

Lähetäjä**Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta**

Suensaarenkatu 4
95400 TORNIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

24.3.2025

Tapahtumatunnus

1849598

Vastaanottaja**Ammattiopisto Lappia henkilöstöravintola Pikantti**

Urheilukatu 6
95400 TORNIO

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia (2109309-0)

Kohde

Ammattiopisto Lappia
Urheilukatu 6, 95400 TORNIO

Toiminnan nimi

Ammattiopisto Lappia henkilöstöravintola Pikantti

Toiminta

Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)

Aika

18.3.2025

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Eija Jokinen

Toimipaikan edustaja

Anne Hast, ravintolapäällikkö
Marja Ekholm, palveluyksikön vastaava
Jorma Aapajärvi, tilapalvelupäällikkö, osassa tarkastusta

Tarkastuksen perusteet

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelma

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus****Toiminnan arviointi** **B = Hyvä****Oivahuomio**

Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma kaipaa päivittämistä. Se kannattaa käydä kokonaisuudessaan läpi ja korjata muuttuneet tiedot.

Nykyisessä omavalvontasuunnitelmassa on esitetty, että ruokien valmistuksessa *h)Kylmässä säilytettävien tuotteiden lämpötila ei saa missään valmistusvaiheessa ylittää +12 °C eikä niitä käsitellä huoneenlämmössä yli 45 minuuttia.*

Kuitenkin ova-näytemittauksissa ko. tuotteen raja-arvoksi on valittu 0...8°C, jolloin mittaustuloksesta tulee helposti hälytys. Asia kannattaa huomioida ja asettaa salaatin rajaksi 12°C, koska siihen teillä on perustelut (tuote syödään 4 tunnin sisällä valmistuksesta ja säilytetään kylmässä, valmistusaineen saattavat olla huoneenlämpöisiä).

Valmistukseen voitaisiin lisätä yhdeksi uudeksi mittauspisteeksi esim. muu kylmäsäilytystä vaativa tuote 0...8°C (sekoitettu salaatti sis. liha, kalaa tai maitopohjainen tuote). Näistä sitten valittaisiin sopiva tuoteryhmä mitattaessa, jolloin ylimääräisiä hälytyksiä ei tule.

Kun valmistuksen lämpötila mitataan, suosittelen mittaustulokseen kirjaamista, mikä tuote on kyseessä. Esim. jos kyseessä on ns. kappaletavara, tuotteen ominaisuuksien tietäminen voi helpottaa poikkeuksen kuittaamista.

Päivitetty omavalvontasuunnitelma lähetetään terveystarkastajalle kommentointia varten 30.4.25 mennessä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Tilat ovat soveltuvat toimintaan.

Havainnot ja toimenpiteet

Pikantissa on tehty vuonna 2024 asiakastilojen remointi, jolloin linjaston ja kassan paikat on muutettu, valaistus uusittu, ilmanvaihto tarkastettu, säädetty ja puhdistettu. Asiakaspaiikkojen lukumäärä on pysynyt lähes samana, mutta pöydät on ryhmitelty uudelleen pieniksi ruokailuryhmiksi entisten pitkien pöytien sijaan. Asiakastilojen ääniympäristö on muuttunut huomattavasti remontin myötä. Ruokalinjasto on kaksipuolinen, juoma/leipäpöytiä on kaksi. Astianpalautuspiste on entisellä paikallaan.

Vuodelle 2025 on tulossa keittiön kiinteiden kylmiöiden ja pakasteiden uusiminen. Suunnittelutyö on vielä hieman kesken, mutta todennäköisesti remonti osuu kesäkauteen.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kunnossapidosta huolehditaan Lappian toimintaohjeiden mukaisesti.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidossa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Havainnot ja toimenpiteet

Välittömästi salin ovesta vasemmalla, keittiön valmistuslinjaston takana oli pyykinpesukone liinoille. Ne kuivatettiin oskarinoksassa saliin vievän oven oikealla puolella. Pyykinpesukoneen asentaminen valmistuslinjaston välittömään läheisyyteen ei täytä valmistuskeittiön hygieniavaatimuksia. Kone tulee siirtää kauemmaksi valmistuksesta.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Tilat olivat siistit ja järjestyksessä.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön siivouksesta huolehtii keittiöhenkilökunta ja ruokasalin siivouksesta Lappian oma siivous ja tarvittaessa SOL. Keittiössä noudatetaan Kiillon siivoussuunnitelmaa.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Jätehuolto on vaatimusten mukaista.

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet kuljetetaan tiloista päivittäin.

Jätteiden määrästä (biojäte) pidetään kirjaa. Käytännössä kirjaaminen on tehty lautashävikkiä, mutta biojätteen lajitteluelvoite koskee myös keittiön biojätettä että tarjoiluhävikki (linjastohävikki).

Käyttämättömien elintarvikkeiden, esimerkiksi ravintolassa syömäkelpoisen ruokahävikin edelleenluovuttamivelvollisuus ensisijaisesti ihmisravinnoksi, koskee kaikkia elintarvikelaissa (297/2021) elintarvikealan toimijoita, mikäli se voidaan tehdä elintarviketurvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin. Ihannetilanne tietysti olisi, että kaikki hankitut raaka-aineet voidaan hyödyntää

ruoantuotannossa ravintolassa ja hävikkiruokaa ei synny. Biojätteen lajittelulvelvoite eli 10 kg/viikko täyttyy jo suhteellisen pienistä biojättemääristä. Tietyt osat elintarvikkeista, esimerkiksi perunankuoret ja kahvinporot, menevät yleensä biojätteeseen.

Nykyisen jätelain mukaisesti yritysten tulee alkaa lajitella entistä laajemmin eri jätelajeita. Uuden lain siirtymäaika on ollut heinäkuuhun 2022.

Lajittelulvelvoite koskee yrityksiä, joilla täyttyvät tietyt viikoittaiset painomäärät jätemäärissä.

Lajittelulvelvoite astuu voimaan, kun yrityksellä kertyy biojätettä vähintään 10 kg viikossa, kuitu- ja muovipakkauksia vähintään 5 kg viikossa ja lasipakkauksia 2 kg viikossa.

Uuden lain mukaan yrityksen on pidettävä kirjaa toiminnassa syntyvän jätteen määrästä ja käsittelystä.

Lisäksi toiminnassa syntyvien jätelajien määrästä ja käsittelystä tulee olla valmius raportoida viranomaiselle. Kirjanpitoon on mahdollisuuksien mukaan sisällytettävä arvio syömäkelpoisena poisheitettävän elintarvikkejätteen määrästä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus on vaatimusten mukaista.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Käsihygienia on vaatimusten mukaista.

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteen varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Työvaatteiden suhteen ei ole huomauttamista.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Henkilökunnan työterveyshuolto on asianmukaista.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Uusien työntekijöiden perehdytys on ohjeistettu.

Havainnot ja toimenpiteet

Perehdytykseen kuuluu Lappian yleisperehdytys että työpistekohtainen perehdytys.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

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 **B = Hyvä**

Oivahuomio

Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötilat ovat automaattisen seurannan piirissä. Ovaraportin mukaan seurannasta löytyy jonkin verran toimepiderajojen ylityksiä, mutta ne on pääsääntöisesti kuitattu tehdyillä

toimenpiteillä. Huomio kiinnittyi kuitenkin kylmiö 103 (14) lämpötiloihin, hälytysraja 0-6°C. Ko. laitteen lämpötiloissa on useasti poikkeamia, ne on kuitattu usein merkinnällä "ovi auki" / "kuorman purku". Aikamääräisesti poikkeamat ovat kuitenkin suhteellisen pitkiä (7,5 h, 4,5 h, 8 h jne). Kysymyksessä voi olla yksinkertaisesti anturin nopea reagointi oven aukaisuun, huonot oven tiivisteet tai sitten ovi jää usein päivän aikana auki. Asiaan tulee kiinnittää huomiota. Se voi myös muuttua uusien kylmälaitteiden myötä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ks. kohta 6.1

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Tarjoilun lämpötilahallinta on kunnossa.

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokaa tuodaan tarjolle koko lounasajan puitteissa. Lounasaika on varsin lyhyt ja loppuu klo 12.15.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokailuajan päätyttyä myydään hävikkiruoka pois punnitettuna klo 12.15-12.30 asiakkaiden omiin astioihin. Hävikkiruuan määrästä kannattaa pitää kirjaa, jotta saadaan selkeä kuva ylijäämäruuan määrästä.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lappialla on käytössä Jamix menu -palvelu, josta asiakkaat saavat kaikki lounasta koskevat tiedot mm. ravintosisällön, ainesosat, hiilijalanjäljen yms.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaus- ja kontaktimateriaaleina käytetään elintarvikekelpoisia tuotteita.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastuksista huolehditaan.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kustakin ruokalajista otetaan päivittäin 100-200 g näytteet näytepussiin, jotka jäädytetään ja säilytetään kahden viikon ajan. Pussin päälle pakkaustiedot: ruokalajin nimi ja päiväys. Pintapuhtausnäytteenotto on suunnitelmallista. Muistakaa kuitata poikkeavat tulokset ja ottaa uusintanäyte korjaustoimenpiteiden jälkeen.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oivaraportti löytyy sekä ruokalan ilmoitustaululta että netistä.

Mittaukset

Talousveden lämpötila:

Lämmin vesi:

20 s 48°C / 1 min 53°C / 3 min 54°C

Kylmä vesi 20 s 15°C / 1 min 11°C / 3 min 10 °C

Lämpimän käyttöveden lämpötilan tulee olla vuoden 2007 jälkeen rakennetuissa ja peruskorjatuissa rakennuksissa vähintään 55 °C ja vanhemmissa rakennuksissa vähintään 50 °C kaikkialla vesilaitteistossa. Kylmän veden lämpötila tulee olla <20°C.

Lisätiedot

Huomioithan, että Ruokavirasto ei enää lähetä Oiva-raportteja postitse vuoden 2025 alusta lähtien. Toimijan tulee itse tulostaa esille laitettava Oiva-raportti.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maksu 168,00 €

Maksuperusteet

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan maksutaksa 15.3.2022 § 24

Valvontamaksun muutoksenhakuohje**OIKAISUVAATIMUSOHJE****Oikaisuviranomainen**

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija, saa elintarvikelain 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. Tiedoksisaannin katsotaan tapahtuvan seitsemäntenä päivänä asiakirjan julkaisu- ja lähettämisaikakohdasta sähköpostilla.

Oikaisuvaatimuksen on oltava perilläoikaisuvaatimusaikana Tornion kaupungin kirjaamon sähköpostiosoitteessa kirjaamo@tornio.fi.

Tarkastaja

Eija Jokinen
TERVEYSTARKASTAJA
+358400363790
eija.jokinen@tornio.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1849598

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ammattiopisto Lappia henkilöstöravintola Pikantti

Urheilukatu 6, 95400 TORNIO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

18.3.2025

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt 21

Hyvä • Bra 3

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

16.5.2024

Hyvä •

Bra



30.3.2023

Hyvä •

Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.3.2025

Omavalvonta • Egenkontroll	Hyvä • Bra	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Hyvä • Bra	
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	Hyvä • Bra	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.
- Tilat ovat soveltuvat toimintaan.
- Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidossa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.
- Tilat olivat siistit ja järjestyksessä.



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1849598

- Jätehuolto on vaatimusten mukaista.
- Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus on vaatimusten mukaista.
- Käsihygienia on vaatimusten mukaista.
- Työvaatteiden suhteen ei ole huomauttamista.
- Henkilökunnan työterveyshuolto on asianmukaista.
- Uusien työntekijöiden perehdytys on ohjeistettu.
- Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.
- Tarjoilun lämpötilahallinta on kunnossa.