

Lähetäjä
Lahti
 Askonkatu 2
 15100 LAHTI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 11.10.2022
 Tapahtumatunnus 1478985

Vastaanottaja
Saga Care Finland Oy
 PL 11
 00301 HELSINKI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija Saga Care Finland Oy
Kohde Saga Salpalinna
 Kyösti Kallion katu 3, 15110 LAHTI
Toiminnan nimi Saga Salpalinna
Toiminta Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta
Aika 4.10.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Päivi Matilainen
Toimipaikan edustaja Pia Vinkka

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan. Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä.

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.

Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävät tilat ovat puhtaat, siistit ja niissä vallitsee hyvä

järjestys. 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 ole havaittavissa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.

Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole käsissä tulehtuneita haavoja, rakennekynsiä, lävistyskoruja tai muita koruja.

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on riittävä suojavaatetus.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työterveyshuolto on Mehiläisessä.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita käsittelevät henkilöt on ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla

Toimija valvoo, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Säilytyksessä ei ole mikrobiologisen ristikontaminaation tai saastumisen vaaraa.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Kuumasäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat säädösten mukaisia. Lämpötilat on dokumentoitu.

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.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.3. Markkinointi****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Pouttu siskonmakkara ja Gluteiiniton ok menu lista.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea tai valmiiksi kuumennettuna vastaanotettavat elintarvikkeet eivät pääse jäähtymään. Lämpötilahallinta voidaan todentaa.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Hygicultit otettu 4 krt/ vuosi.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla.

Lisätiedot**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (297/2021)

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

Lahden kaupungin Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2020-2024

Hallintolaki (434/2003) 39 §

Maksu 204,00 €**Maksuperusteet**

Rakennus- ja ympäristölupalautakunta päätti hyväksyä 14.12.2021 § 92 elintarvikelain (297/2021), terveydensuojelulain (763/1994) ja tupakkalain (549/2016) sekä lääkelain 54 §:n muutoksen mukaisen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman. Lahden kaupungin rakennus- ja

ympäristölupalautakunta hyväksyi 9.11.2021 § 82 ympäristöterveydenhuollon taksan, joka tuli voimaan 1.1.2022. Tästä käsittelystä peritään eo. päätöksen mukaisesti 204,00 euron suuruinen maksu, josta lähetetään erillinen lasku. Maksun suuruuteen tyytymätön voi tehdä oikaisuvaatimuksen rakennus- ja ympäristölupalautakuntalle oheisen ohjeen mukaisesti.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Oikaisuvaatimus / Oikaisuvaatimusohje (Elintarvikelaki)

Oikaisuvaatimusoikeus: Päätökseen tyytymätön voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimuksen saa tehdä se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen) sekä kunnan jäsen.

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään ja sen yhteystiedot:

Toimielin: Rakennus- ja ympäristölupalautakunta

Postiosoite: PL 202, 15101 Lahti

Käyntiosoite: Lahden Palvelutori, Kauppakeskus Trio, 2 krs., Aleksanterink.18, 15140 Lahti

Puh.: (03) 814 2214

Sähköposti: kirjaamo@lahti.fi

Aukioloaika: 9-18

Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista ennen viraston aukioloajan päättymistä. Kunnan jäsenen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon seitsemän päivän kuluttua siitä, kun pöytäkirja on asetettu nähtäväksi yleiseen tietoverkkoon. Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, sähköistä tiedoksiantoa käytettäessä kolmantena päivänä viestin lähettämistä ja muussa tapauksessa seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämistä, saantitodistuksen osoittamana aikana tai erilliseen tiedoksisaantitodistukseen merkittynä aikana.

Annettu tiedoksi sähköpostitse 11.10.2022.

Tarkastaja

Päivi Matilainen
TERVEYSTARKASTAJA
0444164955
paivi.matilainen@lahti.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Saga Salpalinna

Kyösti Kallion katu 3, 15110 LAHTI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

04.10.2022



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

29.10.2021



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

19



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 04.10.2022

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 lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel



Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel



Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö

Lahti

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 21.10.2022 /

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 21.10.2022