Lähettäjä
Pohjoisen Keski-Suomen ympäristöpalvelut
Keskitie 10
44500 Viitasaari

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 10.11.2026
Tapahtumatunnus 2112664

Vastaanottaja
Kinnulan keskuskoulun keittiö
Keskustie 25-31
43900 Kinnula

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen elintarvikehuoneiston tarkastus
Toimija	Kinnulan kunta (0242816-6)
Kohde	Kinnulan keskuskoulu Keskustie 25-31, 43900 Kinnula
Toiminnan nimi	Kinnulan keskuskoulun keittiö
Toiminta	Tarjoilukeittiötoiminta
Aika	3.11.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja	Jaana Seppänen
Toimipaikan edustaja	Minna Itkonen, kokki Annukka Kinnunen, kokki

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

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet
Toimipaikan elintarviketoimintaa koskeva omavalvontasuunnitelma on päivitetty 27.10.2026. Omavalvontasuunnitelman päivittämisessä on osittain huomioitu edellisessä tarkastuskertomuksessa annetut ohjeistukset.

Ohjaus ja neuvonta

Täydentäkää omavalvontasuunnitelmaa seuraavien tietojen osalta:

- Henkilökunnan perehdyttäminen
- Ruoan lämpösäilytys lämpökaapissa: Yleiskuvaus toiminnosta (mitä ja miten, raja-arvot).
- Uudelleen kuumennetaanko keittiöllä ruokia? Uudelleen kuumennuslämpötilojen varmistaminen?
- Pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien hallinta: Esim. kuvataan, miten elintarviketoiminnassa huomioidaan, että pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja käytetään oikein ja otetaan huomioon mahdolliset käytön rajoitukset. Varmistetaan, että pakkaustarvikkeet ja muut elintarvikekontaktimateriaalit ovat elintarvikekäyttöön soveltuvia. Kerrotaan mistä pakkaus- ja kontaktimateriaalit hankitaan. Lisätietoja Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkaukset-ja-kontaktimateriaalit/.
- Elintarvikkeiden jäljitettävyyden hallinta
- Sähköiseen Chefstein-omavalvontajärjestelmään tallentuneiden omavalvonnan tietojen tarkastelu: Kuinka usein tietojen tallentumista seurataan?
- Lämpömittareiden toimivuuden tarkastaminen: Ruokaviraston ohjeessa elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit on ohjeistettu lämpömittareiden toimivuuden tarkastamisesta. Ohje löytyy osoitteesta https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/lampomittariohje/elintarvikealan-toiminnassa-

kaytettavat-lampomittarit---ohje-toimijoille-ja-valvojille/#id-5-lampomittarin-toimivuuden-tarkastaminen.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ovat edelleen tarjoilukeittiötoimintaan soveltuvat.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Muutama seinälaatta on rikkoutunut keittiön pesualtaan läheisyydessä. Lisäksi keittiön lattia on kuluneen näköinen tiskauspisteen läheisyydessä.

Muuten elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Ilmanvaihto, valaistus ja viemärijärjestelmä ovat aistinvaraisen arvion mukaan toimivia ja riittäviä sekä niiden kunnossapidosta on huolehdittu.

Ohjaus ja neuvonta

Kuluneiden lattiapintojen ja rikkoutuneiden seinälaattojen kunnostamiseen / uusimiseen tulisi varautua kunnossapitosuunnitelmassa. Elintarvikehuoneiston lattia- ja seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat.

Elintarvikehuoneistolle on suositeltavaa laatia tilojen ja laitteiden kunnossapitosuunnitelma. Kunnossapitosuunnitelmassa kuvataan eri tilojen pintojen, vesipisteiden, ilmastoinnin, valaistuksen ja viemäröinnin sekä laitteiden tulevat korjaus- ja uusimistarpeet. Asianmukaisen korjaussuunnitelman avulla pystytään varautumaan ajallisesti ja taloudellisesti korjauksiin sekä osoittamaan myös valvojalle, että tarvittavat korjaukset suoritetaan ajallaan.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu.

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.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Yhdistelmäuunin sisäosat näyttivät hieman likaiselle. Muuten elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet näyttivät puhtailta. Siivousvälineet olivat hyväkuntoisia ja puhtaita.

Ohjaus ja neuvonta

Yhdistelmäuunin puhtaanapitoon on suositeltavaa kiinnittää hieman enemmän huomiota.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan toimipaikassa ei ole tehty haittaeläinhavaintoja. Tarkastuksella ei havaittu haittaeläimiä tai niiden olemassaoloon viittaavia merkkejä. Tuholaistorjunta on kuvattu omavalvontasuunnitelmassa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Jätehuolto on kuvattu omavalvontasuunnitelmassa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys

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

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Koulun keittiöllä työskentelee sama henkilökunta kuin Kinnulan Ruokapalvelu Oy:n keskuskeittiöllä. Omavalvontasuunnitelman mukaan työntekijöiden terveydentilaa koskevat selvitykset on saatavissa Kinnulan terveyskeskuksessa tai työterveyshuollossa. Jokainen työntekijä on velvollinen esittämään salmonellatodistuksen heti työsuhteen alussa ja aina yli 4 vuorokautta kestävän ulkomaanmatkan jälkeen. Todistukset säilytetään työpaikalla.

Aiemmin saatujen tietojen mukaan työntekijät ovat toimittaneet esihenkilölle salmonellatodistukset.

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.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Koulun keittiöllä työskentelee sama henkilökunta kuin Kinnulan Ruokapalvelu Oy:n keskuskeittiöllä. Henkilökunnan hygieniapassien kirjanpito on tarkastettu keskuskeittiön tarkastuksella.

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.

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

Kylmälaitteiden lämpötilakirjaukset tarkastettiin aikaväliltä 3.11.2025-3.11.2026. Kylmälaitteiden (jääkaappi, jäähdytyskaappi) olosuhdelämpötiloja on seurattu ja kirjattu säännöllisesti sähköiseen järjestelmään.Tarkastettujen kirjausten perusteella lämpötiloissa ei ole esiintynyt poikkeamia. Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön. Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari lämpötilojen seurantaan.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan toimipaikassa lämpösäilytetään ruokia lämpökaapissa. Lämpösäilytys ei ole päivittäistä ja sitä on pääsääntöisesti laatikkoruokapäivinä. Lämpökaapin lämpötilaa on seurattu laitteen omasta näytöstä.

Ohjaus ja neuvonta

Ks. tarkastuskertomuksen kohdan 1.6 ohjaus ja neuvonta lämpösäilytyksestä.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimen lämpötilakirjaukset tarkastettiin aikaväliltä 3.11.2025-3.11.2026. Pakastimen olosuhdelämpötiloja on seurattu ja kirjattu säännöllisesti sähköiseen järjestelmään. Tarkastettujen kirjausten perusteella lämpötiloissa ei ole esiintynyt poikkeamia. Pakastin on täytetty ohjeiden mukaisesti.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmänä ja kuumana tarjolla olevien elintarvikkeiden tarjoilulämpötiloja on seurattu ja kirjattu sähköiseen järjestelmään. Lämpötilakirjauksia tarkasteltiin aikavälillä 3.11.2025-3.11.2026. Osa koulun keittiön lämpötilakirjauksista on sekoittunut Kinnulan Ruokapalvelu Oy:n keskuskeittiön lämpötilakirjauksiin. Tarkastuksen jälkeen keittiön esihenkiköltä saatujen tietojen mukaan tarjoilulämpötilojen mittauksia on tehty säännöllisesti. Maidonjakelijan lämpötilojen osalta on tehty säännöllisiä kirjauksia. Tarkastettujen kirjausten perusteella lämpötiloissa ei ole esiintynyt poikkeamia. Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari lämpötilojen seurantaan.

Ohjaus ja neuvonta

Jatkossa koulun keittiön elintarvikkeiden tarjoilulämpötilojen kirjaukset tulee selkeästi erottaa keskuskeittiön lämpötilakirjauksista.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden tarjolla oloa varten on käytössä asianmukaisia lämpö- ja kylmäkalusteita. Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjolla olon aikana ei ole huomautettavaa. Elintarvikkeiden tarjolla olokerrat ovat hallinnassa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Koulun oppilaiden, henkilökunnan ja ruokailemassa käyvien kunnan työntekijöiden allergioita ja yliherkkyyksiä koskevat ravitsemukselliset erityistarpeet on etukäteen selvitetty ja kirjattu ylös ja ateriat tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti näiden tietojen perusteella. Erityisruokavaliot tulevat keskuskeittiöltä omissa kannellisissa astioissaan ja hyvin merkittyinä. Erityisruokavalioiden tarjoilua varten on oma linjasto.

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 kirjallisesti ruokalistassa.

Koulun oppilaiden, henkilökunnan ja ruokailemassa käyvien kunnan työntekijöiden allergioita ja yliherkkyyksiä koskevat ravitsemukselliset erityistarpeet on etukäteen selvitetty ja kirjattu ylös ja ateriat tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti näiden tietojen perusteella. Saatujen tietojen mukaan toimipaikassa ei oikeastaan käy muita ulkopuolisia ruokailemassa kuin kunnan työntekijöitä. Tarjolla on pääsääntöisesti yksi pääruokavaihtoehto.

Tarjolla olevien elintarvikkeiden tiedot löytyvät kirjallisesti sähköisestä Mealdoo-palvelusta, josta on saatavilla mm. ruokien ainesosatiedot, allergeenit ja ravintosisältö.

Lihan alkuperämaatieto ilmoitetaan ruokalistassa, kun ruoanvalmistuksessa on keskuskeittiöllä käytetty

raakaa lihaa.

Tarkastuksella saatujen tietojen mukaan kinkkunimeä ei käytetä harhaanjohtavasti.

Ohjaus ja neuvonta

Tarkastuksella sovittiin, että ruokailijoiden nähtäville laitetaan ilmoitus, jossa mainitaan, että allergeenitiedot ovat saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta, kuten esim. "Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta."

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin markkinointia paikan päällä. 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.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan luotettavalta toimittajalta ja ne ovat jäljitettävissä. Laitteet ja työvälineet ovat elintarvikekäyttöön suunniteltuja. Omavalvontasuunnitelman mukaan kertakäyttökäsineinä käytetään vinyylikäsineitä.

Ohjaus ja neuvonta

Jos elintarviketoiminnassa käsitellään rasvaisia elintarvikkeita, huomioikaa että vinyylikäsineet eivät mahdollisesti sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn. Varmastakaa soveltuvuus suojakäsinepakkauksen tiedoista.

Ks. tarkastuskertomuksen kohdan 1.6 ohjaus ja neuvonta pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien hallinnasta.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet vastaanotetaan keskuskeittiöltä. Kuljetusmatka on hyvin lyhyt. Elintarviketoimitus tapahtuu lämpötilahallittuja kuljetusratkaisuja käyttäen.

Lämpötilakirjauksia tarkasteltiin aikavälillä 3.11.2025-3.11.2026. Osa koulun keittiön lämpötilakirjauksista on sekoittunut Kinnulan Ruokapalvelu Oy:n keskuskeittiön lämpötilakirjauksiin. Tarkastuksen jälkeen keittiön esihenkiköltä saatujen tietojen mukaan vastaanottolämpötilojen mittauksia on tehty säännöllisesti. Koulun keittiölle vastaanotetut kylmäsäilytystä vaativat tuotteet menevät pääasiassa aina suoraan tarjolle, ainoastaan maidot jäävät jääkaappiin odottamaan seuraavan päivän tarjoilua.

Ohjaus ja neuvonta

Jatkossa koulun keittiön elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen kirjaukset tulee selkeästi erottaa keskuskeittiön lämpötilakirjauksista.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Muut kuin eläinperäiset elintarvikkeet hankitaan Kinnulan Ruokapalvelu Oy:n keskuskeittiöltä. Saatavilla on listaukset elintarviketilauksista kunkin viikon osalta, jonka avulla välitystuotteita voidaan jäljittää. Käytössä on kiertävä ruokalista. Tarkemmat jäljitettävyystiedot ovat saatavilla keskuskeittiöltä.

Omavalvontasuunnitelmassa ei ole kuvattu elintarvikkeiden jäljitettävyyden hallintaa.

Ohjaus ja neuvonta

Ks. tarkastuskertomuksen kohdan 1.6 ohjaus ja neuvonta elintarvikkeiden jäljitettävyydestä.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikki elintarvikkeet hankitaan Kinnulan Ruokapalvelu Oy:n keskuskeittiöltä. Jos vastaanotettavissa elintarvikkeissa havaitaan virheitä, niistä ilmoitetaan heti keskuskeittiölle. Vialliset tuotteet palautetaan takaisin tai hävitetään.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Eläinperäiset elintarvikkeet hankitaan Kinnulan Ruokapalvelu Oy:n keskuskeittiöltä. Saatavilla on listaukset elintarviketilauksista, jonka avulla välitystuotteita voidaan jäljittää. Käytössä on kiertävä ruokalista. Tarkemmat jäljitettävyystiedot ovat saatavilla keskuskeittiöltä.

Omavalvontasuunnitelmassa ei ole kuvattu elintarvikkeiden jäljitettävyyden hallintaa.

Ohjaus ja neuvonta

Ks. tarkastuskertomuksen kohdan 1.6 ohjaus ja neuvonta elintarvikkeiden jäljitettävyydestä.

Lisätiedot

Ohjeistusta Oiva-raportin esilläpidosta

Tulostakaa tarkastuskertomuksen mukana tuleva Oiva-raportti (hymynaama) ja asettakaa se asiakkaiden nähtäville helposti havaittavaan paikkaan. Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia Oiva-raportteja postitse.

Oiva-raportti tai linkki siihen tulee olla näkyvissä myös toimipaikan verkkosivuston etusivulla, kun yritys markkinoi sivuillaan elintarvikkeita. Lisätietoja saa Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/oiva-yleisohje/elintarvikevalvontatietojen-julkaisujarjestelma-oiva/#id-91-oiva-raportin-julkaiseminen-oivahymyfi--si.

Oiva-raportti (hymynaama) julkaistaan noin 10 vuorokauden kuluessa Ruokaviraston www.oivahymy.fi -sivuilla.

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 190,00 €

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

2112664

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Kinnulan keskuskoulun keittiö

Keskustie 25-31, 43900 KINNULA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

3.11.2026
Oivallinen • Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	28
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

13.9.2023
Hyvä • Bra



30.4.2021
Hyvä • Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 3.11.2026

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
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

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