

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 16.3.2021
 Tapahtumatunnus 1262147

Vastaanottaja
Brita Maria Renlunds daghem
 Wallininkatu 1
 00530 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Barnavårdsföreningen i Finland r.f. (0201022-9)
Kohde Brita Maria Renlunds daghem
 Wallininkatu 1, 00530 HELSINKI
Toiminnan nimi Brita Maria Renlunds daghem
Toiminta Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta
Aika 11.3.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Riikka Pennanen
Toimipaikan edustaja Hanna Ekholm, Timo Tuliniemi

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

Päiväkodin tarjoilukeittiöön toimitettiin kaikki ruoka valmiina tarjottavaksi samassa pihapiirissä olevasta saman toimijan toisesta päiväkodista, Daghemmet Annan valmistuskeittiöstä. Päiväkotien keittiöhenkilökunta vastasi yhdessä ruuan valmistuksesta. Tarjoilukeittiö toimi lähinnä astianpesutilana. Tarjoilukeittiössä oli kaksi vesipistettä ja astianpesukone. Keittiön siivousvälineille oli varattu tilaa päiväkodin siivousvälinetilasta. Päiväkodin henkilökunnalle oli yhteiset pukeutumistilat ja wc:t. Todettiin, että jatkossa tarjoilukeittiötä (Brita Maria Renlunds daghem) valvontaan osana Daghemmet Annan elintarvikehuoneiston valvontaa. Kuitenkin mikäli tarjoilukeittiön toiminta laajenee, tulee asiasta olla yhteydessä elintarvikevalvontaan valvontatarpeen uudelleen arvioimiseksi.

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

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskihallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keskusteltiin ulkomaalaisten pakastemarjojen käytöstä. Läsnä olleen mukaan ruokien valmistuksessa käytettiin vain suomalaisia marjoja.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.1. Elintarvikkeiden säilytys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilukeittiössä oli jää- ja pakastekaappi, joiden lämpötilat olivat tarkastushetkellä asianmukaiset. Läsnä ollut kertoi seuranneensa lämpötiloja. Todettiin, että ko. kalusteiden lämpötilaseurannasta tulee tehdä kirjauksia omavalvonnan mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Päiväkodissa tarjoiltavat ruuat toimitettiin suoraan tarjoiltaviksi Daghemmet Annasta. Asianmukaiset tarjoilulämpötilat varmistettiin valmistuskeittiössä.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakkaiden ravitsemukselliset erityistarpeet oli selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutettiin näiden tietojen perusteella. Todettiin, että ruokien valmistuksessa käytetyt ainesosat tulee pystyä nimeämään. Neuvottiin, että ruokien valmistuksessa käytetyt ainesosat olisi hyvä kirjata (esim. reseptit), jotta myöhemmin tarvittaessa tietoja ruokien sisältötiedoista, olisi nämä saatavilla.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

Tarkastuskäynnillä keskusteltiin työhöntulotarkastukset/terveydentilaselvityksestä työn alkaessa. Todettiin, että sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita käsittelevän henkilön soveltuvuus terveydentilaselvityksellä tulee varmistaa työsuhteen alkaessa THL:n toimenpideohjeen (https://thl.fi/documents/533963/1449651/Salmonellan+toimenpideohje_THL+pohjalla_linkitetty2_

24.1.2019+%282%29.pdf/432e6eb3-3229-453b-8fff-d1e0427f3ed9) mukaisesti.

Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006), Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011), Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), Hallintolaki (434/2003), Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (72/2020)

Maksu 180,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2021 (187 §, 8.10.2020)

Tarkastaja Riikka Pennanen
ELINTARVIKETARKASTAJA
09 310 20996
riikka.pennanen@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt


Brita Maria Renlunds daghem

Wallininkatu 1, 00530 HELSINKI


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
11.03.2021


**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

25.10.2018







**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen / Utmärkt 16

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa / Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 11.03.2021

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	▶ 
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶ 
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation
Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 26.3.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 26.3.2021