Lähettäjä
Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue, ympäristöterveydenhuolto
PL 1097
70111 KUOPIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm	4.8.2025
Tapahtumatunnus	1921820

Vastaanottaja
Roinilan Hoitokoti Repo Oy
Vehmersalmentie 735
71130 KORTEJOKI

Toimija	Roinilan Hoitokoti Repo Oy (0971301-5)
Kohde	Roinilan Hoitokoti Repo Oy Vehmersalmentie 735, 71130 KORTEJOKI
Toiminnan nimi	Fox Yard
Toiminta	Ravintolatoiminta, Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika	31.7.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja	Pirkko Marin
Toimipaikan edustaja	Eero Hujanen (osan aikaa) ja Virpi Repo (osan aikaa)

Tarkastuksen perusteet

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

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. 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 havaittu.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston jätehuolto toimii. Jätteet poistetaan tiloista riittävän usein ja jäteastioiden puhtaanapidosta huolehditaan.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työtavoissa ei havaittu huomautettavaa.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat, ne oli varusteltu asianmukaisesti nestemäisellä saippualla, kertakäyttöisillä käsipyyhkeillä ja roskakorilla.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työasuissa ei huomautettavaa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin niille tarkoitetuissa tiloissa soveltuvissa olosuhteissa. Elintarvikkeiden käyttöajankohtien hallinnassa ei havaittu huomautettavaa. Isojen maustepakkauksien päiväysmerkintöihin on hyvä kiinnittää huomiota.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu omavalvonnan paperilomakkeille tehtyä lämpötilakirjanpitoa viime ajoilta. Kylmävarastojen täyttö oli tehty oikein. Käytettävissä oli asianmukaisia lämpömittareita. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta oli toimivaa. Tarkastuksella mitatut lämpötilat olivat lainsäädännön mukaiset.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuumentaminen, jäähdyttäminen ja sulattaminen on huomioitu omavalvonnassa. Omavalvontamittausten mukaan ruokien kypsennys- ja kuumennuslämpötilat olivat olleet riittävät ja jäähtyminen oli tapahtunut vaaditulla tavalla. Käytettävissä on toimintaan nähden sopiva ja riittävä jäähdytysmenetelmä (jäähdytyskaappi). Pakasteita sulatetaan tarvittaessa kylmälaitteissa. Toiminnassa käytettävät pakastevihannekset kuumennetaan. Asianmukainen lämpömittari oli käytettävissä.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimien täyttämisessä tai lämpötiloissa ei havaittu huomautettavaa. Pakastimien lämpötiloja oli seurattu omavalvonnassa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Tarjoilua koskevissa lämpötilaseurannoissa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikan toimintoihin sisältyy aamiaisen tarjoilu majoittujille. Tarjoilusta käydyn keskustelun mukaan tarjoilulämpötiloja on seurattu, mutta seurantakirjauksia ei ole tehty. Tarjoilulämpötilat ovat pääsääntöisesti olleet ok, joitakin pieniä poikkeuksia lukuun ottamatta. Toiminnassa on pyritty siihen, että elintarvikkeet laitetaan tarjolle juuri ennen ruokailijoiden saapumista.
> Ruuan tarjoilua koskevia omavalvonnan seurantoja on hyvä tehdä omavalvontaohjeistuksen mukaisesti.
> Kuumahaude toimii parhaiten, kun haude "ummistetaan" tarjoiluastioilla kokonaan.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin tai tarjoilun aikana ei ole huomautettavaa. Elintarvikkeiden tarjollaoloajat ovat hallinnassa.

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 on huomioitu toiminnassa ja toteutettu vaatimusten mukaisesti.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tukkukuormat toimitetaan yötoimituksena kaksi kertaa viikossa. Vastaanottoa palvelevat kylmiö ja pakastin on merkitty. Elintarvikkeiden vastaanotossa oli tehty omavalvontaa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin". Toimijalla on käytössä toimitusluettelot, josta saatavat ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot ovat johdonmukaisesti saatavilla, helposti luettavia, selkeästi tulkittavia ja elintarvikenimikkeisin yhdistettäviä.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Asiasta käydyn keskustelun mukaan äytännön toimenpiteitä edellyttäneitä takaisinvetoja ei ole ollut. Takaisinvetoja koskevat ilmoitukset tulevat toimipaikalle tiedoksi.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy osoittamaan eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin". Toimijalla on käytössä toimitusluettelot, josta saatavat ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot ovat johdonmukaisesti saatavilla, helposti luettavia, selkeästi tulkittavia ja elintarvikenimikkeisin yhdistettäviä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Oiva-raportin esillä pidossa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin oiva-raportti oli esillä toimipaikassa, mutta toimijan verkkosivuilta raportti puuttui. Asiasta on ohjeistettu kohteen edellisen tatkastuksen yhteydessä.
> Oiva-raportti tulee linkittää myös toimijan verkkosivuille (Roinilan Hoitokoti, Fox Yard). Lisäohjeita osoitteesta https://www.oivahymy.fi/tietoa-oivaraportista.

Toimijan on itse tulostettava Oiva-raportti. Tulostukseen käytetään A4 -kokoista valkoista paperiarkkia. Mikäli Oiva-raportti sisältää useita sivuja, tulee kaikki sivut asettaa esille sisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajalle helposti havaittavaan paikkaan. Tuloste voi olla joko värillinen tai mustavalkoinen.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

RAVINTOLATOIMINTA
Elintarvikkeista annettavat tiedot
Ravintolatoiminnan (hostellin aamupala, pizzapäivät ym. yleiset tarjoilut) osalta on syytä huomioida, että pakkaamattomista elintarvikkeista tulee antaa seuraavat tiedot:

- **elintarvikkeen nimi**
- **allergiaa aiheuttavat ainesosat**. Tiedot voidaan vaihtoehtoisesti antaa myös suullisesti, jos selkeällä tavalla ilmoitetaan, että allergeenitiedot saa pyydettäessä. Infotekstin voi laittaa esim. kassan yhteyteen

(kaikki asiakkaat tilaavat ruoat kassalta), ruokalistaan, buffetpöydän yhteyteen. Asiasta lisää https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/ruoka-allergeenit/pakkaamattomat-elintarvikkeet/

- **Lihan alkuperämaa kirjallisesti**. Koskee tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä naudanlihaa, sianlihaa, lampaan- ja vuohenlihaa sekä siipikarjan lihaa. Alkuperämaan ilmoittaminen koskee myös jauhelihaa. Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusmaata. Tieto aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäähdytetyn ja jäädytetyn lihan alkuperämaasta on annettava kirjallisesti tarjoilupaikassa. Tieto voidaan antaa esimerkiksi ruokalistassa tai esitteessä tai taulussa tai sähköisesti, esimerkiksi tietokoneella. Lihan alkuperämaan ilmoittaminen ei koske raakaliha- tai lihavalmisteita. On kuitenkin syytä huomioida, että mikäli lihan alkuperämaan ilmoittamisessa käytetään yleisilmaisua "Käyttämämme lihan alkuperämaa on Suomi", tulee myös toiminnassa käytettyjen raakaliha- ja lihavalmisteiden lihan olla suomalaista. Lisätietoa lihan alkuperämaan ilmoittamisesta https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/lihan-alkuperamaamerkinnat-tarjoilupaikoissa/.

Edellä esitetty ei koske yksityistilaisuuksia.
Elintarvikkeista annettavia tietoja koskeva ohjeistus on syytä lisätä myös toimintaa koskevaan omavalvontasuunnitelmaan. Asiaa on käsitelty ympäristöterveydenhuollon laatimassa Ravintolan omavalvonta -pohjan https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.kuopio.fi%2Fuploads%2F2024%2F03%2Fravintolan omavalvonta-paivitys-2024.doc&wdOrigin=BROWSELINK kohdassa 6 sekä liitteissä 4 ja 5.
Edellä esitettyjen asioiden käytännön toteutus tullaan tarkastamaan kohteeseen seuraavan tarkastuksen yhteydessä.

RUUAN UUDELLEEN KUUMENTAMINEN
Ravintolatoiminnassa (mm. aamupalatarjoilu) keittiön toimintoihin sisältyy ruuan uudelleen kuumentamista mm. lihapyörykät. Asiaa koskeva ohjeistus on syytä huomioida omavalvonnan ohjeistuksessa ja käytännön toteutuksessa. Asiasta lisää https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/uudelleen-kuumentaminen/

OSASTOKEITTIÖT
Tarkastuksen yhteydessä keskusteltiin osastolla tapahtuvasta ruuan tarjoilulämpötilojen seurannasta. Lämpötilaseurannan mittauksia/kirjauksia tehdään kuuman ruuan osalta, mutta ei kylmän ruuan (mm. salaatit, rahkat) osalta. Käsittääkseni omavalvonnassa onkin maininta, ettei kylmän ruuan osuutta seurata, koska salaatit valmistetaan suoraan tarjoiluun. Salaatit valmistetaan nykyisin aamulla ja siirretään valmistuksen jälkeen kylmäsäilytykseen. Asiakkaat ovat riskiryhmäläisiä. Tästä johtuen salaattien lämpötilaseuranta on hyvä liittää osastokeittiöiden omavalvonnan seurantoihin. Ohjeistus tulee päivittää myös omavalvontaan. Kylmänä tarjoiltavan ruuan tarjoilulämpötila saa olla enintään +12°C. Tarvittaessa tarjoilussa voidaan käyttää apuna kylmälevyjä.
Osastokeittiöiden tarkastus on ajankohtainen ensi vuonna (2026).

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY)(852/2004) elintarvikehygieniasta
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista
Valvonta-asetus (EU) 625/2017
Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2025-2028
Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §
Hallintolaki (434/2003)

Maksu 225,00 €

Maksuperusteet

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastuksesta peritään valvontamaksu, joka määräytyy Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaan. Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyviin kirjallisiin töihin käytetty aika.

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta hallintolain (434/2003) luvun 7a mukaisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista ympäristö- ja rakennuslautakuntalle (postiosoite PL 1097, 70111 KUOPIO, ymparistonsuojelu@kuopio.fi).

Mikäli maksu on annettu tiedoksi postitse, asianosaisen katsotaan saaneen siitä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä.

Mikäli maksu on annettu tiedoksi sähköisenä viestinä (esimerkiksi verkkolaskuna), asianosaisen katsotaan saaneen maksusta tiedon, jollei muuta näytetä, kolmantena päivänä viestin lähettämisestä.

Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joulu- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen

Alla olevasta linkistä pääset antamaan palautetta tarkastuksesta:
https://forms.office.com/e/03j98EaDnw

Tarkastaja Pirkko Marin
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358447182280
pirkko.marin@kuopio.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1921820

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Fox Yard

Vehmersalmentie 735, 71130 KORTEJOKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

31.7.2025
Hyvä • Bra

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	17
Hyvä • Bra	2
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

2.7.2024
Oivallinen • Utmärkt

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 31.7.2025

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	Hyvä • Bra
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Hyvä • Bra

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Tarjoilua koskevissa lämpötilaseurannoissa on pieniä puutteita.
- Oiva-raportin esillä pidossa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue, ympäristöterveydenhuolto •
Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue, ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 14.8.2025 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 14.8.2025