

**Lähtettäjä**  
**Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelut**  
Kirkkotie 13  
21420 LIETO

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 6.5.2024  
Tapahtumatunnus 1716539

**Vastaanottaja**  
**Tuulensuun palvelukeskus, keittiö**  
Huvilakatu 32  
32200 LOIMAA

### Asia

**Toimija** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Kohde** Tuulensuun Palvelu Oy (1930181-5)  
Tuulensuun palvelukeskus  
Huvilakatu 32, 32200 LOIMAA  
**Toiminnan nimi** Tuulensuun palvelukeskus, keittiö  
**Toiminta** Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)  
**Aika** 3.5.2024

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Vlad Rosu  
**Toimipaikan edustaja** Janne Vihervirta  
**Tarkastuksen perusteet**

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu asianmukainen kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka on tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa. Viimeisin päivitys maaliskuussa 2024.

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

#### 2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja tilojen kunto on hyvä.

#### 2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden (kaapistot, työskentelytasot jne.), laitteiden(uunit, liedet jne.) ja työvälineiden(astiat, leikkuulaudat, veitset jne.) soveltuvuus ja riittävyys toimintaan nähden on kunnossa. Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat olivat ehjiä. Astiapesukoneen toimivuutta seurataan säännöllisesti mittaamalla ja kirjaamalla vesien lämpötiloja. Tarkastuksessa löydettiin koristeellisia keittiövälineitä, jotka purettiin. Toimivasta keittiöstä ei saa löytää tarpeettomia esineitä, jotka keräävät pölyä.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen yleisilme oli puhdas ja tavarat olivat hyvässä järjestyksessä.

### 3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.

### 3.5. Haittaeläinten torjunta

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa. Tuhoeläintorjunnasta vastaa ulkopuolinen yritys ( Pihaportti - vastuu henkilö Tuomisen Yriö). Keittiöllä käytössä muurahaisrasioita, hyönteisten kulkureitillä.

### 3.6. Jätehuolto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto on vaatimusten mukainen. Jäteastioiden säännöllisestä tyhjennyksestä huolehditaan. Jäteastiat olivat puhtaita.

Lassila ja Tikanoja Oy (L&T) kerää keittiön jätteet 1 krt/viikko.

## 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsihygieniasta, myös työvaiheiden välillä.

### 4.3. Työvaatteet

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työvaatetus on asianmukainen (päähine, työasu ja jalkineet, sekä suojakäsineet).

### 4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita tai oleskele mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella elintarvikehuoneistossa, jos on olemassa suoran tai epäsuoran saastumisen vaara.

Asian hoitaa Mehiläinen.

### 4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omaavonnalla on nimetty vastuuhenkilö ja hänet on riittävästi koulutettu tehtävään. Soile Levokoski opasti keittiön henkilökuntaa. Janne Vihervirta aloitti keittiössä 6.03.2024 ja ryhtyi parantamaan esikatseluvirheitä ja tekemään merkintöjä vanhoihin ja uusiin lämpötilansäätömittauksiin. Kirsi Kankaanpää aloitti 2.04.2024.

### 4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi (Janne Vihervirta ja Kirsi Kankaanpää).

## 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

### 5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnassa noudatetaan vaatimuksia sekä omaavontajärjestelmässä määritettyjä toimintatapoja riskien hallitsemiseksi.

### 5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden käärminen ja pakkaaminen toteutetaan hygieenisesti toimintaan soveltuvassa tilassa.



**Maksuperusteet**

Liedon ympäristöterveydenhuollon taksa §54/13.12.2023

**Valvontamaksun muutoksenhakuohje**

Lasku lähetetään erikseen myöhemmin.

**Tarkastaja**

Vlad Rosu  
VALVONTAELÄINLÄÄKÄRI  
+358504390355  
vlad.rosu@lieto.fi

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Tuulensuun palvelukeskus, keittiö**

Huvilakatu 32, 32200 LOIMAA

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****03.05.2024****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

29.11.2023



04.11.2022

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

21



Hyvä / Bra

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 03.05.2024**Omaavvalvonta /  
EgenkontrollTilujen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /  
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilujen, pintojen ja välineiden puhtaus /  
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturerAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /  
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /  
Informationen som ska ges om livsmedelPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /  
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialElintarvikkeiden tutkimukset /  
LivsmedelsundersökningarnaOiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation****Valvontayksikkö**  
Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelutRaportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 16.5.2024 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 16.5.2024