

Lähetäjä
Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys
Jokikatu 8
80220 JOENSUU

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 7.3.2024
Tapahtumatunnus 1693832
Diaarinumero 1061700

Vastaanottaja
Kotoruoka Oy
Kruununtie 2
80710 LEHMO

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Kotoruoka Oy (3384712-8)
Kohde Kotoruoka Oy
Kruununtie 2, 80710 LEHMO
Toiminnan nimi Kotoruoka Oy, Kotoruoka
Toiminta Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta, Pitopalvelu
Aika 6.3.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Hannele Valtomaa
Toimipaikan edustaja Olga Pulkkinen

Tarkastuksen perusteet

Pohjois-Karjalan hyvinvointialueen ympäristöterveydenhuollon jaosto 7.12.2022, § 4 ja 5.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimintaan on laadittu kirjallinen omavalvonnan suunnitelma, joka on riittävä toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden.

Toimijan on hyvä tehdä tarkka riskinarviointi omaan toimintaan, riskinarvioinnista keskusteltiin tarkastuksella.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat toimintaan hyvin.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan suunnitelmassa on kuvaus henkilökunnan terveydentilan seurannasta (työterveyshuolto).

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta perehdytetään henkilö- ja asiakirjaperehdytyksellä.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnassa kaikilla, jotka käsittelevät avoimia elintarvikkeita on hygieniapassi ja toimija pitää kirjaa passeista.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnassa on kuvaus allergeeniraaka-aineiden säilytyksestä.

Toiminnanaikaista erityisruokavalioruokien valmistusta ei tarkastettu, tarkastushetkellä ei ollut toimintaa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija ilmoittaa ruokien nimet nettisivuilla ja tarkempia tietoja saa kysyttäessä. Toiminnassa valmistetaan ruokaa ateriapalveluasiakkaille ja muutamille yritysasiakkaille (päiväkodit ym.). Pitopalvelutoimintaa on vähän.

Tarkastuksella keskusteltiin allergeeniraaka-aineiden ilmoittamisesta nettisivuilla ruokien nimen yhteydessä ja todettiin, että allergeeniraaka-ainetiedot on syytä laittaa nimen yhteyteen esim. sisältää selleriä. Lisäksi raakaa lihaa käytettäessä valmistuksessa, tulee ilmoittaa lihan alkuperämaa ruoan nimen yhteydessä.

Vakituksille yritysasiakkaille toimitetaan tarkempia elintarviketietoja erillisellä tiedotteella. Yksityishenkilöiltä kysytään erityisruokavaliotietoja tilauksen yhteydessä. Pitopalvelutilauksissa elintarviketiedot annetaan tilauksen yhteydessä.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Virheellistä markkinointia ei havaittu.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija hankkii elintarvikekontaktimateriaalit luotettavalta toimijalta. Elintarvikekontaktimateriaalit tunnistaa malja- ja haarukkamerkinnästä ja/tai tiedosta: soveltuu elintarvikekäyttöön. Kirjallinen tieto voi olla ilmoitettu myös muulla, kuin suomen kielellä.

Käytössä on kertakäyttökäsineitä, joissa on malja -ja haarukkamerkintä, eikä käsineissä ole ilmoitusta: ei sovellu rasvaisen elintarvikkeen käsittelyyn. Kertakäyttökäsineet soveltuvat toimintaan.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan suunnitelmassa on kuvaus elintarvikkeiden vastaanotosta. Kirjallisen kuvauksen lisäksi toimijaa haastateltiin tarkastuksella elintarvikkeiden vastaanotosta.

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijaa haastateltiin tarkastuksella elintarvikkeiden lähettämisestä. Toimija kuljettaa omilla autoilla ruokaa yksityisille henkilöille ja muutamiin päiväkoteihin sekä sote- toimijalle. Kuljetuksia tehdään useammalla autolla ja reitit on suunniteltu ennakoon.

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokien lämpötiloja kuljetuksien aikana on testattu.

Toimija arvioi kuljetuksen onnistumista pistokokeiden avulla.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oma valvonnassa on kuvaus jäljitettävyyden hallinnasta. Toimijaa haastateltiin tarkastuksella jäljitettävyyden toteutuksesta ja todettiin, että toimija pystyy jäljittämään valmistamansa elintarvikkeen yhden askeleen taaksepäin.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintahygienianäytteitä on otettu kerran vuodessa ja näytteenottopisteitä on vaihdeltu.

Tarkastuksella keskusteltiin näytteenottopisteiden valinnasta ja suositeltiin ottamaan näytteet muutaman kerran aina samasta pisteestä ja vaihtamaan pisteitä saatujen tulosten perusteella.

Toimijan on hyvä arvioida, onko kerran vuodessa tapahtuva näytteenotto riittävää puhdistustoimenpiteiden onnistumisen seuraamiseksi ja lisäämään näytteenottoa tarvittaessa.

Lisätiedot

Tarkastuksella keskusteltiin kiinteistön omistajan/vuokranantajan osallistumisesta pintojen ja kalusteiden kunnostukseen. Toimija kertoo, että vuokranantaja ei ole osallistunut kunnostustoimenpiteisiin, toimija on tehnyt kunnostustoimenpiteitä omalla kustannuksella. Tarkastuksella pohdittiin, että toimijan on syytä arvioida kaikkien käytössä olevien tilojen kunto, kunnostustarve sekä tehtävä tarpeen mukaan kunnostussuunnitelma. Todettiin, että kunnostustoimenpiteitä tarvitaan lähitulevaisuudessa ja suunnitelma on hyvä laatia useamman vuoden ajalle siten, että kunnostustoimenpiteitä tehdään tila kerrallaan.

Tehdyt toimenpiteet tulee muistaa kirjata ylös sitä mukaa, kun suunnitelmaa toteutetaan. Kunnostussuunnitelman tulee olla kirjallinen ja aikataulutettu esim. kuukauden + vuosiluvun tarkkuudella, mihin mennessä suunniteltu toimenpide tehdään.

Sovelletut säännökset

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Elintarvikelaki (297/2021)

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 2017/625

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

Yleinen hygienia-asetus (EY) N:o 852/2004

Hallintolaki (434/2003)

Oiva-arviointiohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle: Ohje/versio: 2214/04.02.00.01/2021/6, voimaantulopäivä 2.1.2024

Maksu 60,00 €

Maksuperusteet

Pohjois-Karjalan hyvinvointialueen ympäristöterveydenhuollon jaosto 4.4.2023 § 22.

Tarkastuksen sisällöstä sekä valvontakohdetyypin tarkastukseen keskimääräisesti käytettävästä ajasta määrätään tarkemmin valtakunnallisessa toimialakohtaisessa valvontaohjelmassa sekä ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmassa ja laatujärjestelmässä. Kohteen tarkastustiheys määräytyy riskinarvioinnin perusteella.

Hyväksytyyn valvontasuunnitelmaan perustuvasta tarkastuksesta ja näytteenotosta peritään valvontaan käytetyn ajan mukaan 60,00 € alkavalta tunnilta. Valvontaan käytetty aika lasketaan siten, että tarkastusaika kerrotaan 1,5:llä, jolloin myös tarkastukseen liittyvä suunnittelu ja tarkastuskertomuksen

teko tulee huomioitua.

Tarkastaja

Hannele Valtomaa
TERVEYSTARKASTAJA
0133308215
hannele.valtomaa@siunsote.fi




Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Kotoruoka

Kruununtie 2, 80710 LEHMO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****06.03.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 16 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 06.03.2024**

| | |
|---|---|
| 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 |  |
| 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 |  |
| Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna |  |

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Pohjois-Karjalan YmpäristöterveysRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 17.3.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 17.3.2024