu edellisen tarkastuskäynnin jälkeen. Keittiön kuivauskaapin lohkeilevat ritilähyllyt on hyvä uusia.

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.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei havaittu. Asiasta käydyn keskustelun mukaan myöskään henkilökunta ei ole tehnyt haittaeläinhavaintoja.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston jätehuolto toimii. Jätteet poistetaan tiloista riittävän usein ja jäteastioiden puhtaanapidosta huolehditaan.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet (keittiö, henkilökunnan wc:t) toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työasuissa ei huomautettavaa. Henkilökunnalla on esiliinat, suojapäähineet ja kertakäyttökäsineitä käytettävissä.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omaavontavastuuhenkilö on nimetty. Henkilökunta perehdytetään tehtäviinsä. Perehdytys sisältää omaavonnan tehtävien edellyttämällä tasolla.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin niille varatuissa paikoissa soveltuissa olosuhteissa. Varastossa olevat tuotteet olivat järjestyksessä ja varaston kierto oli toimivaa. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat olivat hallinnassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja oli seurattu omaavonnassa ja lämpötilat olivat olleet vaatimusten mukaiset. Kylmälaitteiden täyttämässä tai lämpötiloissa ei havaittu huomautettavaa.

6.6. Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimen lämpötilaa oli seurattu omaavonnassa ja lämpötila oli ollut vaatimusten mukainen. Pakastimen täyttämässä tai lämpötilassa ei havaittu huomautettavaa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu tarjoilun omaavonnan lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta. Tarjoilussa käytetään apuna lämpö-

ja kylmälevyjä. Lämpötilat olivat lainsäädännön mukaiset. Tarjoilu-aika oli tiedossa. Tarjoilun omavalvonta oli toimivaa. Tarkastushetkellä ei ollut tarjoilua.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Asiasta käydyn keskustelun mukaan elintarvikkeiden esillä pitoa koskevat järjestelyt tarjolla pidon aikana vaikuttivat asianmukaisille. Tarjoilusta tähteeksi jääneet ruuat palautuvat valmistuskeittiölle, jossa ne hävitetään.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytiin elintarvikkeiden tarjoiluun ja säilyttämiseen liittyviä asioita lävitse. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta vaikutti toimivalta.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravitsemukselliset erityistarpeet on ennakkoon selvitetty ja ruoat tarjotaan siltä osin kohdennetusti. Lihan alkuperämaata koskevaa tietoa ei annettu kirjallisesti. Henkilökunnan tiedossa ei kylläkään ollut, edellyttävätkö ruuan valmistuksessa käytetyt raaka-aineet edes lihan alkuperämään ilmoittamista. Muilta osin elintarvikkeista annettiin riittävät tiedot.

Lihan alkuperämaan ilmoittaminen

Tarjoilupaikoissa on aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti. Lihalajit, joita asetus koskee, ovat naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha sekä siipikarjan liha. Alkuperämaan ilmoittaminen koskee myös jauhelihaa. Tarjoilupaikkoja koskevia säännöksiä sovelletaan myös silloin, kun keskuskeittiössä valmistetut ateriat toimitetaan tarjoilupaikkoihin tarjoiltavaksi. Tieto voidaan antaa esimerkiksi ruokalistassa tai esitteessä tai taulussa. Asetus ei koske tarjoilupaikkoihin tulleita, aterian raaka-aineena käytettyjä raakaliha- tai lihavalmisteita. Esimerkiksi, jos ravintolaan tulee valmiita, kypsennettyjä nauta-sikajauhelihipihvejä (=lihavalmiste) tai marinoituja broilerin rintafileitä (=raakalihavalmiste), jotka valmistetaan ruoaksi, ei lihan alkuperämaata tarvitse ilmoittaa kuluttajalle. Sitä vastoin, jos ravintolassa marinoidaan tuoreita broilerin rintafileitä, jotka kypsennetään, on lihan alkuperämaa ilmoitettava. Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusta.

Asiasta lisää <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnot/lihan-alkuperamaamerkinnot-tarjoilupaikoissa/>

> Edellä esitetty ohjeistus on hyvä saattaa ruuan valmistavan keittiön tietoon.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu kertakäyttökäsineet, jotka todettiin käyttötarkoituksiinsa soveltuviksi.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset tapahtuvat Eelim-temppelillä, josta elintarvikkeet lähetetään leirikeskukselle. Täydennystä haetaan tarvittaessa kaupasta, jolloin vastaanottotarkastus tehdään oston yhteydessä.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet toimitetaan Eelim-temppelilta, jossa tarkempi jäljitettävyys. Kaupan ostokuitit tallennetaan sähköisesti.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet toimitetaan Eelim-temppeleilta, jossa tarkempi jäljitettävyys. Kaupan ostokuitit tallennetaan sähköisesti.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin oiva-raportti oli esillä kohteessa. Oiva-raportti ei ollut saatavilla toimijan internetsivuilla.

> Oiva-raportit tulee linkittää nähtäväksi yrityksen omille verkkosivuille. Linkki tehdään näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle.

> Ohjeet Oiva-raportin esilläpitoon internetsivustolla on kollegani antanut jo edellisen (v. 2022) Eelim-tempelin keittiön tarkastuksen yhteydessä.

Ohjeet Oiva-raportin esilläpitoon internetsivuilla <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/internetsivustolle/>

Lue myös määräys elintarvikevalvonnan valvontatietojen julkaisusta

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/ruokaviraston-maarays-elintarvikevalvonnan-valvontatiedoista.pdf>

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Keittiöhenkilökunta koostuu talkoolaisista.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

Valvonta-asetus (EU) 625/2017

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

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020-2024

Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §

Hallintolaki (434/2003)

Maksu 140,00 €

Maksuperusteet

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastuksesta peritään valvontamaksu, joka määräytyy Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaan. Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyvien kirjallisiin töihin käytetty aika.

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta hallintolain (434/2003) luvun 7a mukaisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista ympäristö- ja rakennuslautakuntalle (postiosoite PL 1097, 70111 KUOPIO, ymparistonsuojelu@kuopio.fi).

Mikäli maksu on annettu tiedoksi postitse, asianosaisen katsotaan saaneen siitä tiedon, jollei muuta

näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä.

Mikäli maksu on annettu tiedoksi sähköisenä viestinä (esimerkiksi verkkolaskuna), asianosaisen katsotaan saaneen maksusta tiedon, jollei muuta näytetä, kolmantena päivänä viestin lähettämisestä.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joulukuun juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Alla olevasta linkistä pääset antamaan palautetta tarkastuksesta:

<https://forms.office.com/e/03j98EaDnw>

Tarkastaja

Pirkko Marin
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358447182280
pirkko.marin@kuopio.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Leirikeskus Ranta-Toivala

Pajukaarre 11, 70900 TOIVALA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

27.06.2024



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

24.06.2021



05.07.2018



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

22



Hyvä / Bra

1



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.06.2024

Omaevalvonta /
Egenkontroll



Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll



Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhet



Henkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildning



Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Myynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringen



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som ska ges om livsmedel



Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial



Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö

Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 11.7.2024 /

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 11.7.2024