**Lähettäjä**
**Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalvelut**
Keskitie 10
44500 Viitasaari

# Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 10.11.2026
Tapahtumatunnus 2112666

**Vastaanottaja**
**Kinnulan Ruokapalvelu Oy**
Leenantie 2
43900 KINNULA

| | |
|---|---|
| **Asia** | Valvontasuunnitelman mukainen elintarvikehuoneiston tarkastus |
| **Toimija** | Kinnulan Ruokapalvelu Oy (3399529-4) |
| **Kohde** | Kinnulan Ruokapalvelu Oy<br>Koulukuja 13, 43900 Kinnula |
| **Toiminnan nimi** | Kinnulan Ruokapalvelu Oy |
| **Toiminta** | Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta |
| **Aika** | 3.11.2026 |

*Läsnäolijat*

| | |
|---|---|
| **Tarkastaja** | Jaana Seppänen |
| **Toimipaikan edustaja** | Jonna Kinnunen, ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö |

**Tarkastuksen perusteet**

Laukaan ympäristövalvonnan sekä Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalveluiden yhteistoiminta-alueiden yhteinen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025–2028. Vuoden 2026 päivitys. Hyväksytty: Pohjoisen Keski-Suomen ympäristölautakunta 10.12.2025 § 88.

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

**2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**

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

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Yksittäinen leikkuulauta (vihreä) oli kuluneen näköinen, mutta muuten kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossa ei havaittu epäkohtia.

**3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

**3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä. Elintarvikehuoneiston omavalvonta on riittävää tilojen ja rakenteiden puhtauden ja järjestyksen varmistamiseksi.

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

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita. Elintarvikehuoneiston omavalvonta on riittävä pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtauden varmistamiseksi. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

**4.2. Käsihygienia**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Käsihygienian ylläpitoon on asianmukaisesti varustettuja vesipisteitä.

**4.3. Työvaatteet**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet. Keittiössä työskentelevällä työntekijällä oli korvakorut korvissaan.

## Ohjaus ja neuvonta

Ruokaviraston ohjeen rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta kohdan 2.6.4 mukaan:

- **Elintarviketyössä, erityisesti kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, työntekijää suositellaan välttämään erilaisten lävistysten, korujen tai muiden vastaavien käyttöä.**
- **Jos työntekijällä on lävistys- tai muita koruja, ne on suojattava hyvin ja niin, että siitä ei aiheudu elintarvikehygieenistä vaaraa.**

**4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö ja hänet on riittävästi koulutettu tehtävään.

Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan keittiön esihenkilö päivittää omavalvontasuunnitelman kerran vuodessa, jonka jälkeen päivitetyt tiedot käydään henkilökunnan kanssa läpi keittiöpalaverissa. Toimipaikassa työskentelevät työntekijät ovat työskennelleet keittiössä jo useita vuosia.

**5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**

**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa. Elintarvikepakkauksia säilytetään kylmävarastoissa hygieenisesti irti lattiasta rullakoiden/mattojen päällä.

Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä.

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

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

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kylmäsäilytyslaitteet ovat automaattisessa lämpötilaseurannassa ja tiedot ovat tarkastettavissa sähköisessä järjestelmässä. Lämpötilaseurantaa koskevat hälytykset tulevat ajantasaisesti keittiön puhelimeen ja sähköiseen omavalvontajärjestelmään. Hälytysten johdosta on kirjattu korjaavia toimenpiteitä.

**6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Pakastehuone on automaattisessa lämpötilaseurannassa ja muiden pakastimien lämpötilaa seurataan manuaalisesti. Lämpötilakirjaukset ovat tarkastettavissa sähköisessä järjestelmässä. Pakastimien lämpötilakirjauksia tarkasteltiin aikavälillä 3.11.2025-3.11.2026. Lämpötilaseurantaa koskevat hälytykset tulevat ajantasaisesti keittiön puhelimeen ja sähköiseen omavalvontajärjestelmään. Pakastehuoneen hälytysten johdosta on kirjattu korjaavia toimenpiteitä.

**6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kylmänä ja kuumana tarjolla olevien ruokien lämpötiloja on seurattu ja omavalvonnan mukaisia lämpötilakirjauksia on tehty melko säännöllisesti sähköiseen järjestelmään. Tarjoilulämpötilojen mittauksia ja -kirjauksia on tehty myös päivällisen osalta. Lämpötilakirjauksia tarkasteltiin aikavälillä

3.11.2025-3.11.2026. Kirjausten mukaan lämpötiloissa ei ole esiintynyt poikkeamia.

**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 pidosta ja ristikontaminaation hallinnasta huolehditaan. Erityisruokavalioannokset merkitään hyvin säilytys- ja lähetysvaiheessa.

**13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**

**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarjoiltavien ruokien nimi on esillä ruokalistassa. Ruokailijoiden ravitsemukselliset erityistarpeet / ruoka-aineallergiat on selvitetty etukäteen ja kirjattu ylös. Ateriat valmistetaan ja tarjoillaan ruokailijoille kohdennetusta näiden tietojen perusteella. Lihan alkuperämaa on ilmoitettu ruokalistassa, kun ruoanvalmistuksessa on käytetty raakaa lihaa.

Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan kinkkunimeä ei käytetä harhaanjohtavasti.

**13.3. Markkinointi**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettiin markkinointia paikan päällä ja toimipaikan verkkosivuilla. Markkinointi ei ole harhaanjohtavaa eikä kiellettyjä ravitsemus- ja terveysväitteitä tai lääkkeellisiä väitteitä ole käytössä. Vapaaehtoisia väitteitä, kuten M, L ja G on käytössä ruokalistassa ja näitä voidaan perustellusti käyttää. Lyhenteiden merkitykset on avattu asianmukaisesti ruokalistassa.

**15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja on seurattu ja omavalvonnan mukaisia lämpötilakirjauksia on tehty säännöllisesti. Kirjaukset ovat tarkastettavissa sähköisessä järjestelmässä.

**16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**

**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Muut kuin eläinperäiset elintarvikkeet hankitaan Kesprolta ja Valiolta. Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot ovat saatavilla sähköisesti ja paperisena. Elintarvikkeet säilytetään pääosin alkuperäispakkauksissaan. Asiakirjoja ja elintarvikkeiden tietoja yhdistelemällä elintarvikkeet ovat jäljitettävissä niiden toimittajaan ja toimitusajankohtaan. Jäljitettävyystietoja säilytetään vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden vastaanottamisesta.

Tarjoilukeittiöihin toimitettujen elintarvikkeiden jäljitettyvyystiedot ovat myös saatavilla.

**16.7. Kansalliset toiminnalliset helpotukset**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Keskuskeittiö toimittaa ruokaa Kinnulan keskuskoulun keittiölle (koulupäivisin noin 252 lounasta), Päiväkoti Silkkilinnaan (arkisin noin 54 ruoka-annosta), Vanhainkoti Kotipihaan (päivittäin kaikki päivän ateriat 24 asukkaalle) ja Toimintakeskukseen (arkipäivisin noin 13 lounasta). Kinnulan keskuskoulun ja Päiväkoti Silkkilinnan keittiöiden toiminnasta vastaa Kinnulan kunta. Vanhainkoti Kotipihan ja Toimintakeskuksen toiminnasta vastaa Keski-Suomen hyvinvointialue. Ruoanvalmistuksessa käytetään hyvin vähäisesti raakaa lihaa (jauheliha) ja kalaa (lohikuutio, pakaste).

Toimija noudattaa asetuksen 318/2021 27 § määräyksiä.

**16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Eläinperäiset elintarvikkeet hankitaan Kesprolta ja Valiolta. Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot ovat saatavilla sähköisesti ja paperisena. Elintarvikkeet säilytetään pääosin alkuperäispakkauksissaan. Asiakirjoja ja elintarvikkeiden tietoja yhdistelemällä elintarvikkeet ovat jäljitettävissä niiden toimittajaan ja toimitusajankohtaan. Jäljitettävyystietoja säilytetään vähintään

yksi vuosi elintarvikkeiden vastaanottamisesta.

Tarjoilukeittiöihin toimitettujen elintarvikkeiden jäljitettyvyystiedot ovat myös saatavilla.

**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**

**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Viimeisin Oiva-raportti on asianmukaisesti esillä keskuskeittiön yhteydessä olevan ruokasalin seinällä. Oiva-raportti ei ole esillä Kinnulan Ruokapalvelu Oy:n verkkosivuilla.

**Ohjaus ja neuvonta**

**Viimeisin Oiva-raportti on oltava nähtävissä elintarvikealan yrityksen internetsivuilla, jos toimijalla on internetsivut. Oiva-raportti tai linkki siihen tulee olla näkyvissä internetsivuston etusivulla siten, että se on kuluttajan helposti havaittavissa.** Lisätietoja Oiva-raportin esilläpidosta löytyy Ruokaviraston elintarvikevalvontatietojen julkaisujärjestelmä Oiva -ohjeesta, joka löytyy osoitteesta https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/oiva-yleisohje/elintarvikevalvontatietojen-julkaisujarjestelma-oiva/#id-91-oiva-raportin-julkaiseminen-oivahymyfi--si.

**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 26.8.2025 § 45. Voimaantulo 1.9.2025.

Valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastuspöytäkirjan kirjoittaminen. Maksuun sisältyy käyntimaksu à 40,00 euroa.

**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

2112666

**Valvontakohde • Tillsynsobjekt**

## Kinnulan Ruokapalvelu Oy

Koulukuja 13, 43900 KINNULA

### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

**3.11.2026**
Oivallinen • Utmärkt



### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

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

### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

**30.9.2025**
Oivallinen • Utmärkt

**20.3.2024**
Hyvä • Bra

### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 3.11.2026

| | |
|---|---|
| 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 |
| Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel | Oivallinen • Utmärkt |
| Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel | Oivallinen • Utmärkt |
| Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna | 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 20.11.2026 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 20.11.2026