

Kaupunkiympäristö, ympäristöterveys

22.2.2023

Dnro 1959-2023
(11 02 00)Hedvi Markkinointi Oy
Männistöntie 6
21500 Piikkiö**Tarkastuspöytäkirja varaston tilojen ja hygieniakontin tarkastuksesta 22.2.2023**

Tiloissa on jo toiminnassa ilmoitettu elintarvikehuoneisto. Nyt toimija hakee myös hyväksyntää kontissa sijaitsevalle maitoalanlaitokselle ja juustojen etiketöinnille varaston tiloissa. Kontti sijaitsee elintarvikehuoneiston ulkopuolelle yhden lastauslaiturin yhteydessä. Varaston tiloissa on erikseen merkitty tila, jossa voidaan etiketöidä juustoja.

Alueet, joille toimija hakee hyväksyntää maitoalanlaitokseksi, näkyy toimijan lähettämässä pohjakuvissa. (liite Pohjakuva selitteillä 2 20.2.2023)

Varaston muut tilat ovat tällä hetkellä ilmoitetun elintarvikehuoneiston tiloja ja osalle tiloille on haettu myös hyväksyntää varastolaitokseksi. Toimija on tehnyt näistä tiloista erillisen varastolaitoshakemuksen.

Tarkastuksella tarkastettiin seuraavat tilat: toimistotilat, pukuhuoneet, sosiaalitilat, wc, siivouskomero, varastotiloja, pakkasvaraston tilat ja hygieniakontti.

Varaston pukuhuoneet, sosiaalitilat ja toimisto sijaitsevat yläkerrassa ja alakerrassa sijaitsee varastotilat ja kontti, joka on lastauslaiturin yhteydessä. Varastossa työskentelee tällä hetkellä 4 henkilöä ja maitoalanlaitoksessa on tarkoitus työskennellä 4 henkilöä.

Tarkastuksella havaittiin, että yläkerran pukuhuonetilaa tulee järjestellä paremmin. Tilat tulevat toimimaan varastolaitoksen ja ilmoitetun varaston lisäksi myös maitoalanlaitoksen henkilökunnalle ja tämä tulee ottaa huomioon myös pukuhuonetiloissa. Samoin toimistotilojen siivoukseen käytettävillä välineillä tulee järjestää oma tila. Toimija lähetti sähköpostilla 28.2.2023 tiedot, mitä muutoksia yläkerran pukuhuonetiloihin ja siivousvälineisiin on tehty.

Alakerrassa on siivouskomero, jota käytetään varastolaitoksen ja osittain maitoalanlaitoksen siivouskomerona. Tarkastuksella havaittiin, että tila tulee järjestellä paremmin ja sieltä tulee poistaa ylimääräiset tavarat. Toimija lähetti sähköpostilla 23.2.2023 tietoja ja kuvia, mitä muutoksia tilaan on tehty.

Kylmävarastossa tarkastettiin varastoon saapuvien tuotteiden, hygieniakonttiin menossa olevien tuotteiden ja hygieniakontista tulevien valmiiden tuotteiden säilytyspaikat. Varastossa on erilliset merkityt paikat tuotteille, jotka ovat varastossa säilytyksessä tai menossa hygieniakonttiin. Varastoon saapuville tuotteille on olemassa vastaanottotarkastusohjeet ja tämän tarkastuksen tekevät varaston työntekijät.

Juustojen säilytyspaikan vieressä on paikka, jossa etiketöidään hygieniakontista tulevat juustot. Tilassa on välineet, joita tarvitaan juustojen etiketointiin sekä juustojen kuljettamiseen hygieniakonttiin ja sieltä takaisin etiketöitäväksi.

Hygieniakontti on sijoitettu lastauslaiturin ulkopuolelle. Hygieniakonttiin on laitettu lastaussilta, jota pitkin pääsee konttiin ja jonka avulla juustoja voidaan vielä kärryillä konttiin. Tarkastuksella havaittiin, että hygieniakonttiin vievä lastaussilta tulee olla sellaisesta materiaalista, joka on helppo pitää puhtaana. Tämä pitää muuttaa ennen toiminnan aloittamista. Samoin hygieniakontin ulkopuolelle oleva lastauslaiturin tila tulee siivota aina ennen toiminnan aloittamista hygieniakontissa.

Toimija lähetti kuvia 28.2.2023 sähköpostilla, joissa näkyi, että hygieniakonttiin vievän lastaussillan materiaali on muutettu sellaiseen materiaaliin, joka on helppo pitää puhtaana. Samassa toimija lähetti ohjeet, jotka koskevat lastauslaiturin siivousta aina ennen toiminnan aloittamista hygieniakontissa.

Hygieniakontti on jaettu kahteen tilaan ns. eteistilaan, joka on hyvän hygienian tila ja korkean hygienian tilaan. Eteistilassa tilassa on oma hygieniamatto. Hygieniakontissa tarkastettiin, kuinka ja miten juustot tuodaan ensin eteistilaan ja sen jälkeen ne siirretään korkean hygienian tilaan leikattavaksi ja uudelleen pakattavaksi. Leikattavat juustot varmistuvat aamulla tilausten mukaan. Työntekijät tekevät niistä listan, jossa on juustojen leikkaamisjärjestys ja käyvät sen yhdessä läpi ennen töiden aloittamista. Juustojen leikkaamiselle, pakkaamiselle ja leikkaamisen välille tapahtuvalle tilojen ja välineiden välipesulle on ohjeet. Työntekijöillä on ohjeet, miten hygieniakontissa toimitaan ja kuljetaan eri hygieniatiloissa. Näihin ohjeisiin kuuluu mm. pukeutumisohteet työntekijälle, joka työskentelee kylmävarastossa tai hygieniakontissa, käsienpesuohjeet molempiin työpisteisiin ja omat kulkureitit.

Hygieniakontissa tarkastettiin kaikki rakenteet; katto, lattiat, seinät, pöydät, käsienpesupisteet ja muut vesipisteet sekä tilan viemärointi ja ilmanvaihto. Eteistilassa oli oma käsienpesupiste, jota käytetään myös tilojen vesipisteenä. Korkean hygienian tilassa oli käsienpesupiste ja vesipiste välineiden pesemistä varten. Kontin jätevesien poisto on yhdistetty erillisellä järjestelmällä omaan viemärijärjestelmään. Kontissa on erillinen koneellinen ilmanvaihto ja ilmanvaihtokoneessa on vaaditut HEPA-suodattimet.

Tarkastettiin tilassa oleva vakuumikone. Tilojen, laitteiden ja välineiden, kuten veitsien kunnossapidolle on olemassa omat ohjeet.

Tilojen pesua varten on olemassa oma vesipiste sekä ohjeet tilojen, laitteiden ja välineiden pesusta, jonka tekevät työntekijät. Tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaudentarkkailusta on olemassa omat ohjeet ja lomakkeet.

Hävittävälle pakkausmateriaaleille on olemassa oma säilytyspaikkansa. Hygieniakontissa syntyy jonkin verran sivutuotteita. Sivutuotteet (biojätteet) ovat lähinnä juustojen leikkaamisesta syntyvää leikkuujätettä tai juustojen tarkas-

Kaupunkiympäristö, ympäristöterveys

22.2.2023

Dnro 1959-2023
(11 02 00)

tuksessa havaittuja juustoissa olevia virheitä. Kaikkien jätteiden kuljettamisesta pois tiloista ja kontin ulkopuolen jätteiden keräyspisteestä on ohjeet työntekijöille.

Yhteenveto tarkastuksesta:

Tarkastuksella tarkastettiin toimintaan liittyvät tilat, laitteita ja välineitä sekä näihin liittyvää kunnossapitoa, siivousta ja kulkureittejä.

Hygieniakontin kaikki tarkastetut rakenteet ja pinnat ovat helposti puhtaana pidettävästä materiaalista ja ne voidaan tarvittaessa myös desinfioida. Kontin varustus on myös toimintaa nähden riittävä.

Tarkastuksella tarkastettiin myös varaston yleisiä tiloja, kylmävarastot ja pakkasvarasto. Tarkastuksella havaittiin muutamissa kohteissa korjattavaa ja toimija on lähettänyt korjauksista tarkastuksen jälkeen sähköpostia. Ensimmäisellä Oiva-tarkastuksella tullaan tarkastamaan tässä tarkastuksessa havaittujen epäkohtien korjaukset.

Omavalvontasuunnitelmaa on päivitetty vastaamaan toimintaa. Omavalvontasuunnitelmaa ja siihen liittyvää kirjanpitoa tullaan tarkastamaan myös säännöllisesti Oiva-tarkastuksilla.

Sirpa Kemilä
kaupungineläinlääkäri