

Lähettilä
Jyväskylän seudun ympäristöterveys
 PL 233
 40101 Jyväskylä

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 18.2.2026
 Tapahtumatunnus 2016349

Vastaanottaja
Ykköskoti Toivo ja Tyyne
 Kaakonsiipi 1b
 40340 Jyväskylä

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija	Mehiläinen Oy (1927556-5)
Kohde	Ykköskoti Toivo ja Tyyne Kaakonsiipi 1b, 40340 Jyväskylä
Toiminnan nimi	Ykköskoti Toivo ja Tyyne
Toiminta	Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika	18.2.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja	Carita Lahtinen
Toimipaikan edustaja	Katja Arkimaa

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 päivitetty keittiötoiminnan muutoksen jälkeen.

Toiminnan muutos

Keittiötoiminta on muuttunut keskuskeittiöstä laitoskeittiöksi. Kohteessa ei enää valmisteta ruokaa riskiryhmälle.

Toiminnan muutosta koskevat tiedot on päivitetty ympäristöterveyden valvontakohderekisteriin.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ei todettu puutteita tilojen soveltuvuudessa.

Keskusteltiin keittiössä käytettävien puhtaiden siivousliinojen säilytyksestä.

Puhtaita siivousliinoja on säilytetty henkilökunnan wc-tilassa avoimessa laatikossa.

-> Sovittiin, että hygieniasyistä puhtaiden siivousliinojen säilytys järjestetään jatkossa toisella tapaa (esim. puhtaiden siivousliinojen säilytys keittiössä).

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet olivat kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat kunnossa.

Keskusteltiin leikkuuautojen ja astioiden kunnosta.

Uusitaan leikkuuautoja ja astioita tarpeen mukaan. Olennaista on, että ne ovat ehjiä ja helposti puhtaana pidettäviä.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet olivat puhtaita ja järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat puhtaita. Siivousvälineet olivat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Ei todettu puutteita kiinteistön jätehuollon osalta.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu oli kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön työntekijällä oli työhön soveltuva työvaatetus.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita tai oleskele mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella elintarvikehuoneistossa, jos on olemassa suoran tai epäsuoran saastumisen vaara.

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

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön työntekijä on vaihtunut edellisen tarkastuksen jälkeen. Työntekijä on perehdytetty omavalvontaan sekä ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa työtehtävien edellyttämällä tavalla.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on hygieniapassi.

Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on kunnossa.

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 soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Elintarvikkeita ei säilytetä lattialla.

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

Jäähdytettyjen säilytyskalusteiden lämpötilat ja niiden jäähdytyksen riittävyys ovat sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät lainsäädännön vaatimusten mukaisella alueella. Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu. Ei poikkeamia.

Lämpötiloja on seurattu laitteiden omien lämpömittareiden lisäksi irtomittareilla.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden uudelleen kuumennuksen lämpötiloja on mitattu ja kirjattu. Kirjausten perusteella asianmukaiset lämpötilat.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu elintarvikkeiden jäähdytyksen ja sulatuksen osalta.

Toimipaikassa on jäähdytyskaappi. Jäähdytyksestä on tehty kirjaukset. Kirjausten perusteella jäähdytys tapahtuu asianmukaisesti.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu. Ei poikkeamia.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuumana tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Kirjauksia on tehty. Käytössä on tarjoilulinjasto. Tarjolla olo ajat ovat lyhyitä.

Keskusteltiin, että omavalvonnan ohje tarjoilulämpötilojen mittaamisen ja kirjaamisen osalta on hieman suppea.

-> Sovittiin, että omavalvontajärjestelmän ohjeistusta hieman täydennetään tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilaseurannan ja kirjausten osalta.

(Esimerkiksi kylmänä ja kuumana tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilat mitataan ja kirjataan kerran viikossa.)

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden nimet on ilmoitettu ruokalistassa. Ruokailijoiden allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet on etukäteen kartoitettu ja ateriat tarjoillaan näiden tietojen perusteella. Lihan alkuperämaa on ilmoitettu ruokalistassa.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa käytettävissä kertakäyttöisten suojakäsineiden ja kertakäyttöisten pakkausmateriaalien pakkauksissa on malja-haarukatunnukset.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeille tehdään vastaanottotarkastus. Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea. Lämpötilahallinta voidaan todentaa. Kirjausten perusteella asianmukaiset lämpötilat. Ei poikkeamia.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden. Tiedot ovat tarkastettavissa sähköisessä muodossa.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä on otettu. Tulokset olivat tarkastettavissa.

Keskusteltiin, että pintapuhtausnäytteiden ottamiseen olisi olemassa ohjeistus, mutta tarkastushetkellä ohjeistusta ei löydetty omavalvonnan kirjallisista ohjeista.

-> Sovittiin, että omavalvontajärjestelmän ohjeistusta hieman täydennetään pintapuhtausnäytteiden ottamisen osalta tai etsitään mistä olemassa oleva ohje löytyy.
(Esimerkiksi kuinka usein ja kuinka monta näytettä kerralla otetaan ja näytteiden tulokset kirjataan).

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisesti. Oiva-raportteihin löytyy linkitys myös internetsivuilta.

Lisätiedot

Uutta

Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut. Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia oiva-raportteja postitse.

-> **Toimijan täytyy itse tulostaa oiva-raportti ja asettaa se asiakkaiden nähtäville.**

Tuloste voi olla joko värillinen tai mustavalkoinen.

Jyväskylän seudun ympäristöterveyden yhteystiedot

www.jyvaskyla.fi/ymparisto/ymparistoterveys

Yhteinen sähköposti: ymparistoterveys@jyvaskyla.fi

Instagram ja Facebook: @jkllymparistoterveys

Johtava ympäristöterveystarkastaja p. 050 305 4434

Vuosittain perittävä valvonnan perusmaksu

Jyväskylän seudun ympäristöterveys perii vuosittain 150 euron suuruisen valvonnan perusmaksun suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevalta valvontakohteelta. Valvonnan perusmaksu peritään kalenterivuoden alussa. Valvontakohteelta, jonka toiminnan aloittamisesta tehdään ilmoitus kesken kalenterivuoden, ei peritä valvonnan perusmaksua kyseiseltä kalenterivuodelta. Jos toiminnanharjoittaja tekee ilmoituksen toiminnan lopettamisesta, valvonnan perusmaksun periminen

päättyy seuraavan kalenterivuoden alusta. (Elintarvikelaki 72 §)

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista (EY) N:o 178/2002
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 625/2017 virallisesta valvonnasta
Elintarvikelaki (297/2021)
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)
Oiva-arviointiohjeet

Maksu 300,00 €

Maksuperusteet

Jyväskylän seudun ympäristöterveyden maksutaksa 1.1.2026 alkaen (ympäristöterveyslautakunta 10.12.2025 § 30)

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Oikaisuvaatimusohje toimitetaan laskun liitteenä.

Tarkastaja

Carita Lahtinen
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358405484849
carita.lahtinen@jyvaskyla.fi

Jakelu

katja.arkimaa@mehilainen.fi, anne.nurro@mehilainen.fi



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2016349

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ykköskoti Toivo ja Tyyne

Kaakonsiipi 1b, 40340 JYVÄSKYLÄ

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

18.2.2026

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt

**25**

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

11.9.2024

Oivallinen •

Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.2.2026

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

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

Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

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

Jyväskylän seudun ympäristöterveys •

Jyväskylän seudun ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 28.2.2026 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 28.2.2026