

**Lähtettäjä**  
**Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,**  
**ympäristöterveydenhuolto**  
 PL 1097  
 70111 KUOPIO

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 2.3.2023  
 Tapahtumatunnus 1539057

**Vastaanottaja**  
**Hoivamme Kuopio**  
 Rahkakatu 34  
 70780 KUOPIO

### Asia

**Toimija** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus  
 Hoivamme Maakunnat Oy (3234082-7)  
**Kohde** Hoivamme Kuopio  
 Rahkakatu 34, 70780 KUOPIO  
**Toiminnan nimi** Hoivamme Kuopio  
**Toiminta** Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)  
**Aika** 28.2.2023

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Pirkko Marin  
**Toimipaikan edustaja** Minna Vainikainen ja Katri Ojapelto  
**Tarkastuksen perusteet**

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** B = Hyvä

#### Oivahuomio

Omavalvontajärjestelmän ohjeistuksessa on pieniä puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa. Se on sisällöltään selkeä, mutta hieman riittämätön toiminnan luonteeseen nähden. Omavalvontaa on syytä täydentää mm. allergeenien, kontaktimateriaalien ja jäädyttämisen ohjeistuksen osalta. Tarkemmat kommentit on annettu suoraan suunnitelmaan.

#### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

### 2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat harjoitettavaan toimintaan.

Saadun tiedon mukaan keittiön käsienpesupiste varustetaan käsipyyhetelineellä, myös keittiön siivouskaappiin tai sen vierelle asennetaan hyllytilaa ja keittiötyöntekijälle naulakkotilan lisäksi pukukaappi.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

## Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin kaikki elintarvikehuoneiston tilat. Tilat ovat hyvässä kunnossa.

### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi           **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat käyttötarkoitukseensa soveltuvia ja niiden kunnossapidosta oli huolehdittu.

## 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.

### 3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi           **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita. 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 havaittu.

### 3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi           **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston jätehuolto toimii. Jätteet poistetaan tiloista riittävän usein ja jätehuoltotilojen ja jäteastioiden puhtaanapidosta huolehditaan.

## 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi           **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työtavoissa ei havaittu huomautettavaa.

### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi           **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Hyvästä käsihygieniasta huolehditaan. Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

### 4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi           **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työasuissa ei huomautettavaa.

### 4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi           **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontavastuuhenkilö on nimetty ja hänellä on alan koulutus. Henkilökunta perehdytetään tehtäviinsä. Perehdytys sisältää omavalvonnan tehtävien edellyttämällä tasolla.

#### 4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Hygieniaosaaminen oli todennettavissa.

### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

#### 5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettu marjojen, kasvien, salaattien sekä pakastevihannesten käsittelyn osalta. Käytetyt riskinhallintamenetelmät ovat tarkoitukseensa soveltuvia ja riittäviä, ja niitä käytetään oikein.

#### 5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Pakkausmateriaalit olivat puhtaita ja ehjiä.

#### 5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

**Toiminnan arviointi**                    **B = Hyvä**

##### **Oivahuomio**

Jäädytettyjen elintarvikkeiden merkinnöissä on pieniä puutteita.

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Jäähdytykseen on asianmukainen jäähdytyskaappi käytettävissä.

Elintarvikkeiden sulattamista tapahtuu käytännössä hyvin vähän. Käytäntönä on ollut, että pakasteet laitetaan suoraan kuumennukseen ilman erillistä sulattamista. Mikäli sulattamista on tarpeen tehdä, tapahtuu se kylmälaitteessa.

Keittiöllä jäädytetään pieniä määriä itse valmistettuja elintarvikkeita sekä toiminnassa käytettäviä raaka-aineita. Jäädytys tapahtuu pakastimessa. Pakastimessa oli jäädytetynä mm. pakattuja teollisuuden valmistamia lämminsavulohifileitä. Pakkauksista puuttui jäädytyspäivämäärämerkintä. Lohifileet käytetään kuumen ruuan valmistukseen.

> Jäädytetyn tuotteen pakkaukseen on selvästi merkittävä jäädytyspäivämäärä. Jäädyttämisen on tapahduttava ennen tuotteelle asetettua viimeistä käyttöpäivää. Jäädytettyjä tuotteita voidaan säilyttää pakastimessa enintään kahden kuukauden ajan (poikkeuksena mm. sienet, metsämarjat).

##### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

#### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeita säilytettiin niille tarkoitetuissa tiloissa soveltuvissa olosuhteissa. Elintarvikkeiden käyttöajankohtien hallinnassa ei havaittu huomautettavaa.

### 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

#### 6.2. Jäädytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Kylmälaitteiden lämpötiloja oli seurattu omavalvonnassa ja lämpötilat olivat olleet vaatimusten mukaiset. Kylmälaitteiden täyttämässä tai lämpötiloissa ei havaittu huomautettavaa.

#### 6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

## Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimien täyttämässä tai lämpötiloissa ei havaittu huomautettavaa. Lämpötiloja oli seurattu omavalvonnassa.

### 6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käytettävissä on asianmukaisia lämpömittareita. Omavalvonnassa on seurattu ruuan valmistuslämpötiloja ja ruuan jäähtymisen tehokkuutta. Jäähtymys tapahtuu jäähtymiskaapissa.

Pakastevihannekset kuumennetaan. Kohteessa käytetään suomalaisia marjoja.

### 6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötiloja oli seurattu omavalvonnassa ja lämpötilat olivat olleet vaatimusten mukaiset.

## 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

### 13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin yrityksen verkkosivut <https://hoivamme.fi/> ja ruokasalin ilmoitustaululla ollut ruokalista. Elintarvikkeiden markkinointi on lainsäädännön mukaista.

## 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

### 16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden toimittaja oli tiedossa ja toimitusluettelot tarkastettavissa. Toimitusluetteloissa oli tavarantoimittajan ja vastaanottajan tiedot, toimituspäivä sekä toimitetut elintarvikkeet ja niiden määrät.

### 16.9. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden toimittaja oli tiedossa ja toimitusluettelot tarkastettavissa. Toimitusluetteloissa oli tavarantoimittajan ja vastaanottajan tiedot, toimituspäivä sekä toimitetut elintarvikkeet ja niiden määrät.

## Lisätiedot

### Oiva-raportin esilläpito

Ohjeistuksen mukaan Oiva-raportti on julkistettava sisäänkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta sopivassa paikassa, silloin kun kuluttaja asioi elintarvikehuoneistossa. Palveluasumisessa hyvä raportin sijoituspaikka on esim. ruokasalin ilmoitustaulu.

Raportti sijoitetaan niin, että se on sopivalla korkeudella ja helposti kuluttajien luettavissa. Esille laitetaan alkuperäinen Oiva-raportti, joka on toimitettu postitse.

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla myös elintarvikealan toimijan internetsivuilla. Raportti on julkistettava jokaisella toimijan rekisteröimän verkkotunnuksen internetsivujen aloitussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla. Vaihtoehtoisesti aloitussivulle on sijoitettava näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle linkki Ruokaviraston internetsivulle [Hae yrityksiä - Oivahymy](#), jolla toimijaa koskevat Oiva-raportit julkaistaan. Internetsivuja koskeva vaade pätee, vaikkei sivuilla esiintyisi elintarvikkeiden markkinointia.

Asiasta lisää [Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista](#)

### Valvontatiheys

Kohteen riskiluokan mukainen valvontatiheys on kerran vuodessa.

### Omaisten asukkaille tuomat elintarvikkeet

Asukkaiden omaan käyttöön tarkoitettuja elintarvikkeita ei voi säilyttää laitoskeittiön tiloissa/ laitteissa. Tätä varten on osastolle tarvittaessa järjestettävä erilliset tilat/ laitteet.

**Huom.** Tämä tarkastuskertomus korjaa tapahtumatunnuksella 1538565 olleen tarkastuskertomuksen. Tarkastuskertomuksen kohta Aika on korjattu päivämäärän osalta.

#### **Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

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

Valvonta-asetus (EU) 625/2017

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020-2024

Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §

Hallintolaki (434/2003)

**Maksu** 175,00 €

#### **Maksuperusteet**

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

#### **Valvontamaksun muutoksenhakuohje**

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastuksesta peritään valvontamaksu, joka määräytyy Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaan. Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyvien kirjallisiin töihin käytetty aika.

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta hallintolain (434/2003) luvun 7a mukaisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista ympäristö- ja rakennuslautakuntalle (postiosoite PL 1097, 70111 KUOPIO, [ymparistonsuojelu@kuopio.fi](mailto:ymparistonsuojelu@kuopio.fi)).

Mikäli maksu on annettu tiedoksi postitse, asianosaisen katsotaan saaneen siitä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä.

Mikäli maksu on annettu tiedoksi sähköisenä viestinä (esimerkiksi verkkolaskuna), asianosaisen katsotaan saaneen maksusta tiedon, jollei muuta näytetä, kolmantena päivänä viestin lähettämisestä.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen





**Tarkastaja** Pirkko Marin  
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA  
+358447182280  
pirkko.marin@kuopio.fi









Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Hoivamme Kuopio**

Rahkakatu 34, 70780 KUOPIO

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****28.02.2023****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST** Oivallinen /  
Utmärkt 22 Hyvä / Bra 2 Korjattavaa /  
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.02.2023**

Omaavontasuunnitelma / Planen för 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	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Omaavontajärjestelmän ohjeistuksessa on pieniä puutteita.  
Jäädetytjen elintarvikkeiden merkinnöissä on pieniä puutteita.

**Valvontayksikkö**

Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,  
ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 12.3.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 12.3.2023