

Lähtettäjä
Hämeenlinnan kaupunki
Wetterhoffinkatu 2
13100 HÄMEENLINNA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 16.7.2024
Tapahtumatunnus 1748609

Vastaanottaja
Hämeenlinnan Ateriapalvelu M&M Oy
c/o Sawaddee
Sibeliuksenkatu 13
13100 HÄMEENLINNA

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija

Hämeenlinnan Ateriapalvelu M&M Oy (2606089-6)

Kohde

Hämeenlinnan Ateriapalvelu M&M Oy
Vanajantie 7, 13110 HÄMEENLINNA

Toiminnan nimi

Hämeenlinnan Ateriapalvelu M&M

Toiminta

Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta

Aika

10.7.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja

Suvi Martikainen

Toimipaikan edustaja

Susan Vekka

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kohteessa on omavalvontajärjestelmä ja kirjallinen omavalvontasuunnitelma oli tarkastettavissa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet ovat puhtaat ja tilat ovat järjestyksessä.

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.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti ja toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kohteessa on toimiva käsienspesupiste, joka on varusteltu käsienspesuaineella ja käsipyyhepaperilla.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on puhtaat, työhön soveltuvat vaatteet ja suojarusteet.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Sulatus ja jäähdyttäminen toteutetaan hygieenisesti. Kohteessa sulatetaan lihaa kylmiössä suojattuina ja jäähdytetään viikonlopulle valmistettuja ruokia jäähdytyskaapissa.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kääreet, pakkaukset ja kuljetuslaatikot ovat puhtaita ja eheitä. Elintarvikkeiden kääriminen ja pakkaaminen toteutetaan hygieenisesti toimintaan soveltuvassa tilassa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään soveltuviissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä, säilytysajat ovat hallinnassa ja varastonkierto toteutuu.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on lämpömittari lämpötilojen seurantaan ja jäähdytettyjen tilojen ja kalusteiden lämpötilat ovat sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät lainsäädännön vaatimusten mukaisella alueella. Omavalvonnan lämpötilakirjanpito on riittävää ja lämpötiloissa ei ole poikkeamia.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden jäähdytys- ja sulatusprosessit ovat hallinnassa. Jäähdytyskirjanpito on riittävää ja lämpötilat ja jäähdytysajat ovat lainsäädännössä määritetyn mukaisia. Jäähdytyslaitteisto on toimintaan nähden sopiva ja riittävä. Sulatus toteutetaan kylmiössä.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kohteessa on käytössä kolme pakastinta. Pakkasvarastot on täytetty asianmukaisesti ja pakasteiden lämpötilakirjanpito on riittävää. Lämpötilat ovat lainsäädännön mukaiset ja lämpötiloissa ei ole poikkeamia.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia. Erityisruokavaliotuotteet annostellaan erillisiin astioihin, merkitään ja kootaan tarjoilukärryn alahyllylle ennen pakkaamista.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikan käyttämät pakkausmateriaalit ja elintarvikekontaktimateriaalit soveltuvat elintarvikekäyttöön ja niissä on soveltuvuutta osoittava merkintä ("elintarvikekäyttöön") tai malja-haarukkatunnus. Käynnillä tarkastettiin kohteessa käytettäviä elintarvikekontaktimateriaaleja, jotka oli merkitty malja-haarukkatunnuksin.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt ovat riittävät. Vastaanotettavat elintarvikkeet tarkastetaan ja vastaanotettavien elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan. Lämpötilamittaustulosten kirjaaminen on riittävää ja lämpötiloissa ei ole poikkeamia.

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilaseurannassa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilat mitataan päivittäin kuumana kuljetukseen lähetettävistä ruuista sekä viikonlopun kylmänä kuljetettavista pääruuista. Lämpötilamittaukset ja -kirjanpito tulee tehdä myös muista kylmänä kuljetettavista elintarvikkeista, kuten salaateista.

Muutoksena edelliseen tarkastusajankohtaan, kohteen kuljetusajat ovat lyhentyneet ja ovat nykyään noin tunnin mittaisia. Kohteella on nykyään käytössä kolme autoa, joille kuljetukset on jaettu.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäljitettävyysasiakirjoja säilytetään kohteessa. Jäljitettävyystiedoista ilmenee vastaanottamisten päivämäärät, elintarvikkeiden nimekkeet ja määrä ja kuitteja säilytetään vähintään vuoden verran.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetoihin varautuminen sisältyy omavalvontasuunnitelmaan ja tarjoaa riittävät toimintaohjeet takaisinvetojen varalle.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

ks. kohta 16.1

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Sovelletut säännökset

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

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista 12/2021

Maksu 130,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 297/2021, 73 § Hämeenlinnan kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa, Hämeenlinnan kaupunginvaltuusto 21.03.2022 § 37

Tarkastaja

Suvi Martikainen

TERVEYSTARKASTAJA

+358406818893

suvi.martikainen@hameenlinna.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Hämeenlinnan Ateriapalvelu M&M

Vanajantie 7, 13110 HÄMEENLINNA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****10.07.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

15.05.2023

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

19



Hyvä / Bra

1

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 10.07.2024Omavalvonta /
EgenkontrollTilojen, 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 temperaturerAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsenaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilaseurannassa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö
Hämeenlinnan kaupunkiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 26.7.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 26.7.2024