

Lähettäjä
Peruspalvelukuntayhtymä Selänne
 Ollintie 26
 86800 PYHÄSALMI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 22.9.2023
 Tapahtumatunnus 1623697
 Diaarinumero 199_2023

Vastaanottaja
Reisjärven Kristillinen opisto
 Räisälänmäentie 381
 85940 RÄISÄLÄNMÄKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus.
Toimija Reisjärven Kristillinen Kansanopistoyhdistys ry (0210311-8)
Kohde Reisjärven Kristillinen opisto
 Räisälänmäentie 381, 85940 RÄISÄLÄNMÄKI
Toiminnan nimi Reisjärven Kristillinen opisto
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 20.9.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Janne Haapiainen
Toimipaikan edustaja Sisko Ylimäki

Tarkastuksen perusteet

Elintarvikelain (297/2021) mukaan kunnan on valvottava alueellaan mm. elintarvikkeita ja kontaktimateriaaleja sekä elintarvike- ja kontaktimateriaalitoimintaa ja -toimijoita kaikissa elintarvikkeiden ja elintarvikekontaktimateriaalien tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. Peruspalvelukuntayhtymä Selänteen ympäristö- ja rakennusvalvontapalvelut valvoo alueellaan sekä EU-lainsäädännön että elintarvikelain ja sen nojalla annettujen säädösten, määräysten ja päätösten noudattamista mm. tekemällä ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia. Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmassa on määritelty perusteet valvontakohteiden säännöllistä valvontaa koskevalle tarkastustiheydelle sekä tarkastusten sisällölle.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa. Omavalvontajärjestelmä kattaa kaikki elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot.

Hallintapisteet ja hyvät toimintatavat on määritetty. Seurantamenettelyt ja korjaavat toimenpiteet on määritetty.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan, tai hygienia varmistuu toimintojen ajallisella erottamisella.

Tilajärjestelyt, tuotantolinjat, vesipisteet, astianpesulinjat, LVI-järjestelyt jne. ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat. Elintarvikehuoneistossa on tai sen käytössä on vaatimusten mukaiset pukeutumistilat, käymälät ja jätehuolto.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. Henkilökunnalle on alakerrassa hyvät sosiaalistilat.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

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

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa. Talonmies loukuttaa tarvittaessa jyräjät.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys on hyvä. Jäteastioiden puhtaudesta on huolehdittu. Sekajätteen lisäksi keittiöllä lajitellaan pahvi, lasi ja metalli. Biojätettä ei kerätä erikseen. Jäteastioiden paikka vaihtunut ja uusi jätekatos astioille on tulossa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.

Jos elintarvikehuoneistossa käytetään suojakäsineitä, niitä käytetään hygieenisesti.

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä.

Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli ensimmäisenä vanhenevat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempia tuotteita.

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa: vanhentuneet raaka-aineet tai tuotteet poistetaan varastoista ja muista säilytystiloista.

Tiivistymisvettä ei muodostu säilytyksen aikana raaka-aineiden tai valmiiden elintarvikkeiden pinnoille.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari ja tarvittaessa asianmukaiset muut laitteet lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.

Jäähdytettyjen tilojen ja säilytyskalusteiden lämpötilat ja niiden jäähdytyksen riittävyys ovat sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät lainsäädännön vaatimusten tai toimijan omavalvonnassa määritetyn mukaisella alueella. Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.

Elintarvikehuoneistoon on tulossa digitaalinen lämpötilan seuranta järjestelmä.

6.6. Pakasteiden ja jäädetyttyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteena myytävät tai muutoin luovutettavat elintarvikkeet pakastetaan pakastamiseen tarkoitettulla laitteistolla. Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Jäädetytyt elintarvikkeet säilytetään lainsäädännön mukaisessa tai elintarvikkeen valmistajan määrittelemässä lämpötilassa. Pakastevarastot on täytetty ohjeiden mukaisesti.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea. Pakkausten ja kuormalavojen eheys ja puhtaus tarkistetaan vastaanottovaiheessa säännönmukaisesti ja käyttöön kelpaamattomat materiaalit poistetaan.

Elintarvikkeet toimittaa Kespro ja tuotteita tulee Keskolta, Valiolta, Maitokolmiolta sekä Ylivieskan vihannestukusta.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetotoimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät. Takaisinvetotilanne ollut vakuumiin pakatuissa gluteenittomissa sämpylöissä, jotka ovat olleet homeessa.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminta vastaa omavalvonnan näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa. Omavalvonnan mukaisia pintapuhtausnäytteitä otetaan kolme kertaa vuodessa viisi näytettä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Viimeisimmän Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportin tulee olla esillä elintarvikehuoneiston, jossa kuluttajat asioivat, sisäänkäynnin yhteydessä sekä toimijan omilla nettisivuilla tms.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuuden osalta.

Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan olennaisesta muuttamisesta, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on viivytyksettä ilmoitettava valvontaviranomaiselle.

Toimijalla on myös velvollisuus ilmoittaa ajantasaiset yhteys- ja laskutustiedot valvontaviranomaiselle.

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (elintarvikelaki 16 § 3 mom.)

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

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

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012 (nimisuoja-asetus)

Euroopan komission asetus (EU) 2017/2158 toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi.

Hallintolaki (434/2003)

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Maksu 120,00 €

Maksuperusteet

Valvontasuunnitelman mukaisesta tarkastuksesta peritään Peruspalvelukuntayhtymä Selänteen kuntayhtymähallituksen 23.11.2022 § 136 hyväksymän ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukainen maksu.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Mikäli ympäristöterveydenhuollon hyväksytyyn taksaan perustuva maksu on mielestänne peritty virheellisesti olkaa yhteydessä päätöksen / tarkastuskertomuksen / todistuksen allekirjoittaneeseen viranhaltijaan. Tämän jälkeen viranhaltijan päätökseen tyytymätön voi tehdä peritystä maksusta hallintolain 7 a luvun mukaisen kirjallisen oikaisuvaatimuksen Peruspalvelukuntayhtymä Selänteen ympäristölautakunnalle osoitteella Peruspalvelukuntayhtymä Selänne, Ympäristölautakunta, Ollintie 26, 86800 Pyhäsalmi tai sähköpostitse selanne@selanne.net. Oikaisuvaatimus on tehtävä 14 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista. Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluessa kirjeen lähettämisestä, saantitodistuksen osoittamana aikana, erillisesti tiedoksisaantitodistukseen merkittynä aikana tai asiakirjan luovutushetkellä. Oikaisuvaatimuksesta on käytävä ilmi vaatimus perusteineen ja se on tekijän allekirjoitettava.

Tarkastaja Janne Haapiainen
YMPÄRISTÖTARKASTAJA
0401937518
janne.haapiainen@selanne.net

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Reisjärven Kristillinen opisto

Räisälänmäentie 381, 85940 RÄISÄLÄNMÄKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

20.09.2023



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


09.11.2021





12.12.2019




**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt 15

 Hyvä / Bra 1

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.09.2023

Oma- ja valvonta / 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	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Viimeisimmän Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö
Peruspalvelukuntayhtymä Selänne

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 2.10.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 2.10.2023