

Lähtettäjä
Liedon kunta, ympäristöterveyspalvelut
 Karjatie 3
 21420 LIETO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 10.5.2021
 Tapahtumatunnus 1280414

Vastaanottaja
Ammattiopisto Livia/ Maaseutuopisto Kaarina, keittiö
 Tuorlantie 1
 21500 PIIKKIÖ

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.
Toimija Peimarin koulutuskuntayhtymä (0823246-3)
Kohde Ammattiopisto Livia / Maaseutuopisto Kaarina
 Tuorlantie 1, 21500 PIIKKIÖ
Toiminnan nimi Ammattiopisto Livia/ Maaseutuopisto Kaarina, keittiö
Toiminta Suurtalous, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 5.5.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Jaana Kaskela
Toimipaikan edustaja Tuula Suovanen

Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kirjallinen omavalvontasuunnitelma on laadittu ja sitä päivitetään säännöllisesti. Tarkastettiin keittiötilat, varastotilat, ruokala ja omavalvonnan kirjaukset.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat kyseiseen toimintaan.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen kunto on hyvä.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat siistit.

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineet säilytetään seinätelineessä asiallisesti.

3.5. Haitta- ja muut eläimet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Koko talon tuhoeläintorjuntaa hoitaa Rentokil säännöllisesti.

3.6. Jätehuolto**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Jätehuolto on hoidettu asiallisesti.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Työntekijät toimivat hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupisteissä on nestemäistä saippuaa ja kertakäyttöiset paperipyyhkeet. Koronan aikana on ruokalaan lisätty käsihuuhteita.

4.3. Työvaatteet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Työvaatetus on asiallinen.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Työntekijöillä on hygieniasaamistodistukset.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.1. Elintarvikkeiden säilytys****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeet säilytetään asiallisesti peitettyinä.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Omavalvonnan kirjauksia on tehty säännöllisesti ja lämpötilat ovat olleet raja-arvojen mukaisia.

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygieniasaaminen myynnissä ja tarjoilussa****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT****13.3. Markkinointi****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ammattiopisto Livia/ Maaseutuopisto Kaarina, keittiö

Tuorlantie 1, 21500 PIIKKIÖ

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

05.05.2021



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

10.12.2019



15.11.2016



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

19



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 05.05.2021

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 lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Myynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringen



Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel



Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Liedon kunta, ympäristöterveyspalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 20.5.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 20.5.2021