

Lähetäjä
Turun ympäristöterveys
 PL 355
 20101 TURKU

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 10.3.2025
 Tapahtumatunnus 1852275

Vastaanottaja
Lastentalo Mukulax Kähäri
 Untolankatu 29
 20100 TURKU

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija	Lastentalo Mukulax Oy (2203534-3)
Kohde	Lastentalo Mukulax Kähäri Untolankatu 29, 20100 TURKU
Toiminnan nimi	Lastentalo Mukulax Kähäri
Toiminta	Tarjoilukeittiötoiminta
Aika	28.2.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja	Laura Kankare
Toimipaikan edustaja	Sonja Lindström

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma oli luettavissa toimipaikassa. Laajuudeltaan se on riittävä toimintaan nähden. Suunnitelmaa ei käyty yksityiskohtaisesti tarkastuksella lävitse.

Huomiona, että omavalvontasuunnitelman tulee kattaa kaikki elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot. Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla nimetty vastuuhenkilö ja se tulee päivittää säännöllisesti kerran vuodessa. Myös toiminnan muuttuessa suunnitelma tulee päivittää. Toimija on vastuussa omavalvonnan toteutumisesta.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin keittiötoimintaan kuuluvat tilat ja erillinen siivousvälinevarasto. Tilat soveltuvat tarjoilukeittiötoimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat jo iällä, mutta pääasiassa kunnossa. Seinissä ja karmeissa oli kulumaa.

Tiloissa ei ole akuuttia remonttitarvetta. Jos tiloihin tulee kuitenkin akuutteja kunnostustarpeita, jotka voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden, tulee korjaukset suorittaa viipymättä. Tällaisia tilanteita ovat mm. seinä- tai lattiapinnoissa huomattava kuluneisuus tai maalin hilseily alueella, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita.

Mahdollisesta tulevasta päiväkodin remontista on keskusteltu, mutta päätöksiä ei ole vielä tehty.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat käyttötarkoitukseen soveltuvia toimintaan nähden. Lisäksi ne olivat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsi pääasiassa hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. Poikkeuksena siivousvälinevaraston lattia, jossa oli likaisuutta. Lattian puhdistamista tulee tehostaa. Lisäksi varmistakaa, että kaikki siivouslastat ja -mopit säilytetään varsitelineessä eikä lattialla.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tarkastetut pinnat, työvälineet ja laitteet olivat puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa. Pari vuotta sitten ulkona olevalla jätealueella oli havaittu rottia. Alue on loukuttettu Anticimexin toimesta. Lähiaikoina rottia ei ole havaittu eikä jäänyt loukkuun. Rikkoutuneet roskasäiliöt on vaihdettu ehjiin.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin vähintään kerran päivässä. Jätealue oli siisti. Jäteastiat olivat kuitenkin hieman likaisia ulkopuolelta ja ne tulee puhdistaa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa. Käsienpesupisteet oli varusteltuna asianmukaisesti käsisappualla ja käsipaperilla. Käytössä oli myös soveltuvia kertakäyttökäsineitä.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella keskusteltiin suojavaatteiden käytöstä. Tärkeintä on huomioida suojavaatteiden tarve, kun siirrytään keittiö- ja siivoustöiden välillä, jotta keittiön hygieenisuus ei vaarannu. Suojavaate on syytä olla käytössä siivoustyössä ainakin kun siivotaan esim. käymälöitä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään ja varastoidaan asianmukaisissa olosuhteissa niillä varatuissa paikoissa. Poikkeuksena havaittiin kuiva-ainekomerossa olevat muoviset elintarvikkeita (hiutalepaketit) sisältävät laatikot, jotka säilytettiin lattialla. Lattiasäilytystä tulee välttää ja nostaa laatikot tasolle tai hyllylle.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilakirjanpitoa tarkasteltiin toimistotyönä kuvien avulla tarkastuksen jälkeen. Jääkaappien lämpötiloja on kirjattu säännöllisesti kerran viikossa. Kirjanpidon mukaan lämpötilat ovat olleet hyvin samoissa lukemissa viikosta toiseen. Epäselväksi jäi, mistä kylmälaitteiden lämpötila mitataan. Jos lämpötila mitataan laitteen omasta mittarista, tulee huomioida että laitteen ilmoittamaan lämpötilaan ei tule täysin luottaa, vaan lämpötila tulee vähintään pistokokein varmistaa erillisellä mittarilla säännöllisesti. Laitteisiin voi laittaa sisään esim. irtomittarin. Huomioikaa, että usein jääkaapin lämpötila vaihtelee hieman laitteen eri osissa.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Lämpötilakirjanpitoa tarkasteltiin toimistotyönä kuvien avulla tarkastuksen jälkeen. Pakastimen lämpötilaa on kirjattu säännöllisesti kerran viikossa. Kirjanpidon mukaan lämpötilat ovat olleet hyvin samoissa lukemissa viikosta toiseen. Pakastimien lämpötilojen mittaamiseen liittyy samat huomiot kuin kohdassa 6.2.. Kirjanpitoa tarkasteltaessa huomattiin myös, että välillä pakastimen lämpötilan etumerkki oli plus-merkki (+). Kiinnittää huomiota kirjausten oikeellisuuteen.

Toimipaikkaan oli juuri saapunut uusi pakastin, joka tulee ottaa myös mukaan lämpötilaseurantaan.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Lämpötilakirjanpitoa tarkasteltiin toimistotyönä kuvien avulla tarkastuksen jälkeen. Toimipaikassa on mitattu ja kirjattu säännöllisesti kuumana tarjoiltavan lounaan sekä kylmänä tarjoiltavan lounassalaatin tarjoilulämpötiloja. Kuumien ruokien lämpötilat ovat olleet keskimäärin noin +70 C tai kuumempia. Kylmien ruokien lämpötiloissa on jonkin verran ollut yli +12C, mutta pääasiassa alle +13C asteen, mittaustuloksia. Poikkeamat ovat pieniä ja lähinnä viime vuoden puolelta, mutta tilannetta on seurattava ja tarvittaessa on esim. kuljetuksen ajaksi lisättävä kylmäpatruunoita. Poikkeamista tulee ilmoittaa lähettävään keittiöön ja kirjattava tehdyt toimenpiteet ylös. Myös kylmien ruokien mittaustapaa kannattaa tarkastella. Kylmien ruokien lämpötilojen mittaamiseen infrapunalämpömittari soveltuu ns. piikkilämpömittaria paremmin.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio****Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Erityisruokavalioannokset tulevat tarjoilukeittiöön omissa astioissaan. Henkilökunta tunnistaa allergeeniturvallisuuksien ja ristikontaminaation hallinnan tärkeyden.

Tarkastuksella keskusteltu gluteenittomien kuiva-aineiden säilyttämisestä. Erityisruokavalioiden kuivatut tuotteet tulee säilyttää omassa kaapissaan tai eri hyllyllä (gluteenittomat tuotteet ylempänä, ettei jauhöpöly laskeudu pakkausten päälle). Tuotteet tulee säilyttää suojatuissa pakkauksissa.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen****Toiminnan arviointi B = Hyvä****Oivahuomio**

Elintarvikkeiden vastaanottamisessa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastuksissa valvotaan kuorman kuntoa ja lämpötilaa lähinnä aistinvaraisesti. Säännöllistä kirjanpitoa vastaanottolämpötiloista ei ole esittä.

Vastaanottotarkastuksiin tulee sisältyä myös elintarvikkeiden säännöllinen lämpötilojen mittaaminen. Mittaus voidaan ottaa kylmäsäilytystä vaativista tuotteista kuten maidoista, jogurteista ja leivänpäällisistä. Lämpötilamittaustulokset tulee kirjata osaksi omavalvontaan. Aluksi kirjauksia tulee tehdä useammin, mutta jos lämpötilat ovat asianmukaiset, voi kirjauksia tehdä esimerkiksi kerran viikossa. Vastaanottotarkastuksissa usein infrapunalämpömittari on ns. piikkilämpömittaria soveltuvampi mittaustyöväline. Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää vastaanottokäytäntöjen osalta.

Omavalvontasuunnitelman mukaan saapuvat salaatit ja muut kylmät ruoat varastoidaan jääkaappiin ennen tarjolle laittoa. Kylmien valmiiden lisukkeiden kohdalla tulee tällöin huomioida, että lämpötiloja on hyvä mitata välillä kun ruuat otetaan vastaan, jotta varmistutaan, että ruuat ovat kuljetuksessa pysyneet riittävän kylminä eivätkä vain kylmenneet päiväkodin jääkaapissa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys****Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Toimijalla on käytössä toimintaansa suhteutettuna tarkoituksenmukainen jäljitettävyysjärjestelmä, jolla elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot ovat johdonmukaisesti saatavilla, helposti luettavia, selkeästi tulkittavia ja elintarvikenimikkeisin yhdistettäviä. Käytännössä säilytetään kuormakirjat.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

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

Haastattelun perusteella pintapuhtausnäytteitä otetaan 1 krt/v. Kirjanpitoa tuloksista ei tällä kertaa tarkistettu.

Lisätiedot

Suoritettu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta. Toimijalla on aina vastuu toiminnasta, myös tarkastuksella tarkastamatta jääneiden asioiden osalta. Tarkastuspöytäkirjassa esitetyt asiat tulee huomioida ja korjata. Korjaamatta jättäminen saattaa laskea seuraavaa Oiva-arvosanaa.

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (elintarvikelaki 16 § 3 mom.)

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

EPNAs (EY) No 852/2004 (yleinen elintarvikehygieniasetus)

MMM asetus 1367/2011 (elintarvikehuoneistoasetus)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Komission asetus (EY) No 2073/2005 (mikrobikriteeriasetus)

Oiva-arviointiohjeet

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta (Ruokaviraston ohje)

Maksu

245,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään maksu Turun kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan 08.03.2022 § 111 hyväksymän taksan mukaisesti erikseen lähetettävällä laskulla.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Hyväksyttyyn valvontasuunnitelmaan tai taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti. Perustevalitus tehdään Turun hallinto-oikeudelle. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Tarkastaja

Laura Kankare

TERVEYSTARKASTAJA

+358449075114

laura.kankare@turku.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1852275

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Lastentalo Mukulax Kähäri

Untolankatu 29, 20100 TURKU

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

28.2.2025

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt



17

Hyvä • Bra



1

Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

1.9.2022

Oivallinen •

Utmärkt

**27.4.2022**

Korjattavaa •

Bör korrigeras



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.2.2025

Omavalvonta • Egenkontroll

Oivallinen •
UtmärktTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens
lämplighet, tillräcklighet och underhållOivallinen •
Utmärkt

Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

Oivallinen •
Utmärkt

Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Oivallinen •
Utmärkt

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel

Hyvä • Bra



Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Elintarvikkeiden vastaanottamisessa pieniä puutteita.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Turun ympäristöterveys •

Åbos miljöhälso

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 20.3.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 20.3.2025