

**Lähtettäjä****Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta**

Suensaarenkatu 4  
95400 TORNIO

**Tarkastuskertomus**

Elintarviketoimiala

Pvm

30.8.2023

Tapahtumatunnus

1605950

**Vastaanottaja****Ravintola Vilja**

Kätkävaarantie 69  
95340 LOUE

**Asia**

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

**Toimija**

Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia (2109309-0)

**Kohde**

Lappia Loue  
Kätkävaarantie 69, 95340 LOUE

**Toiminnan nimi**

Ravintola Vilja

**Toiminta**

Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)

**Aika**

15.8.2023

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Marja Inkilä

**Toimipaikan edustaja**

Outi Leinonen, kokki  
Anne Hast, ravintolapäällikkö  
Jaana Keskinen

**Tarkastuksen perusteet**

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelma

**Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet****1. OMAVALVONTA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Omavalvonta on Ovaport järjestelmässä, tarkastuksella kävimme läpi lämpötilaseuranta raportit. Keittiöhenkilökunnalla oli epäselvyyttä Ovaport järjestelmän käytöstä. Henkilökunnalle luvattiin opastusta sovelluksen käyttöön.

Keittiö on valmistuskeittiö. Ruokailijoiden määrä vaihtelee 50-60. Keittiö tarjoilee aamupalan ja lounaan opiskelijoille ja henkilökunnalle. Oppilaitoksessa on asuntola toimintaa. Opiskelijat noutavat päivällisen ja iltapalan ruokasalin kylmäaltaasta ja ruokailevat omissa asunnoissa. Ruoka valmistetaan kypsistä lihatuotteista.

Tiloja käyttää myös Artic Ice Cream jäätelötehdas, käyttöajallisesti erotettu.

**2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito oli vaatimusten mukaista. Keittiössä hyvin kylmäsäilytystiloja, osa kalusteista on kiinteistön ja vastaa niiden huollosta. Osa kylmiöistä on Lappian omia, kaikki laitteet ovat automaattisessa lämpötilaseurannassa.

**2.2. Tilojen kunto****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tilojen kunto oli vaatimusten mukainen.

### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunto oli vaatimusten mukaista.

## 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

### 3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita. Tiskinurkkauksen valaisimien suojakuvut tulee puhdistaa roskista ja karpäsistä.

## 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus oli vaatimusten mukaista.

### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.

Jos elintarvikehuoneistossa käytetään suojakäsineitä, niitä käytetään hygieenisesti.

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

### 4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet.

### 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.

## 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

### 5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

## 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

### 6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kylmäsäilytys oli vaatimusten mukaista. Lämpötilat tarkastettu Oviport järjestelmästä.

### 6.6. Pakasteiden ja jäädetyttyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilaseurantaa tehdään on Oviport järjestelmän käyttäen. Pakastehuoneeseen oltiin tilaamassa huoltoa, koska automaatti valvonta hälyttää ylälämpötilaa. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu. Korjaavat toimenpiteet ovat olleet oikeat ja riittävät.

Lounas on tarjolla tunnin ajan, jonka jälkeen se jäähdytetään ja pakastetaan annoksina. Pakastetut annokset käytetään opiskelijoiden päivällistarjonnassa. Lounasruoan jäähdytyksen lämpötilaseurannan kirjanpitoa tulee tehdä, jotta varmistutaan ruoan riittävän nopeasta jäähdyttämisestä.

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/jaahdyttaminen.pdf>

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

Lounas on tarjolla tunnin ajan. Lämpötilat lainsäädännön mukaiset.

**7. MYYNTI JA TARJOILU****7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin tai tarjoilupaikoissa tapahtuvan ruoan annostelun/tarjolla olon aikana ei ole huomautettavaa.

**16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT****16.6. Takaisinvedot****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Tukku toimittaa kuorman kerran viikossa toimipaikkaan. Rekisteröidyn elintarvikehuoneiston osalta toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyytietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta.

**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO****18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Oiva-raportin esilläpito oli vaatimusten mukaista.

**Lisätiedot**

Terveysuojelulain muutoksen mukainen v. 2022 voimaan tullut valvonnan perusmaksu koskee lähes kaikkia ilmoitusvelvollisia kohteita, jotka ovat Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan kohdetietojärjestelmässä. Perusmaksu on 150 €. Se laskutetaan valvontakohteilta vuosittain.

Tarkastuksesta lähetetään lasku erikseen. Ympäristöterveysvalvonnan henkilötyötunnin hinta on 56 e. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyviin kirjallisiin töihin käytetty aika.

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

**Maksu** 56,00 €**Maksuperusteet**

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan maksutaksa 15.3.2022 § 24

**Valvontamaksun muutoksenhakuohje****OIKAISUVAATIMUSOHJE****Oikaisuviranomaisen**

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija, saa elintarvikelain / terveydensuojelulain perusteella hakea oikaisua Meri-Lapin ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaostolta kirjallisella oikaisuvaatimuksella.

Lasku on maksettava oikaisun tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä.

Maksujen perinnästä säädetään verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetussa laissa (706/2007).

Oikaisuvaatimuksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuun pantu virheellisesti.

**Oikaisuvaatimusaika**

Määräaika oikaisun tekemiseen on kolmekymmentä päivää tämän asiakirjan tiedoksisaannista sitä

määräaikaan lukematta. Tiedoksisäännin katsotaan tapahtuvan seitsemäntenä päivänä asiakirjan julkaisu- ja lähettämisaikajankohdasta sähköpostilla.

Oikaisuvaatimuksen on oltava perillä Tornion kaupungin teknisen keskuksen kirjaamon sähköpostiosoitteessa kirjaamo@tornio.fi oikaisuvaatimusaikana.

**Tarkastaja** Marja Inkilä  
TERVEYSTARKASTAJA  
0407679276  
marja.inkila@tornio.fi

**Jakelu** Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Ravintola Vilja**

Kätkävaarantie 69, 95340 LOUE

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****15.08.2023****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

08.04.2021



30.10.2019

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

16



Hyvä / Bra

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.08.2023**Omavalvonta /  
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /  
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /  
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringenJäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelsenaOiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation****Valvontayksikkö**  
Meri-Lapin ympäristöterveysvalvontaRaportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 9.9.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 9.9.2023