

Lähtettäjä
Hämeenlinnan kaupunki
 Wetterhoffinkatu 2
 13100 HÄMEENLINNA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 19.5.2023
 Tapahtumatunnus 1566963

Vastaanottaja
Hämeenlinnan Ateriapalvelu M&M Oy
 Vanajantie 7
 13110 HÄMEENLINNA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Hämeenlinnan Ateriapalvelu M&M Oy (2606089-6)
Kohde Hämeenlinnan Ateriapalvelu M&M Oy
 Vanajantie 7, 13110 HÄMEENLINNA
Toiminnan nimi Hämeenlinnan Ateriapalvelu M&M
Toiminta Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta
Aika 15.5.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Sanna Tuomi
Toimipaikan edustaja Susan Vekka

Tarkastuksen perusteet

Kohde toimii samoissa tiloissa lounasravintolan kanssa.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Aterioiden pakkaaminen tapahtuu siihen varatussa erillisessä tilassa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viikonlopun ateriat jäähdytetään. Kohteessa on erillinen jäähdytyslaite, ja jäähdytyksen lämpötilaseurantaa kirjauksineen on tehty säännöllisesti.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Aterioiden pakkaamiseen käytettän Fredmanin materiaaleja.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastekuormien lämpötilaseurantaa ja kirjauksia on tehty säännöllisesti. Myös kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden vastaanottolämpötiloja tulee seurata ja kirjata.

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuljetusautot olivat siistit ja hyväkuntoiset.

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**





Havainnot ja toimenpiteet


Kuumana kuljetettavista ruoista on seurattu kuljetuksen jälkeistä lämpötilaa ja seurannasta on pidetty

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Hämeenlinnan Ateriapalvelu M&M

Vanajantie 7, 13110 HÄMEENLINNA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****15.05.2023****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 24 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.05.2023**

Omaavonta / 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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Hämeenlinnan kaupunkiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 29.5.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 29.5.2023