

Lähettiläjä
Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta
 Suensaarenkatu 4
 95400 TORNIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 7.8.2025
 Tapahtumatunnus 1901561

Vastaanottaja
Ravintola Aurinko
 Tietokatu 2
 94600 KEMI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia (2109309-0)

Kohde Lappia Louhi ja Paasi
 Tietokatu 2, 94600 KEMI

Toiminnan nimi Ravintola Aurinko

Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)

Aika 6.8.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Chris Reiersen

Toimipaikan edustaja Leena Lintulahti
 Jonas Pykäläinen

Muut läsnäolijat Henkilökuntaa

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

Omavalvontasuunnitelmaa on päivitetty 29.10.2024.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan.

Tilajärjestelyt, tuotantolinjat, vesipisteet ja astianpesulinjat ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

Elintarvikehuoneistossa on tai sen käytössä on vaatimusten mukaiset pukeutumistilat, käymälät ja jätehuolto.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat hyvässä kunnossa, ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut kalusteet, laitteet, vesilaitteet ovat kunnossa ja ne toimivat kuten on tarkoitettu, voidaan puhdistaa asianmukaisesti, niiden toiminta tarkastetaan säännöllisesti ja huolletaan riittävän nopeasti.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat erittäin puhtaita ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.

Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Ei havaintoja haittaeläimistä

3.6. Jätehuolto**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarvikeeturvallisuudelle.

Elintarvikejätteiden määriä on seurattu Biovaaka-järjestelmän avulla. Ruokahäkin määrä on ollut n. 29 g/ruokailija, mikä on hieman korkeampi kun edelliseen tarkastuskertomukseen kirjattu määrä (22 g/ruokailija).

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta vaikuttaa toimivan elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

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, puhtaat vaatteet.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiössä on omavalvontamappi, josta löytyy päivitetty omavalvontasuunnitelma ja elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään asianmukaisesti niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarvikeeturvallisuuden heikentymistä.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Toimijalla on käytössään automaattinen lämpötilaseurantajärjestelmä (Ovaport), joka hälyttää raja-arvojen ylittyessä. Ovaport-järjestelmästä oli tarkastettavissa lämpötilat ennen kesälomia. Ei merkittäviä

poikkeamia.

Kylmävarastot on täytetty siten, että kylälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.

Lämpötilat tarkistettiin tarkastuksen yhteydessä infrapunalämpömittarilla ja ne olivat asianmukaiset.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettujen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään automaattinen lämpötilaseurantajärjestelmä (Ovaporit), joka hälyttää raja-arvojen ylittyessä. Ovaporit-järjestelmästä oli tarkastettavissa lämpötilat ennen kesälomia. Ei merkittäviä poikkeamia.

Pakastevarastot on täytetty ohjeiden mukaisesti.

Lämpötilat tarkistettiin tarkastuksen yhteydessä infrapunalämpömittarilla ja ne olivat asianmukaiset.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoiltavien ruokien lämpötiloissa ei ole ollut poikkeamia.

7. MYynti JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lounastarjoilu oli loppunut ennen tarkastusta.

Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin aikana ei ole huomautettavaa.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarviketekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetuissa kumihanskoissa ja muissa elintarvikemateriaaleissa oli malja-haarukkamerkintä, eli ne soveltuvat elintarviketekontaktiin.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli esillä telineessä sisäänkäynnin yhteydessä. Teline oli hieman piilossa, mutta se siirrettiin paremmin näkyville työntekijän toimesta tarkastuksen aikana.

Mittaukset

Tarkastuskäynnillä elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja mitattiin Testo 104-IR lämpömittarilla.

Lisätiedot

Kohdekohtainen riskinarviointi (Meri-Lapin ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaosto 15.4.2025 § 37)

Tarkastuksen yhteydessä tehtiin riskinarviointi, jonka perusteella kohteen riskiluokitus voi olla matala, tavanomainen tai korkea. Seuraavan tarkastuksen ajankohta määräytyy valtakunnallisen tarkastustiheyden ja teille tehdyn riskinarvioinnin perusteella. Riskinarvioinnin tarkastustiheys ei vaikuta uusintatarkastuksen ajankohtaan eikä mahdollisiin hallinnollisiin toimenpiteisiin.

Kohteen riskiluokitus on matala ja seuraava tarkastus tehdään kohdekohtaisen riskinarvioinnin perusteella noin 3 vuoden kuluttua. Täytetty riskinarviointilomake on tarkastuskertomuksen liitteenä ja lisätietoa siitä saa tarkastuksen tehneeltä tarkastajalta.

Mikäli olette tyytymättömiä riskinarviointiin, voitte pyytää riskinarvioinnista muutoksenhakukelpoista päätöstä Meri-Lapin ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaostolta. Asian käsittelypyyntö lähetetään Tornion kaupungin kirjaamoon sähköpostiosoitteeseen kirjaamo@tornio.fi tai osoitteeseen Tornion kaupunki, Kirjaamo / Meri-Lapin ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaosto, Suensaarenkatu 4, 95400 Tornio.

Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut. Lisäksi Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia Oivaraaportteja postitse, vaan toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaiden nähtäville.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maksu 84,00 €

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 (30) päivää tämän asiakirjan tiedoksisaannista sitä määräaikaan lukematta. Tiedoksisaannin katsotaan tapahtuvan seitsemäntenä (7) päivänä asiakirjan julkaisu- ja lähettämisaikakohdasta sähköpostilla.

Oikaisuvaatimusaika päättyy 7 + 30 päivän kuluttua asiakirjan lähettämispäivämäärästä, jolloin oikaisun on viimeistään oltava perillä Tornion kaupungin teknisen keskuksen kirjaamon sähköpostiosoitteen kirjaamo@tornio.fi.

Tarkastaja

Chris Reiersen
TERVEYSTARKASTAJA
+358406235507
chris.reiersen@tornio.fi

Liitteet

Liite 1: Ravintola Aurinko Riskinarviointi 6.8.2025.pdf

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Elintarvikelain kohdekohtainen riskinarviointi		
Elintarviketoiminta		
Kohde:	Pvm.	
Osoite:		
	Riskipisteet	Annetut pisteet
Tarkastaja:		
1. Omavalvonnan taso		
Hyvä (toimija ottaa ohjeistuksen mukaiset näytteet tarvittaessa ja/ tai toteuttaa omavalvontakirjanpitoa säännöllisesti) (A)	1	
Keskinkertainen (tehdään kirjaukset pääosin ja/ tai näytteenotto ei ole riittävää) (B)	4	
Huono (kirjauksia ei tehdä/kirjauksia satunnaisesti tai niitä ei tehdä kaikista toiminnoista ja/ tai poikkeamiin ei reagoida ja/ tai näytteitä ei oteta)	8	
2. Kohdehistoria		
1 + 2 edellistä tarkastusta Oivallisia tai hyviä / ei historiaa	1	
1 + 2 edellisen tarkastuksen joukossa korjattavaa	2	
1 + 2 edellisessä tarkastuksessa pääosin korjattavaa tai huono ja/ tai vakava valitus / rymy tehty	3	
3. Ongelmien uusiutuminen ja annettujen ohjeiden noudattaminen		
Ei ongelmia/ongelmat korjautuvat yhdellä huomautuksella ja annettuja ohjeita noudatetaan	1	
Samat ongelmat uusiutuvat harvakseltaan ja/ tai annettuja ohjeita ei täysin noudateta	4	
Samat ongelmat toistuvat tarkastuksissa, annettuja ohjeita ei noudateta	6	
4. Tilojen ja laitteiden kunto		
Tilat ja laitteet ovat kunnossa (A)	1	
Tilojen ja/ tai laitteiden kunnossa on huomautettavaa (B/C)	3	
Tilat ja/ tai laitteet vaativat kunnostusta (C/D)	6	
Riskipistemäärä yhteensä		

Riskipisteet	Riskiluokitus	Tarkastustiheys
4–5	matala	laskee
6–11	tavanomainen	ei vaikutusta
12–23	korkea	nostaa

Kohteen valvontasuunnitelmallinen tarkastustiheys	
Tarkastustiheys (Vati, valtakunnallinen)	/ vuosi
Edellinen valvontasuunnitelmallinen tarkastustiheys	/ vuosi
Kohdekohtainen riskiluokitus	matala ☐ tavanomainen ☐ kohonnut ☐
Kohdekohtaiseen riskinarviointiin perustuva tarkastuskäyntien määrä	

Jos riskinarvioinnista on kysyttävää, ota yhteyttä riskinarvioinnin tehneeseen tarkastajaan. Kohdekohtainen riskinarviointi tehdään jokaisen valvontasuunnitelmallisen tarkastuksen jälkeen.



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1901561

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Aurinko

Tietokatu 2, 94600 KEMI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

6.8.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt



kpl • st

19

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

8.9.2023
Oivallinen •
Utmärkt



17.11.2021
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 6.8.2025

Omavalvonta • Egenkontroll

Oivallinen •
Utmärkt

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll

Oivallinen •
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

Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen

Oivallinen •
Utmärkt

Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

Oivallinen •
Utmärkt

Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet