

Lähtettäjä
Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristötoimi
 Keskitie 10
 44500 VIITASAARI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 7.9.2023
 Tapahtumatunnus 1614791

Vastaanottaja
Kannonkosken koulu, keittiö
 Opintie 2
 43300 KANNONKOSKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen elintarvikehuoneiston tarkastus
Toimija Kannonkosken kunta (0175798-8)
Kohde Kannonkosken koulu
 Opintie 2, 43300 KANNONKOSKI
Toiminnan nimi Kannonkosken koulu, keittiö
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 30.8.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Tuija Myllymäki
Toimipaikan edustaja Tanja Oinonen, ruokapalvelupäällikkö
Muut läsnäolijat keittiön henkilökuntaa
Tarkastuksen perusteet

Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristötoimi, ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelma vuosille 2020-2024. Vuoden 2023 päivitys. Hyväksytty: Ympäristölautakunta 28.2.2023 § 19.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön omavalvontasuunnitelma on päivitetty heti alkuvuodesta 2023 hyvinvointialueen erkaannuttua kunnan toiminnoista.

Suunnitelmaan on tehty edellisen tarkastuksen johdosta neuvottuja täydennyksiä ja tarkennuksia.

Muualle toimitettavaa ruokaa ei ole. Ateriat syödään samassa rakennuksessa tai niitä noudetaan kotiin (=ulosmyyntiä) (ent. kotipalveluateriat). Näin ollen kuljetuksia koskevia omavalvontatietoja ei ole ollut tarpeen tarkentaa ja ylläpitää.

Pintapuhtausnäytteitä on määritelty otettavan jatkossa 3 kertaa vuodessa.

Ohjaus ja neuvonta

Pintapuhtausnäytteenotto tulee kohdentaa ensisijaisesti suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa oleville pinnoille. Jos tutkimuksia halutaan tehdä myös ympäröivistä pinnoista tulee näytemäärää lisätä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden lähetys toiseen toimipaikkaan on loppunut vuoden vaiheessa. Tämän johdosta keittiötoiminnan toimintatyyppiä muutettiin tarkastajan toimesta ja harkinnalla laitoskeittiötoiminta.

Tilat ovat laitoskeittiötoimintaan soveltuvat. Tiloista ja tilavarauksista kävi ilmi kuitenkin seuraavaa joka ei ole käynyt ilmi edellisellä tarkastuksella ja mihin ei ole osattu kiinnittää huomiota.

Keittiöllä on ulkovarastotila joka on mitä ilmeisimmin rakennettu laatikkovarastoksi. Varasto on pinnoiltaan ja rakenteiltaan siisti ja lämpöeristetty. Varastoon oli sijoitettu useita keittiötoiminnan kylmälaitteita mm. leipäpakastin.

Ohjaus ja neuvonta

Toiminnan muutoksen johdosta tulee selvittää; onko edelleen tarpeellisista käyttää ulkovarastoa keittiön jatkeena niin, että sinne on sijoitettuna osa valmistuskeittiötoiminnan kylmälaitteista. Ensisijaisesti tulee käyttää keittiön sisätiloissa olevia kylmälaitteita ja vain tarvittaessa keittiön/elintarvikehuoneiston ulkotiloihin sijoitettuja kylmälaitteita.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja pinnat ovat puhtaat ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat puhtaita ja siivousvälineet siistejä ja asianmukaisesti ylläpidettyjä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön käsienpesupiste on asianmukaisesti varustettu.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokasaliin sijoitettujen kylmälaitteiden säilytysjärjestelyjä on kohennettu ja vanhimpia elintarvike-eriä heitetty pois.

Toimijalle on annettu edellisellä tarkastuksella ohjeeksi merkitä tuoreena tulleiden keittiöllä jäädytettyjen elintarvikkeiden yhteyteen jäädytyspäivämerkintä tai pitää vastaavaa kirjanpitoa. Käytössä on sekä kirjanpitoa (pakkasvarastossa olevat erät), että jäädytyspäivämerkintöjä yksittäisten tuotteiden päällä (irtopakastekalusteissa olevat erät).

Edelleen ilmeni, että yksittäisten keittiölle tuoreena hankittujen elintarvikkeiden merkitseminen on jäänyt tekemättä ja ne ovat ilman merkintöjä eli myös niiden jäljitettävyyden katkennut. Esim. Mifu muru ja Boltsit kasvispyörykät. Alkuperäinen suurtalouspakkaus on purettu pienemmiksi käyttöeriksi joihin ei ole tehty merkintöjä. Alkuperäinen tuotekortti on otettu talteen mutta se on hukunut varastoinnin aikana. Ruokapalvelupäällikkö arvioi kasvipohjaisia proteiineja hankitun kevättalvella. Yksittäisten Feelia keittojen havaittiin olevan loppuvuodelta 2022.

Dieettiruokia oli jostain syystä varastoituna pakkasvaraston lattiatasossa.

Ohjaus ja neuvonta

Toimijan omavalvontasuunnitelmalle määriteltyä elintarvikkeiden käyttökiertoa (pakkasvarastointi 2 kk) tulisi noudattaa. Eli keittiöllä jäädytetyille elintarvikkeille ei tule antaa kohtuuttoman pitkiä säilyvyys- ja käyttöaikoja. Kylmälaitteista tulee säännöllisesti poistaa vanhaksi menneet tai tarpeettomat tuotteet joita ei ole mahdollista käyttää ruokatuotannossa.

Jäädytettyjä elintarvikkeita on mahdollista luovuttaa (jäisenä) ruoka-avuksi.

Elintarvikkeiden riittävään merkitsemiseen pakkasvarastointia varten tulee edelleen kiinnittää huomiota.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön kylmälaitteet on lämpötilaseurattu (mitattu ja kirjattu) säännöllisesti. Vihanneskylmiön lämpötila

on säädetty alemmas.

Maitokylmiön lämpötilassa on havaittu ja sallittu pieniä lämpötilapoikkeamia.

Päiväkotiryhmissä on jääkaapit. Ruokajuomia ja muita välitystuotteita säilytetään pienimuotoisesti ryhmien jääkaapeissa. Jääkaappien lämpötilojen mitattiin olevan hieman koholla lämpötilavaatimukseen 6°C nähden. Lämpötiloista ei ole pidetty omavalvontaa.

Ohjaus ja neuvonta

Päiväkotiryhmien jääkaapit tulee ottaa lämpötilaseurannan piiriin. Toimija voi itse määritellä seurantatiheyden. Luotettavaa lämpötilamittausta varten jääkaappeihin on suositeltava hankkia irtolämpömittarit.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilulämpötilaseurantaa on ylläpidetty säännöllisesti kerran viikossa sekä kylmistä, että kuumista ruoasta.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lounastarjoilun hygieniassa ei havaittu huomautettavaa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoiltavien elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä vastaavien tietojen antamisessa on puutteita.

Tarjoilun ja elintarvikkeiden markkinoinnin yhteyteen (ruokalista esillä ruokasalissa ja kunnan nettisivuilla) ei ole lisätty merkintää, että lisätietoja yliherkkyyttä aiheuttavista ainesosista saa henkilökunnalta. Aiheesta ei ole aiemmin huomautettu toimipaikkaa.

Ohjaus ja neuvonta

Tarjoilun ja elintarvikkeiden markkinoinnin yhteydessä annettavat tiedot tulee täydentää vaatimustenmukaiseksi. Eli joko avata ruokalistaan tiedot siitä, mitä yliherkkyyttä aiheuttavia ainesosia mikäkin ruoka sisältää tai vaihtoehtoisesti lisätä ruokalistojen yhteyteen vakioteksti, että lisätiedot saa pyytämällä. Lihan alkuperän ilmoittamisen vaatimus tulee huomioida jos ruoanvalmistuksessa käytetään raakaa lihaa.

Irtomyynnissä myytävät/tarjolla olevat elintarvikkeet tarjoilupaikassa:

1. elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
2. allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
3. aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisesti).

Edellä olevat tiedot pakkaamattomista voidaan antaa vähittäismyyntipaikassa ja tarjoilupaikassa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms.

ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa. Tästä poiketen tulee ilmoittaa kirjallisesti tieto elintarvikkeen voimakassuolaisuudesta vähittäismyyntipaikassa ja elintarvikkeen nimi sekä aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa tarjoilupaikassa. Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusta. Irtomyynnissä myytävien elintarvikkeiden pakolliset tiedot tulee antaa vähintään suomeksi tai ruotsiksi.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tukkutoimitukset tulevat yöaikaan, eikä kuormille päästä tekemään vastaanottotarkastusta ajantasaisesti. Asiasta on maininta omavalvontasuunnitelmalla.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuormakirjat säilytetään.

Keittiöllä jäädytettyjen kasvipohjaisten elintarvikkeiden (Mifu ja Boltsit) jäljitettävyys jäi todentamatta, koska elintarvikkeisiin ei oltu merkitty jäädytyspäivää, eikä toimitusasiakirjaa ollut mahdollista kohtuudella löytää. Alkuperäinen etiketti oli mennyt hukkaan mahdollisesti kylmälaitteen puhdistuksen yhteydessä.

Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeita alkuperäispakkauksista purettaessa tulee varmistaa, että elintarvikkeessa säilyvät riittävät tiedot säilyvyyden ja jäljitettävyyden varmistamiseksi.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti on esillä koulun ruokasalin yhteydessä.

Raporttia ei kuitenkaan ole julkaistu kunnan nettisivuilla joissa ruokalistat on julkaistu. Aiheesta ei ole aiemmin neuvottu toimipaikkaa.

Ohjaus ja neuvonta

Oiva- raportti tulee laittaa esille kunnan nettisivuille, joissa markkinoidaan elintarvikkeita eli on esillä ruokapalvelun ruokalistat.

Lisätiedot

Keittiötoiminnan toimintatyyppi on vaihdettu valvontaviranomaisen tietojärjestelmässä lähettävästä keskuskeittiöstä laitoskeittiötoiminnaksi. Valmistus riskiryhmille (päiväkoti-ikäiset lapset) vaikuttaa tarkastustiheyteen. Tarkastustiheys on jatkossa joko riskiperusteisesti harvennettu joka toinen vuosi tai kuten aiemminkin eli kerran vuodessa.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 318/2021 elintarvikehygieniasta

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille

Maksu 197,50 €

Maksuperusteet

Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristötoimen ympäristöterveysvalvonnan maksutaksa; hyväksytty: ympäristölautakunta 8.12.2022 § 73. Voimaantulo 1.1.2023.

Tarkastaja

Tuija Myllymäki
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
0405272654
tuija.myllymaki@viitasaari.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Kannonkosken koulu, keittiö

Opintie 2, 43300 KANNONKOSKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

30.08.2023





**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt 13

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.08.2023

| | |
|---|---|
| Omaavvalvonta / 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 hanteringsshygien |  |
| Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer |  |
| Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen |  |
| Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel |  |
| Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel |  |
| Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna |  |
| Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation |  |

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Pohjoisen Keski-Suomen Ympäristötoimi

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 17.9.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 17.9.2023