

Lähtettäjä
Keurusselän ympäristön- ja terveydensuojelutoimisto
Keuruuntie 22
42700 Keuruu

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 9.3.2026
Tapahtumatunnus 2024691

Vastaanottaja
Palvelukoti Hilmar Oy
toimiluvat_sosiaalipalvelut@mehilainen.fi
Arkadiankatu 6
00100 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus
Toimija Palvelukoti Hilmar Oy (0955759-3)
Kohde Ykköskoti Hilmar
Rautolahdenrinne 2, 42700 Keuruu
Toiminnan nimi Ykköskoti Hilmarin keittiö
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 9.3.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Elisa Korhonen
Toimipaikan edustaja Sirpa Papinaho

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma on toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden riittävä. Kirjallinen omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi 10.8.2025.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kohteen tilat, rakenteet ja pinnat ovat käyttötarkoituksen mukaisessa kunnossa. Keittiöstä takatilaan johtavan oven alalaita on toiselta puolen ovea pinnaltaan rikki ja siten siltä osin vaikea pitää puhtaana. Ovi on kostunut lattian pesusta. Suositellaan, että ovi vaihdettaisiin.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat kunnossa ja käyttötarkoitukseen soveltuvia. Edellisen tarkastuksen jälkeen keittiöön on vaihdettu uusi astianpesukone. Astianpesukoneen lämpötiloja seurataan ja kirjataan säännöllisesti. Kylmälaitteita huolletaan kerran vuodessa. Leikkuulaudat ovat vielä hyväkuntoisia.

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. Keittiön yhteydessä oleva siivousvälinekaappi on myös siisti ja järjestyksessä. Eri pintojen siivouksista tehdään kirjanpitoa.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston laitteet ja työvälineet ovat puhtaita. Myös siivousvälineet sekä pöytien pyyhkimiseen käytettävät mikrokuituliinat ovat puhtaita.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Havaintojen mukaan henkilökunta toimii hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteiden varustelu on kunnossa. Henkilökunta käyttää suojakäsineitä hygieenisesti ja tarpeen mukaan.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on työhön soveltuvat puhtaat työvaatteet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työntekijöillä on terveydentilaselvitys. Tiedot terveydentilaselvityksistä tallennetaan henkilöstötietojärjestelmään.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan ja keittiön toimintaan. Omavalvonnalla on vastuhenkilö.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijät, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat suorittaneet hygieniosaamistodistuksen. Hygieniosaamistodistuksista on kopiot omavalvontakansiossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuiva-aineita säilytetään hyllyillä, alustojen päällä ja kaapeissa. Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet säilytetään useammassa kylmälaitteessa. Elintarvikepakkauksia ei säilytetä lattialla. Elintarvikkeet ovat suojattuna asianmukaisesti, myös kylmäsäilytyksessä olevat. Itse jäädytettyihin tuotteisiin merkitään tuotetieto ja päiväys. Viimeisen käyttöpäivän ohittaneita elintarvikkeita ei huomattu olevan säilytyksessä.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden omavalvontakirjaukset tehdään säännöllisesti käsikirjanpidolla kerran viikossa. Kirjanpidon mukaan kylmälaitteiden lämpötilat ovat yleensä +2 - +6 °C. Vähän poikkeavaan lämpötilaan (+7 °C) on kirjattu säätö kylmemmälle. Tarkastuksen aikaan kaikkien kylmälaitteiden ja niissä olevien tuotteiden pintalämpötilat olivat kunnossa eli noin +2 - +6 °C.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokien jäähdyttämiseen käytetään jäähdytyskaappia, joka toimii tehokkaasti. Jäähdytyksestä tehdään noin pari kertaa kuukaudessa asianmukaista jäähdytyskirjanpitoa, josta näkyy, että ruoat jäähtyvät alle 4 tunnissa +6 asteeseen tai sen alle.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimien lämpötilanseurannan omavalvontakirjauksia tehdään säännöllisesti viikottain. Kirjanpidon mukaan pakastimien lämpötilat ovat yleensä noin -18 - -30 °C. Yksi arkkupakastin on ollut jopa liian kylmä ja sitä on säädetty vähemmän kylmäksi. Poikkeamalämpötiloihin (-16 ja -17 °C) on reagoitu. Tarkastuksen aikaan keittiön pakastimen lämpötila oli -17,8 °C ja muut pakastimet olivat tätä kylmempää.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevien ruokien lämpötiloja mitataan ja kirjataan kaksi kertaa viikossa. Kirjausten mukaan lämpötilat ovat kunnossa eli kuumat ruoat ovat yli +60 °C ja kylmät ruoat alle +12 °C.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruoat tarjoillaan linjastolta, jossa on kylmä- ja kuuma-allas. Tarjollapitoaika on noin tunti. Kerran tarjolla olleita ja mahdollisesti jääneitä ruokia ei tarjoilla uudelleen, vaan ne laitetaan biojätteeseen.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Asukkaiden allergiat ja erityisruokavaliot on selvitetty etukäteen. Päivän ruoka kirjoitetaan ilmoitustaululle, johon on kirjoitettu myös käytetyn lihan alkuperämaatieta. Ruokalistassa on mainittu kinkku erään ruoan nimessä. Tilauslistasta tarkistettiin, että käytössä on tuote, jossa on todella kinkkua ja lihapitoisuus on yli 95 %. Tällainen tuote täyttää kinkun määritelmän.

Tarkastuksella keskusteltiin myös nimisuojuotuotteiden käyttämisestä ja niiden kirjaamisesta ruokalistaan. Esimerkiksi fetajuusto ja karjalanpiirakat ovat tällaisia nimisuojuotuotteita, joiden pitää olla aitoja tuotteita, jotta ne voi kirjoittaa ruokalistaan.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pakkausmateriaalit sekä laitteet, välineet ja tarvikkeet ovat elintarvikkeikäyttöön soveltuvia (malja-haarukka -tunnus tai elintarvikkeikäyttöön -merkintä). Tarkastuksella annettiin Ruokaviraston ohje vanhojen elintarvikkeepakkausten uudelleen käytöstä. Keittiössä käytetään vanhoja muovisia leikkeledynoja esimerkiksi järjestelyalustoina.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Saapuvat elintarvikkeet tarkastetaan ja siirretään niille varattuihin säilytystiloihin. Myös saapuvien elintarvikkeiden lämpötiloja mitataan ja kirjataan säännöllisesti. Reklamaation tarvetta on harvoin.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä otetaan vuosittain. Viimeisin pintapuhtausnäytteenotto on tehty vähän aikaa sitten eli maaliskuun alkupäivinä. Tulokset ovat olleet hyviä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti on nähtävillä Ruokaviraston ohjeiden mukaisesti sekä paikan päällä että nettilinkkinä Ykköskotien verkkosivuilla. Tarkastuksen jälkeen tarkastaja huomasi, että linkki Ykköskotien Oiva-raportteihin löytyy Asiakaskokemus ja laatu-sivulta.

Lisätiedot

Toiminnanharjoittajan tulee jatkossa tulostaa itse sähköpostitse tulevan tarkastuskertomuksen liitteenä oleva Oiva-raportti. Oiva-raportin tulostukseen voi käyttää myös mustavalkoista tulostinta. Toiminnanharjoittajan tulee ottaa valvontaviranomaiseen yhteyttä, mikäli Oiva-raportin tulostus ei onnistu.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle 834/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta 154/2019 (muutos 179/2021 ja muutos 197/2023)

Virallista valvontaa koskeva asetus EU 2017/625

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta (Ruokaviraston ohje

980/04.02.00.01/2022/2 voimaantulopäivä 4.10.2023)

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (Ruokaviraston ohje 1028/04.02.00.01/2022/6)

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Ruokaviraston ohje 17068/2)

Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa Ruokaviraston ohje

2844/04.02.00.01/2022.1, voimaantulopäivä 29.7.2025

Oiva-ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle 2.1.2026

Maksu 245,00 €

Maksuperusteet

Keuruselän ympäristölautakunta 10.12.2025 § 35 Keuruselän ympäristöterveydenhuollon maksutaksataulukko 1.1.2026 alkaen. Valvontamaksun loppusummaan sisältyy käyntimaksu 35 €.

Tarkastaja Elisa Korhonen
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358401681020
elisa.korhonen@keuruu.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2024691

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ykköskoti Hilmarin keittiö

Rautolahdenrinne 2, 42700 KEURUU

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

9.3.2026
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	22
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

24.2.2025
Oivallinen •
Utmärkt



31.1.2024
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 9.3.2026

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnonvarmistus • 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 käsittelyhygieniat • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	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	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Keurusselän ympäristön- ja terveysnsuojelutoimisto •
Keurusselän ympäristön- ja terveysnsuojelutoimisto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 19.3.2026 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 19.3.2026