

**Lähtettäjä**  
**Lappeenrannan seudun ympäristötoimi**  
PI 302  
53101 LAPPEENRANTA

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 22.9.2023  
Tapahtumatunnus 1623917

**Vastaanottaja**  
**Työvalmennuskeskus Kahvila Kaisla**  
Kauppakatu 63  
53100 LAPPEENRANTA

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Etelä-Karjalan hyvinvointialue (3221313-1)  
**Kohde** Työvalmennuskeskus Kahvila Kaisla  
Kauppakatu 63, 53100 LAPPEENRANTA  
**Toiminnan nimi** Työvalmennuskeskus Kahvila Kaisla  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 21.9.2023

### *Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Anne-Mari Kauppinen  
**Toimipaikan edustaja** Katri Tepponen

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa ja toimintaan nähden riittävä.  
Omavalvontajärjestelmä on päivitetty 18.2.2023.  
Omavalvontajärjestelmä sisältää toimintaan liittyvät keskeisimmät tukijärjestelmät.

### 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, tai hygieniä varmistuu toimintojen ajallisella erottamisella.  
Tilajärjestelyt, tuotantolinjat, vesipisteet, astianpesulinjat, LVI-järjestelyt jne. ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.  
Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat tarkastetuilta osin.  
Keittiön lattian kaadot eivät toimi mikä hankaloittaa lattioiden pesua.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa tarkastetuilta osin, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

#### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

Lattia pestään päivittäin ja koneellisesti kerran viikossa.

#### 3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita tarkastetuilta osin.

Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.

#### 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 elintarviketurvallisuudelle. Keittiön jäteastioiden puhtaudesta on huolehdittu.

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

#### 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.

Työ- ja suojavaatteet ovat puhtaat.

#### 4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, on tehty terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta. Elintarvikealan toimija on varmistanut asian jokaiselta työntekijältä, jolta selvitys vaaditaan.

Selvitykset ovat tarkastettavissa.

#### 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.

Kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on tarkastettavissa.

### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

#### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

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

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

Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli ensimmäisenä vanhenevat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempia tuotteita.

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

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

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ovat lainsäädännön lämpötilavaatimusten mukaiset.

Lämpötilojen raja-arvot on kuvattu omavalvonnassa.

Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä.

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu. Kirjaukset ovat tarkastettavissa.

**6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ovat lainsäädännön lämpötilavaatimusten mukaiset.

Lämpötilojen raja-arvot on kuvattu omavalvonnassa.

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu. Kirjaukset ovat tarkastettavissa.

**6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarjoiltavien kylmien ja kuumien ruokien lämpötilamittauksia ja kirjauksia on tehty säännöllisesti.

Kirjaukset ovat tarkastettavissa. Omavalvonnassa on kuvattu lämpötilojen raja-arvot.

**7. MYYNTI JA TARJOILU**

**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Lounastarjoilu ei ollut vielä alkanut. Asia tarkastettiin omavalvontasuunnitelmassa kuvatussa ja haastatteleamalla.

**15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt vastaavat säädösten ja omavalvonnan vaatimuksia.

Elintarvikehuoneistoon on vastaanottotarkastuksen jälkeen siirretty vain sellaisia elintarvikkeita, jotka on toimitettu elintarvikehuoneistoon säädösten määräämissä lämpötiloissa.

Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea.

**15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Joskus haetaan pieniä määriä elintarvikkeita itse. Kuljetusmatka lyhyt. Tarvittaessa voidaan käyttää kylmälaukkua.

**Lisätiedot**

Tarkastuksella esiin tullutta:

- pintapuhtausnäytteitä on otettu ja otetaan vielä loppuvuoden aikana. Tuloksia tarkastellaan seuraavalla tarkastuskäynnillä.
- Oiva raportti oli asianmukaisesti esillä (edellisen toimijan Eksoten) . Kotisivuille ei ole tehty linkitystä Oivaan raporttiin mutta edellisen toimijan raporttia ei tarvitsekaan olla linkitetty. [Internetsivustolla - Oivahymy](#)

Kyseessä on ensimmäinen tarkastus kun toimija vaihtunut vuoden alusta.

Tarkastuskertomuksessa käytetty arviointiasteikko

- A= Oivallinen (Toiminta on vaatimusten mukaista.)
- B= Hyvä (Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta, eivätkä johda kuluttajaa harhaan.)
- C= Korjattavaa (Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harjaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.)
- D= Huono (Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi)

Oiva-raportti tulee laittaa esille kuluttajan kannalta oleelliseen, selkeästi havaittavissa olevaan paikkaan ja helposti havaittavalle korkeudelle. Jos Oiva-raportti katoaa tai muuten tuhoutuu, ota yhteys tarkastuksen tehneeseen terveystarkastajaan tai ympäristöterveydenhuollon valvontayksikköön uuden raportin saamiseksi. **Ruokaviraston määräysten mukaan yritysten tulee myös linkittää Oiva-raportti verkkosivuilleen tai sivuilla tulee olla linkki oivahymy-hakuun, jos yritys markkinoi siellä elintarvikkeita. Lisätietoja saa sivulta oivahymy.fi [Internetsivustolla - Oivahymy](#)**

## Yleistä

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden turvallisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on toimijalla.

Rekisteröidyn elintarviketoiminnan valvonnan perusmaksu peritään vuosittain. Toimijan on viivytyksettä ilmoitettava elintarvikevalvontaviranomaiselle elintarvikehuoneiston toiminnan muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä tai toiminnan lopettamisesta. Perusmaksun periminen lopetetaan lopetus-/keskeytysilmoituksen saamisesta seuraavana vuonna.

## Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta EY N:o 852/2004

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista EY N:o 178/2002

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

**Maksu** 120,00 €

## Maksuperusteet

Elintarvikelaki 73§ Maksutaksan mukainen maksu (alv 0 %). Maksu on määritelty maksutaksan 9 § mukaisesti. Ympäristölautakunta 21.12.2021 § 41.












**Tarkastaja** Anne-Mari Kauppinen  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358407596594  
anne-mari.kauppinen@lappeenranta.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Työvalmennuskeskus Kahvila Kaisla**

Kauppakatu 63, 53100 LAPPEENRANTA

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****21.09.2023****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST** Oivallinen /  
Utmärkt 18 Hyvä / Bra Korjattavaa /  
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 21.09.2023**Omavalvonta /  
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 Myynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringen Elintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedel 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation****Valvontayksikkö**  
Lappeenrannan seudun ympäristötoimiRaportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 2.10.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 2.10.2023