

Lähettiläjä
Kainuun ympäristöterveyspalvelut
 Tehdaskatu 11
 87100 KAJAANI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 9.12.2025
 Tapahtumatunnus 1984651

Vastaanottaja
Kajaanin Keila-Keskus Oy
 Lönnrotinkatu 1
 87100 KAJAANI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija Kajaanin Keila-Keskus Oy (2249482-2)
Kohde Ravintola Terva
 Kauppakatu 21, 87100 KAJAANI
Toiminnan nimi Ravintola Terva
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 8.12.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Maarit Partanen
Toimipaikan edustaja Timo Honkila, toimija
 Esa Levy, keittiömestari

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonta on laadittu 28.7.2025.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan terveydentilaselvitysten seurannassa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöille ei ollut tehty terveydentilaselvityksiä.

Henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tulee tehdä terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta. Selvitys vaaditaan kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.

Alle kuukauden ajan työskenteleviltä selvitystä ei vaadita, mutta se voidaan tehdä, mikäli työnantaja sen katsoo tarpeelliseksi. Kuukauden aikamääre ei perustu tutkittuun tietoon, vaan kyseessä on puhtaasti käytännöllinen raja.

Selvitys vaaditaan heti palvelussuhteen alkaessa tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja. Terveydentilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon, terveystieteiden tai opiskeluterveydenhuollon lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Haastattelu voidaan tehdä puhelimitse.

Usein työnantajaa vaihtavien pätkä- tai kausityöntekijöiden ja muiden sijaisten kohdalla sekä pitkien poissaolojen jälkeen työnantajan on harkittava, millaisen riskin työntekijän mahdollinen salmonellatartunta aiheuttaa yrityksen toiminnalle ja vaadittava tarvittaessa selvitystä sen mukaisesti.

Toimijan tulee varmistaa asia jokaiselta työntekijältä, jolta selvitys vaaditaan.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnassa oli listaus hygieniapassin suorittaneista henkilöistä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Rasvakeittimien rasva vaihdetaan kerran viikossa.

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteet sulatettiin kylmiössä. Keittiössä oli käytössä jäähdytyskaappi.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Itsevalmistettuihin tuotteisiin oli merkitty valmistuspäivämäärä. Avattuihin pakkauksiin oli merkitty pakkauksen avauspäivä.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilojen kirjauksissa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmävetolaatikoiden lämpötiloja ei ollut kirjattu. Muiden kylmälaitteiden lämpötilat oli mitattu ja kirjattu säännöllisesti.

Myös kylmävetolaatikoiden lämpötilat tulee mitata ja kirjata säännöllisesti. Mikäli kylmälaitteiden lämpötiloissa todetaan poikkeama, tulee poikkeaman syy ja sen johdosta tehdyt toimenpiteet kirjata. Lämpötilakirjanpito tulee aloittaa heti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytyksen lämpötilojen ja jäähdytysajan seuranta oli tehty säännöllisesti.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi C = Korjattava

Oivahuomio

Tarjoilulämpötilojen omavalvonnan kirjaamisessa on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Lounaslinjastolta ei ollut kirjattu lämpimien ruokien eikä salaattien lämpötiloja.

Lounaslinjaston lämpimistä ruoista ja salaateista tulee mitata ja kirjata lämpötilat säännöllisesti. Mikäli lämpötiloissa todetaan poikkeama, tulee poikkeaman syy ja sen johdosta tehdyt toimenpiteet kirjata. Lämpötilakirjanpito tulee aloittaa heti.

Uusintatarkastus tullaan tekemään 31.1.2026 jälkeen.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Lounaspöydässä oli kyltti, jossa on kerrottu käytetyn lihan alkuperä (kotimainen, tulisi käyttää sanaa suomalainen tai Suomi). Lounaslistassa ei ollut mainintaa, että lisätietoja ruoista saa henkilökunnalta.

Á la carte -ruokalistoissa oli maininta, että lisätietoja ruoista saa henkilökunnalta. Käytettyjen lihojen alkuperämaata ei ollut ilmoitettu.

Ravintolassa käytettävän lihan alkuperä tulee ilmoittaa kirjallisesti asiakkaille. Lihajajit, joita vaatimus koskee, ovat naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha sekä siipikarjan liha. Alkuperämaan ilmoittaminen koskee myös jauhelihaa. Jauhelihalla tarkoitetaan luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin. Vaatimusta ei siten sovelleta esimerkiksi hevosenlihaan, poronlihaan tai riistanlihaan, kuten hirvenlihaan. Vaatimus ei koske myöskään tarjoilupaikkoihin tulleita, aterian raaka-aineena käytettyjä raakaliha- tai lihavalmisteita.

Sekä lounaspöydän yhteydessä että á la carte -ruokalistoissa tulee olla maininta, että asiakas saa tiedot allergioista ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista henkilökunnalta.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastusten omavalvonnan lämpötilojen kirjauksissa on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastusten yhteydessä ei ollut mitattu ja kirjattu lämpötiloja.

Vastaanotettavien kylmänä ja pakasteena säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat tulee mitata ja kirjata säännöllisesti. Mikäli lämpötiloissa todetaan poikkeama, tulee poikkeaman syy ja sen johdosta tehdyt toimenpiteet kirjata. Lämpötilakirjanpito tulee aloittaa heti.

Uusintatarkastus tullaan tekemään 31.1.2026 jälkeen.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

Lisätiedot

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajan helposti havaittavassa paikassa. Toimijan on itse tulostettava Oiva-raportti. Tuloste voi olla joko värillinen tai mustavalkoinen.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta

Hallintolaki (434/2003)

Maksu 230,00 €

Maksuperusteet

Kainuun ympäristöterveyspalveluiden valvontasuunnitelman mukaisilta valvontakohteilta peritään tarkastuksesta maksutaksan mukainen maksu (Sotkamon kunnan ympäristöterveysjaosto 10.09.2025 § 26) elintarvikelain 73 §:n nojalla. Maksuun sisältyy valmistelut, tarkastus ja raportin laatiminen.

Tarkastaja

Maarit Partanen

TERVEYSTARKASTAJA
0442885518
maarit.partanen@sotkamo.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1984651

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Terva

Kauppakatu 21, 87100 KAJAANI • Kauppakatu 21, 87100 KAJANA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

8.12.2025

Korjattavaa •
Bör korrigeras

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt		22
Hyvä • Bra		3
Korjattavaa • Bör korrigeras		2
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 8.12.2025

Oma- ja valvonta • 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	Hyvä • Bra	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Hyvä • Bra	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Korjattavaa • Bör korrigeras	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Henkilökunnan terveydentilaselvitysten seurannassa on pieniä puutteita.
- Kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden oma- ja valvonnan lämpötilojen kirjauksissa on pieniä epäkohtia.
- Tarjoilulämpötilojen oma- ja valvonnan kirjaamisessa on epäkohtia.
- Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa on pieniä epäkohtia.
- Elintarvikkeiden vastaanottotarkastusten oma- ja valvonnan lämpötilojen kirjauksissa on epäkohtia.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Kainuun ympäristöterveyspalvelut •
Kainuun ympäristöterveyspalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 19.12.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 19.12.2025