

**Lähtettäjä**  
**Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys**  
 Jokikatu 8  
 80220 JOENSUU

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 21.2.2022  
 Tapahtumatunnus 1389960

**Vastaanottaja**  
**Kotopalvelut Kotisi Parhaaksi Oy**  
 Kruunutie 2  
 80710 LEHMO

### Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

**Toimija** Kotopalvelut Kotisi Parhaaksi Oy (1962133-3)  
**Kohde** Kotopalvelut Kotisi Parhaaksi Oy  
 Kruununtie 2, 80710 LEHMO  
**Toiminnan nimi** Kotopalvelut Kotisi Parhaaksi Oy  
**Toiminta** Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta ja pitopalvelu  
**Aika** 16.2.2022

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Kirsi Kärkkäinen  
**Toimipaikan edustaja** Olga Rissanen

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** B = Hyvä

#### Oivahuomio

Omavalvontasuunnitelmassa on pieniä puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelmaan oli kirjattu, että pintapuhtausnäytteitä otetaan kerran vuodessa.

Omavalvontasuunnitelmaan on kirjattu, että kylmälaitteiden lämpötiloja kirjataan ylös kerran kuukaudessa.

Omavalvontasuunnitelmaan tulee lisätä millä menetelmällä pintapuhtausnäytteet otetaan esim. Hygicult TPC. Pintapuhtausnäytteiden kirjausta varten voi tehdä lomakkeen, johon kirjataan päivämäärä milloin näytteet on otettu, tulokset, poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet, uusintanäytteet ja niiden tulokset.

Lämpötiloja täytyy seurata päivittäin ja kirjata ylös kerran viikossa.

#### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

**Toiminnan arviointi** B = Hyvä

#### Oivahuomio

Tilojen soveltuvuudessa ja/tai riittävydessä on pieniä epäkohtia.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Valmistuskeittiössä oli käytetty puuta pakkauspöytätasossa ja avoimissa säilytysshyllyissä.

Likaisia kattoiloita oli tiskinurkkauksen lattialla.

Siivoustiloissa oli pyykinpesukone.

Puuta ei tule käyttää valmistuskeittiön pintamateriaalina, koska rakenteiden, pintojen ja kalusteiden tulee olla helposti puhdistettavissa ja kestää vesispesua ja desinfiointia. Tilojen materiaalien tulee tarpeen mukaan kestää vettä, höyryä, lämpöä ja rasvoja. Suosituksena on käyttää ruostumatonta terästä.

Tiskinurkkaukseen on hyvä hankkia ruostumattomasta teräksestä sivupöytä, johon likaiset astiat voidaan laittaa odottamaan tiskausta.

Pyykinpesu on sallittua elintarvikehuoneistossa, mutta pyykinkuivaaminen kuivaustelineellä pitää tapahtua elintarvikehuoneiston ulkopuolella.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

#### **2.2. Tilojen kunto**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### **2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

### **3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

#### **3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

Oivahuomio

### **4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

#### **4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi                    **B = Hyvä**

Oivahuomio

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupisteissä oli käytössä froteiset/kankaiset käsipyyhkeet.

Käsienpesupisteet tulee varustaa paperisilla käsipyyhkeillä.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

#### **4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

### **5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**

#### **5.5. Pakkaaminen**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

### **6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

#### **6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Omavalvontakirjauksia tulee tehdä kerran viikossa.

### **10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**

#### **10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

### **15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

#### **15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet





Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Kotopalvelut Kotisi Parhaaksi Oy**

Kruununtie 2, 80710 LEHMO

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**
**16.02.2022**

**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	12
	Hyvä / Bra	3
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.02.2022**

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	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Omaavontasuunnitelmassa on pieniä puutteita.

Tilojen soveltuvuudessa ja/vai riittävydessä on pieniä epäkohtia.

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

**Valvontayksikkö**  
Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys

 Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 3.3.2022 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 3.3.2022