

Lähettäjä
Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalvelut
 Keskitie 10
 44500 VIITASAARI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 8.8.2025
 Tapahtumatunnus 1920221

Vastaanottaja
Piispantupa
 Kurssitie 40
 43300 KANNONKOSKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Kannonkosken kunta (0175798-8)
Kohde Piispala
 Kurssitie 40, 43300 KANNONKOSKI
Toiminnan nimi Piispantupa
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 4.8.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Jaana Seppänen
Toimipaikan edustaja Riikka Lahtinen, keittiöpäällikkö

Tarkastuksen perusteet

Laukaan ympäristövalvonnan sekä Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalveluiden yhteistoiminta-alueiden yhteinen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025–2028. Vuoden 2025 päivitys. Hyväksytty: Pohjoisen Keski-Suomen ympäristölautakunta 10.12.2024 § 88.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön toimitilat ovat melko pienet, mutta tilat ovat kuitenkin keittiön tämänhetkiseen toimintaan soveltuvat. Työvälineitä, kalusteita ja laitteita vaikuttaa olevan tarkoituksenmukaisesti. Työtasopinnat ovat helposti puhtaana pidettävät. Vesipisteitä on useita ja niitä on riittävästi. Siivousvälineiden puhdistamista, säilyttämistä ja huoltoa varten on asianmukainen siivousvälinevarasto. Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat. Lisäksi tarkastuksella saatujen tietojen mukaan henkilökunnalle on erilliset pukutilat ja wc alakerrassa.

Toimipaikka kuuluu järjestettyyn jätehuoltoon sekä kunnalliseen vesi- ja viemäriverkostoon.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu. Lämpömittareiden toimivuus on tarkastettu omavalvonnan kirjausten mukaan säännöllisesti.

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. Siisteyden arvioinnissa ei oteta huomioon päivän töiden aiheuttamia siivousta vaativia jälkiä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet näyttivät puhtailta.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa. Haittaeläinten torjunta kuuluu kiinteistön omistajan vastuulle. Haittaeläinhavainnot ja tehdyt toimenpiteet on kirjattu omavalvonnan kirjanpitoon.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikana henkilökunta työskenteli elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsihygienian ylläpitoon on asianmukaisesti varustettu vesipiste.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöhenkilökunnalla on työhön soveltuvat ja puhtaat vaatteet. Käytössä on myös päähineet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan kaikille vakituksille ruoanvalmistustyössä työskenteleville työntekijöille on tehty terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta työterveyshuollossa työhöntulotarkastuksen yhteydessä. Myös pitkäaikaiset sijaiset ovat menossa haastatteluun. Omavalvontaan on täytetty kirjanpitoa työntekijöiden terveydentilan selvitysten osalta. Kirjanpidossa ei ole aivan kaikkien työntekijöiden tietoja.

Ohjaus ja neuvonta

Lisätkää omavalvonnan terveydentilan selvitysten kirjanpitoon tarvittavat tiedot kaikkien niiden työntekijöiden osalta, joilta selvitys vaaditaan.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan ja siitä on pidetty kirjanpitoa.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan kaikilla keittiössä työskentelevillä henkilöillä on hygieniapassi. Kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on tarkastettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin jäähdyttämisen osalta. Elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten on asianmukainen jäähdytyskaappi. Jäähdytyskaappi näytti puhtaalta. Elintarvikkeita jäädytetään hyvin vähäisesti.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa. Keittiöllä valmistettuihin ja avattuihin elintarvikkeisiin on merkitty mm. valmistus- ja avauspäivämerkintöjä käyttöaikojen hallitsemiseksi. Elintarvikkeet säilytetään suojattuina. Varaston kierto toimii.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja on seurattu ja kirjattu ylös säännöllisesti. Lämpötiloja seurataan laitteiden omista näytöistä sekä infrapunamittarilla.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden jäähdytyslämpötilojen kirjauksia on tarkastettavissa. Kirjausten perusteella osa jäähdytyksistä on alkanut, kun elintarvikkeen lämpötila on ollut alle 60 °C. Lisäksi yksittäisissä jäähdytyksissä lopetuslämpötila on ollut yli 6 °C. Keittiöön on hankittu marraskuussa 2024 uusi tehokas jäähdytyskaappi. Jäähdytyslämpötilat mitataan piikkilämpömittarilla suoraan elintarvikkeesta. Lämpötilakirjauksia on tehty epäsäännöllisesti.

Ohjaus ja neuvonta

Kiinnittää huomiota, että omavalvonnan lämpötilaseurannan perusteella tulee voida varmistua siitä, että elintarvikkeiden jäähdytykset tapahtuvat vaatimusten mukaisesti enintään 4 tunnissa 6 °C:een tai sen alle. Muistakaa tehdä jäähdytysten lämpötilakirjauksia jatkossa säännöllisesti.

Ihmiselle haitallisten mikrobien lisääntymiselle otollinen lämpötila-alue eli elintarvikkeen vaaravyöhyke, on +6 - +60 °C. Tämän vuoksi elintarvikkeen hallittu jäähdytys tulisi aloittaa viimeistään, kun elintarvikkeen lämpötila on 60 °C.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilulämpötiloja on seurattu ja kirjattu ylös omavalvonnan kirjanpitoon säännöllisesti. Kirjausten mukaan lämpötiloissa ei ole havaittu poikkeamia.

7. MYynti JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoiluun on käytössä asianmukaisia pisarasuojattuja lämpö- ja kylmäkalusteita (useita kylmäaltaita ja lämpöhauteita). Joka päivä valmistetaan uusi ruoka tarjolle. Elintarvikkeiden tarjolla oloa on seurattu hallinnassa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Piispantuvassa ruokailevat ryhmät tunnistetaan ennalta (ennakkovaraus) ja varauksen yhteydessä selvitetään ruokailijoiden ravitsemukselliset erityistarpeet / ruoka-aineallergiat. Piispantuvassa on mahdollista ruokailla myös yksityishenkilöiden omakustanteisesti, mutta näitä ruokailijoita on hyvin vähän.

Allergeenien erilläänpito huomioidaan valmistuksessa ja säilytyksessä. Gluteenittomille elintarvikkeille on oma säilytyskaappi.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevien elintarvikkeiden nimet on ilmoitettu asiakkaille kirjallisesti ruokalistassa.

Ruokailevien ryhmien ravitsemukselliset erityistarpeet / ruoka-aineallergiat on selvitetty etukäteen. Myös ulkopuolisten on mahdollista käydä Piispantuvassa syömässä.

Toimipaikassa ei käytetä raakaa lihaa ruoanvalmistuksessa, joten lihan alkuperämaatietoa ei ole pakollista ilmoittaa. Vaatimus lihan alkuperämaan ilmoittamisesta ei koske raakalihavalmisteita tai

kypsiä lihavalmisteita (esimerkiksi ravintolaan valmiiksi marinoituna tulevaa broileria). Tiedon lihan alkuperämaasta voi kuitenkin antaa vapaaehtoisesti kaikista lihatuotteista.

Ohjaus ja neuvonta

Tarkastuksella sovittiin, että asiakkaiden nähtäville tarjoilulinjaston läheisyyteen lisätään vielä infolappu, jossa ilmoitetaan, että lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta. Tällöin ruokalistaan ei tarvitse avata sitä, mitä yliherkkyttä aiheuttavia ainesosia kukin ruoka-annoksen komponentti sisältää (esim. soija, gluteiini, pähkinä).

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin markkinointia paikan päällä ja toimipaikan kotisivuilla. Markkinointi ei ole harhaanjohtavaa eikä kiellettyjä väittämiä ole käytössä. Vapaaehtoisia väittämiä, kuten laktoositon ja gluteeniton, on käytössä ja näitä voidaan perustellusti käyttää. Lyhenteiden, kuten mm. L, M, G ja K selitykset on avattu asiakkaille kirjallisesti ruokalistan alaosassa.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan luotettavilta toimittajilta. Tarkastetut pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit, kuten puukuituaterimet, Fredman muovipussit ja pakastuspussit soveltuvat elintarvikekäyttöön. Laitteet ja työvälineet ovat elintarvikekäyttöön suunniteltuja.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet toimitetaan tukun toimesta lastausalueella olevaan vastaanottokylmiöön. Kuormat puretaan kylmäsäilytyslaitteisiin mahdollisimman pian. Vastaanottolämpötiloja on kirjattu säännöllisesti ylös omavalvonnan kirjanpitoon.

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuumana kuljetettavien elintarvikkeiden lähetyslämpötiloja on seurattu kuljetuslämpötilojen seurannan yhteydessä ja kirjaukset ovat tarkastettavissa.

Ohjaus ja neuvonta

Muistakaa seurata myös kylmänä kuljetettavien elintarvikkeiden lähetyslämpötiloja.

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita kuljetetaan koulujen loma-aikoina päiväkodille. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilaseuranta on tarkastettavissa kuumana kuljetettavien ruokien osalta. Kirjausten mukaan lämpötilat ovat olleet säädösten mukaiset.

Ohjaus ja neuvonta

Muistakaa seurata myös kylmänä kuljetettavien elintarvikkeiden ja mahdollisten välitystuotteiden, kuten maitojen lämpötiloja.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lähetyslistat/kuormakirjat säilytetään sähköisessä tilausjärjestelmässä. Asiakirjoja ja elintarvikkeiden tietoja yhdistelemällä elintarvikkeet ovat jäljitettävissä niiden toimittajaan ja toimitusajankohtaan. Myös reklamaatiot tehdään sähköiseen järjestelmään.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lähetyslistat/kuormakirjat säilytetään sähköisessä tilausjärjestelmässä. Asiakirjoja ja elintarvikkeiden tietoja yhdistelemällä elintarvikkeet ovat jäljitettävissä niiden toimittajaan ja toimitusajankohtaan. Myös reklamaatiot tehdään sähköiseen järjestelmään.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöltä on otettu säännöllisesti pintapuhtausnäytteitä. Huonojen tulosten johdosta on tehty korjaavia toimenpiteitä ja otettu uusintänäytteitä. Näytteitä on otettu tuotantoympäristöstä sekä myös suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevista työvälineistä, laitteista ja astioista. Myös ruokanäytteitä on otettu pakastimeen.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on esillä ruokasalin ilmoitustaululla.

Piispalan verkkosivuilla Ruokailu-kohdassa on näkyvissä linkki, jossa mainitaan "Lataa Piispantuvan ruokalan Oiva-raportti tästä". Kyseinen linkki ei kuitenkaan toimi.

Ohjaus ja neuvonta

Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi Piispalan verkkosivuille, kun yritys markkinoi sivuillaan elintarvikkeita. Linkki tulee tehdä näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle verkkosivuston avaussivulle. Lisätietoja saa Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/opaat/oiva-vleisohje/elintarvikevalvontatietojen-julkaisujarjestelma-oiva/#id-91-oiva-raportin-julkaiseminen-oivahymyfi--si>.

Lisätiedot

Ohjeistusta Oiva-raportin esilläpidosta

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**.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Hallintolaki 434/2003

Komission asetus (EY) 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologista vaatimuksista

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 318/2021 elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Oiva-ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle, Ruokavirasto

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta, Ruokavirasto

Maksu 227,50 €

Maksuperusteet

Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalveluiden ympäristöterveysvalvonnan maksutaksa. Hyväksytty: ympäristölautakunta 30.10.2024 § 72. Voimaantulo 1.1.2025.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Muutoksenhakuohje ympäristöterveydenhuollon maksuihin löytyy Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalveluiden verkkosivuilta osoitteesta <https://viitasaari.fi/ymparistotoimi/pohjoisen-keski-suomen-ymparistotoimi/taksat/ymparistoterveysvalvonnan-taksa/>.

Tarkastaja

Jaana Seppänen

YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA

0444597507
jaana.seppanen@viitasaari.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1920221

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Piispantupa

Kurssitie 40, 43300 KANNONKOSKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

4.8.2025

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt



29

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

23.2.2023

Hyvä •

Bra



9.12.2022

Korjattavaa •

Bör korrigeras



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 4.8.2025

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

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

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

Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalvelut •

Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 18.8.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 18.8.2025