

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

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 11.8.2025  
Tapahtumatunnus 1921169

**Vastaanottaja**  
**Ykköskoti Meininki**  
Silmukuja 2  
54120 PULP

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Ykkös- ja Onnikodit Oy (3210520-2)  
**Kohde** Ykköskoti Meininki  
Silmukuja 2, 54120 PULP  
**Toiminnan nimi** Ykköskoti Meininki  
**Toiminta** Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)  
**Aika** 30.7.2025

### *Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Henna Konttinen  
**Toimipaikan edustaja** Helena Varis

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa ja se on toimintaan nähden riittävä. Omavalvontasuunnitelma on päivitetty 7.6.2023. Omavalvonnassa on myös varauduttu häiriötilanteisiin kuten sähkökatkoihin ja vedenjakelun häiriöihin.

### 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 ja vesipisteet ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

#### 2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa tarkastetuilta osin.

#### 2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat kunnossa ja ehjiä sekä käyttötarkoitukseen soveltuvia.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

### 3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita tarkastetuilta osin. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.

### 3.5. Haittaeläinten torjunta

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

### 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 jäteastiat ovat puhtaat.

## 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

### 4.2. Käsihygieniä

**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 vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet. Työ- ja suojavaatteet ovat puhtaat.

## 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

**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 uudempiä tuotteita. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa: vanhentuneet raaka-aineet tai tuotteet poistetaan varastoista ja muista säilytystiloista.

## 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

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

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kylmlaitteiden lämpötiloja on seurattu ja kirjattu omavalvonnan mukaisesti. Kirjausten ja tarkastuksella pistokoemaisesti mitattujen lämpötilojen perusteella kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden ja niiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

### 6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on jäähdytyskaappi. Elintarvikkeiden lämpötiloja jäähdytyksen alussa ja lopussa ja jäähdytykseen kuluvaa aikaa seurataan. Jäähdytyslämpötiloja ja jäähdytykseen kuluvaa aikaa on aikaisemmin kirjattu säännöllisesti, mutta kirjausten tekemisessä on viime aikoina ollut taukoa. Toimipaikan edustajan mukaan kirjauksia ei ole viime aikoina tehty, koska omavalvonnassa jäähdytyskaapin on havaittu toimivan asianmukaisesti ja elintarvikkeet jäähtyvät enintään neljässä tunnissa +6 °C:een tai sen alle. Myös kirjausten perusteella elintarvikkeet ovat jäähtyneet enintään

neljässä tunnissa +6 °C:een tai sen alle

Tarkastuksella keskusteltiin, että säännöllisten kirjausten vähentäminen/poissjättäminen on perusteltua, kun jäädytyksen toteutuminen lainsäädännön edellyttämällä tavalla on todennettu ja jäädytyksen toteutumista seurataan osana omavalvontaa. Vähintään poikkeamat ja niiden osalta tehdyt korjaavat toimenpiteet on kuitenkin jatkossakin kirjattava.

Ohjeistuksena: Jäädytyksen osalta tulee huolehtia, että omavalvontasuunnitelma on ajan tasalla ja omavalvontasuunnitelman kuvaus jäädytyksestä vastaa käytäntöä.

## 6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimien lämpötiloja on seurattu ja kirjattu omavalvonnan mukaisesti. Kirjausten ja tarkastuksella pistokoemaisesti mitattujen lämpötilojen perusteella pakasteiden ja niiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

## 6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Sekä kuumana että kylmänä tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötiloja on seurattu ja kirjattu omavalvonnan mukaisesti. Kirjausten perusteella tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

## 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja on seurattu ja kirjattu omavalvonnan mukaisesti. Kirjaukset ovat tarkastettavissa.

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä on otettu omavalvonnan mukaisesti. Tulokset ovat olleet hyviä.

Toimijan/ketjun käytäntö muuttunut ja ruokanäytteitä otetaan tällä hetkellä vain kuumasta ruoasta. Ruokaviraston suosituksen mukaan myös tarjottavaksi valmistetuista salaateista, raasteista yms. tulisi ottaa näyte vastaavasti kuin muusta ruoasta.

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla elintarvikehuoneistossa.

### Lisätiedot

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

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 virallisesta valvonnasta (EY) N:o 2017/625

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

**Maksu** 240,00 €

**Maksuperusteet**

Elintarvikelaki 73§ Maksutaksan mukainen maksu (alv 0 %) Ympäristölautakunta 10.12.2024 § 93.

**Tarkastaja** Henna Konttinen  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358406720508  
henna.konttinen@lappeenranta.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1921169

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Ykköskoti Meininki**

Silmukuja 2, 54120 PULP

### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

30.7.2025  
Oivallinen •  
Utmärkt



### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		19
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

22.2.2023  
Oivallinen •  
Utmärkt



25.2.2021  
Oivallinen •  
Utmärkt



### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.7.2025

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	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	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

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi •  
Lappeenrannan seudun ympäristötoimiRaportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 21.8.2025 •Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 21.8.2025