

Lähtettäjä**Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta**

Suensaarenkatu 4
95400 TORNIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm 20.5.2024

Tapahtumatunnus 1723567

Vastaanottaja**Ammattiopisto Lappia henkilöstöravintola Pikantti**

Urheilukatu 6
95400 TORNIO

Asia**Toimija****Kohde****Toiminnan nimi****Toiminta****Aika**

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia (2109309-0)

Ammattiopisto Lappia

Urheilukatu 6, 95400 TORNIO

Ammattiopisto Lappia henkilöstöravintola Pikantti

Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)

16.5.2024

*Läsnäolijat***Tarkastaja****Toimipaikan edustaja**

Eija Jokinen

Marja Ekholm, palveluyksikön vastaava
henkilökuntaa**Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet****2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan****Toiminnan arviointi** B = Hyvä**Oivahuomio**

Pikantin ruokasalin väistötila

Havainnot ja toimenpiteet

Pikantin väistötila 29.4 - 14.6.2024 välisenä aikana on Lappian Liikuntasali (Lappiasali)

Asiakaspaikkoja n.170

Ruoka tarjotaan sekä kylmä- että lämpöbuffista ja valmistetaan Pikantin valmistuskeittiössä, josta se kuljetetaan lämpö- ja kylmävaunuissa hissillä yläkerran liikuntasaliin. Tarjoilulinjasto on kaksilinjainen ja juoma-, leipä- ja jälkiruokalinjastot ovat erikseen.

Lounasaika on 10.00 – 12.15. Lounasruuat pakataan kuljetusvaunuihin noin puoli 10 aikaan.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Ruokailutilat olivat siistit, vaikka ruokailu oli parhaillaan käynnissä. Lämpö- ja kylmävaunut säilytettiin tarjoilulinjaston takana.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**3.6. Jätehuolto****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Astianpalautuslinjastossa oli jäteastiat nestemäisille ja kiinteille jätteille. Jätteiden lajittelua ei tehty nyt väistötilan aikaan.

Ovaraporttia katsoessani huomasin, että hävikkikirjanpidosta ei löytynyt merkintöjä. Oletteko muistaneet tehdä sitä ja lisänneet hävikkiruuan kirjaukset omavalvontaan?

Ruokapalvelut on koko ruokaketjun tapaan veloitettu puolittamaan ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä. Noin viidennes ruokapalveluissa valmistetusta ruoasta päätyy hävikkiin. Suurin osa hävikistä syntyy linjastohävikistä tarjoiluvaiheessa. Ruokahävikin seurantakäytännöt ja konkreettiset hävikin vähentämistavoitteet kannattaa ottaa huomioon käytännön toimissa.

Esimerkki, miten ruokahävikkiä seurataan yksikössä, jossa koko hävikki palautuu keittiöön:
 ”Palveluntuottaja seuraa ruokasalissa ja keittiöllä syntyvää ruokahävikkiä ruokalistakierron vaihtuessa 2-4 kertaa vuodessa. Seuranta tehdään ruokalistakierron ajan (4-6 vko). Hävikki raportoidaan ateria- ja päiväkohtaisesti grammaa/asiakas/päivä tai muulla sovitulla tavalla. Seuranta sisältää päivän kaikki ateriat ja keittiön biojätteen kokonaismäärän. Käytännössä hävikki kirjataan: lautashävikki, tarjoiluhävikki ja muu biojäte. Tarjoiluhävikin vähentämiseen voidaan käyttää hävikkiruuan myyntiä Ruokaviraston ohjeistuksen mukaisesti.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsihygieniasta huolehdittiin.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta oli pukeutunut suojavaatteisiin.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden kylmäsäilytyksessä oli pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Katsoin Pikantin varastojen automaattista lämpötilakirjanpitoa Ovaport-järjestelmästä toukokuun ajalta. Huomasin, että usean kylmälaitteen mitta-arvoja puuttui. Olen ymmärtänyt, että ruokasalin remontti ei vaikuta keittiön toimintaan. Mistähän nuo kuittaamattomat hälytykset johtuvat?

Jos automaattinen kirjaus ei toimi, tulee kirjaukset tehdä manuaalisesti, koska kylmälaitteiden lämpötilat ovat ruuanvalmistuksen yksi kriittinen valvontapiste.

Tarkastuksen aikana varastojen lämpötilat olivat kunnossa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pieniä puutteita lämpimän ruuan tarjoilulämpötiloissa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen yhteydessä mitattiin tarjoiluolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötiloja.

Tarjoilulinjaston tuotteiden lämpötilat olivat pääsääntöisesti +58-63°C (+60+/-3°C), yhdessä tarjoiluhauteessa tuotteiden lämpötila oli +38°C ja laitteen +42°C. Huomautettuani asiasta, työntekijät totesivat heti veden olevan vähissä hauteesta ja asian todettiin niin olevan. Hauteeseen lisättiin kuumaa vettä, mutta tarjoiluvuokaa ei vaihdettu kuumempaan -> asiakkaille tarjottiin viileitä pihvejä. Tässä tapauksessa (ei vielä elintarvikehygieeninen haitta) gn-vuoka olisi kannattanut vaihtaa kuumempaan ja lämmittää viileät pihvit, jotka olisi voinut tarjoilla sen jälkeen.

Kylmänä tarjoiltavien tuotteiden lämpötilat olivat ≤ 12°C.

Kuljetusvaunujen lämpötilat olivat ok.

Katsoin ovaport-järjestelmästä, enkä huomannut tarjoilulämpötilojen kirjauksia lainkaan.

Tarjoilulämpötiloja tulee tarkkailla tarjoilun aikana mittauksin ja vahva suositus niiden kirjaamisesta ylös,

jolloin pystytään seuraamaan lämpötilojen muutosta. Tämä pätee erityisesti nyt, kun ruuat laitetaan kuljetuskärryihin 1/2 10 aikoihin.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia tarjoilussa oli vaatimusten mukaista.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Mittaukset

Tarjoiltavien ruokien lämpötilamittauksia KM814FS -mittarilla. Tarkkuus $\pm 1^{\circ}\text{C}$ alueella 0..+65°C.

Lisätiedot

Pikantin keittiö ja varastotilat tarkastetaan syksyllä 2024.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Maksu 84,00 €

Maksuperusteet

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan maksutaksa 15.3.2022 § 24

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

OIKAISUVAATIMUSOHJE

Oikaisuviranomainen

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija, saa elintarvikelain perusteella hakea oikaisua Meri-Lapin ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaostolta kirjallisella oikaisuvaatimuksella.

Lasku on maksettava oikaisun tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä.

Maksujen perinnästä säädetään verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetussa laissa (706/2007).

Oikaisuvaatimuksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuun pantu virheellisesti.

Oikaisuvaatimusaika

Määräaika oikaisun tekemiseen on kolmekymmentä päivää tämän asiakirjan tiedoksisaannista sitä määräaikaan lukematta. Tiedoksisaannin katsotaan tapahtuvan seitsemäntenä päivänä asiakirjan julkaisu- ja lähettämisaikankohdasta sähköpostilla.

Oikaisuvaatimuksen on oltava perillä oikaisuvaatimusaikana Tornion kaupungin teknisen keskuksen kirjaamon sähköpostiosoitteessa kirjaamo@tornio.fi.

Tarkastaja

Eija Jokinen
TERVEYSTARKASTAJA
+358400363790
eija.jokinen@tornio.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ammattiopisto Lappia henkilöstöravintola Pikantti

Urheilukatu 6, 95400 TORNIO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****16.05.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

30.03.2023



08.12.2021

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

9



Hyvä / Bra

3

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.05.2024Tilojen 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 ämnenOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Pikantin ruokasalin väistötila

Elintarvikkeiden kylmäsäilytyksessä oli pieniä epäkohtia. Pieniä puutteita lämpimän ruuan tarjoilulämpötiloissa.

Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia tarjoilussa oli vaatimusten mukaista.

Valvontayksikkö

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 30.5.2024 /Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 30.5.2024