

Lähettilä
Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut
 PL 5
 71801 SIILINJÄRVI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 19.9.2025
 Tapahtumatunnus 1942108

Vastaanottaja
Ravintola Lataamo
 Harjamäenraitti 7
 71870 HARJAMÄKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Ravintola Kuopion Portti Oy (2928711-3)
Kohde Ravintola Lataamo
 Harjamäenraitti 7, 71870 HARJAMÄKI
Toiminnan nimi Ravintola Lataamo
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 11.9.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Mikael Ihalainen
Toimipaikan edustaja Juha Heinonen, toimitusjohtaja
Muut läsnäolijat Mervi Heinonen, toinen yrittäjästä
Tarkastuksen perusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 40 §, Siilinjärven kunnan ympäristöterveyslautakunnan päätös 14.12.2021 § 14

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi 14.9.2025. Toimija lähetti omavalvontasuunnitelman sähköpostitse 17.9.2025. Omavalvontasuunnitelmassa ei ole annettu ohjeistusta/suunnitelmaa tilojen kunnossapidosta.

Toimijaa ohjeistettiin salmonellatutkimuksista puhelimitse 19.9.2025. Omavalvontasuunnitelmassa oli ohjeistettu, että "Vanhoilla työntekijöillä tulee ottaa Salmonellatutkimus viiden vuoden välein".

Ohjeistus

Kts. liite "Elintarviketyöntekijöiden terveydentilan selvitykset ja salmonellatutkimukset-ohje".

Tilat ovat uudet, mutta jatkoa ajatellen omavalvontasuunnitelmassa tulisi olla ohjeistus kunnossapidosta. Kunnossapitosuunnitelma kattaa elintarvikehuoneiston kaikki oleelliset käytössä olevat tilat, kalusteet ja laitteet (esim. kylmälaitteet, rasvasuodattimet jne.). Katselmointikierron olisi hyvä tehdä säännöllisesti esim. kerran vuodessa toimijan ja kiinteistön omistajan/vuokranantajan kanssa.

Havaitut kunnostusta vaativat kohdat kirjataan, seurattavat kohdat kirjataan, laaditaan korjausaikataulu ja tehdyt korjaukset kuitataan. Aikataulu määräytyy korjaustarpeen kiireellisyyden perusteella (lyhyt---pitkä aikaväli). Tarvittaessa tulee ottaa käyttöön poikkeusjärjestelyt (tehostetut puhdistustoimet, tuotannon supistaminen, toiminnan siirtäminen toiseen tilaan jne.) siihen saakka, kun korjaukset on tehty.

Kunnossapitosuunnitelmasta on ollut puhetta myös edellisen tarkastuksen yhteydessä.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat siistit ja järjestyksessä.

Ravintola Lataamon käytännön siivousvastuu jakautuu toteutuksen osalta oman henkilökunnan ja ulkopuolisen sopimuspuolen suorittamiin toimenpiteisiin tarvittaessa (Innocum yrityskeskuksen siivoojat).

Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattu siivous- ja puhdistusohjelma.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat olivat siistejä. Siivousvälineet olivat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa lajitellaan biojäte, metalli, lasi, pahvi sekä tarvittaessa kasviöljy.

Jätteet kerrottiin vietävän päivän päätteeksi jätteenkeräysastioihin. Ravintola Lataamon jätteiden keräilystä vastaa Encore ympäristöpalvelut osana Stena recyclingia.

3.7. Sivutuotteiden erilläänpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäteastiat, joihin entiset eläinperäiset elintarvikkeet kerätään, tulee merkitä etiketillä "Ik 3 sivutuote, ei ihmisravinnoksi".

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelut olivat kunnossa.

Uusi vesipiste on asennettu tarjoilulinjaston taakse.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli työhön soveltuvat puhtaat vaatteet.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty työhön työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.

Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan hygieniapassit olivat tarkistettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnassa noudatetaan vaatimuksia sekä omavalvontajärjestelmässä määritettyjä toimintatapoja riskien hallitsemiseksi.

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokien jäähdytykseen on erillinen jäähdytyskaappi. Jäähdytyskaappi oli puhdas ja soveltuu käyttötarkoitukseensa.

Jäähdyttäminen on toteutettu hygieenisesti.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omaavontakirjausten mukaan kylmälaitteiden lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia.

Tarkastuksella kylmälaitteissa säilytettävien elintarvikkeiden pintalämpötilat olivat lainsäädännön mukaisia. Myös kylmälaitteiden digitaalisten lämpömittareiden lukemat olivat lainsäädännön mukaisia.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omaavontakirjausten mukaan ruuat on jäähdytetty alle 6 asteeseen noin 90 minuutissa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omaavontakirjausten mukaan pakastimen lämpötila on ollut -18 astetta tai kylmempi.

Tarkastuksella pakastimessa säilytettävien elintarvikkeiden pintalämpötilat olivat lainsäädännön mukaisia. Pakastimen digitaalisen lämpömittarin lukema oli -18 °C.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastajan mittarilla (infrapuna) salaattien pintalämpötilat olivat noin 16 °C. Myymälän piikkimittarilla mitattuna salaattien lämpötilat olivat samaa luokkaa. Salaatit oli tuotu tarjoiltavaksi juuri ennen mittauksia. Noin puoli tuntia myöhemmin salaattien lämpötila oli piikkimittauksella todettuna noin 11 °C.

Tarjolla olevien lämpimien ruokien pintalämpötilat (infrapuna) olivat tarkastuksen aikana noin 60-70 °C.

Omaavontamittausten perusteella salaattien ja lämpimien ruokien lämpötilat tarjoilussa ovat olleet lainsäädännön mukaisia.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kassalla on kyltti, jossa kerrotaan, että "lisätietoa allergeeneista tarvittaessa henkilökunnalta".

Kuivatuotekaapissa gluteenittomat tuotteet säilytettiin ylähyllillä hyvin suljetuissa pakkauksissa. Myös muut elintarvikkeet olivat hyvin suljetuissa pakkauksissa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokasalin digitaalisessa ruokalistassa lihan alkuperämaaksi oli kerrottu Suomi ja mahdollisista poikkeamista kerrotaan ko. ruokalajin kohdalla (kerrotaan myös ravintolan verkkosivuilla).

Tarjoilulinjastossa oli tiedote, että lisätietoja tarjolla olevien elintarvikkeiden mahdollisista allergeeneista ja muista aineista saa henkilökunnalta.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omaavontakirjausten perusteella lähetettyjen ruokien lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia.

Lähetettävät ruuat jäähdytetään jäähdytyskaapissa ennen lähettämistä.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikana tarjolla oli mm. gratinoituja kasviksia. Jäljitettävyystietoja tarkasteltiin "Jääsalaatti 4 kg irto" osalta (alkuperämaa Suomi).

Kaupalliset asiakirjat olivat tarkistettavissa paikan päällä sähköisinä. Kaupalliset asiakirjat sisälsivät tarvittavat tiedot ja olivat yhdistettävissä tuotteisiin.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikana tarjolla oli porsaan lihaa, jonka alkuperämaaksi oli ilmoitettu lounaslistassa Suomi ja toimittajaksi Atria.

Kaupalliset asiakirjat olivat tarkistettavissa paikan päällä sähköisinä. Kaupalliset asiakirjat sisälsivät tarvittavat tiedot ja olivat yhdistettävissä tuotteisiin.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hygicult-pintapuhtausnäytteitä otetaan valvontasuunnitelman mukaisesti vähintään kuusi kertaa vuodessa kuusi kappaletta per näytteenottokerta.

Näytteitä otetaan työtasolta, leikkuulaudalta (2 kpl), aterimesta, lautaselta ja leikkuuveitsestä.

Vuonna 2025 18.9 mennessä näytteitä on otettu kolmena eri kertana (12.3.2025, 15.5.2025 ja 24.7.2025). Tulokset ovat olleet erinomaisia työtasoa lukuun ottamatta, jolta näytteet ovat olleet kahtena kertana hyviä ($<10^5$ pmy/9, 12.3.2025 ja 24.7.2025).

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli esillä ravintolassa kassan läheisyydessä.

Ravintolan verkkosivuilla on linkki viimeisimpään Oiva-raporttiin.

Lisätiedot

Lounasta on tarjolla klo 10.30–13.30. Ravintola Lataamossa tarjoillaan päivittäin (ma-pe) noin 100-170 ruoka-annosta. Lisäksi Kuopion Inkilänkodille valmistetaan 30 lounasta ja 30 päivällistä. Ruuat toimitetaan jäähdytettynä. Viikonlopun ruuat toimitetaan perjantaisin.

Tarjoilulinjaston taakse on asennettu uusi vesipiste kuluneen vuoden aikana. Ravintolassa on aloitettu 9.9.2025 esiintymislavan rakentaminen. Rakennusalue on eristetty muusta ravintolasta.

Viikonloppuisin Ravintola Lataamo toimii tilaus/juhla palveluita tarjoavana ravintolana.

Mahdolliset huomautukset tarkastuskertomuksen asiasisällöstä tulee tehdä viikon kuluessa sen tiedoksi saannista.

Vastaathan ystävällisesti asiakastytyväisyyskyselyymme toimintamme kehittämiseksi. Vastaaminen vie vain muutaman minuutin.

<https://forms.office.com/e/eaTg9iQU6g>

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), muutos (179/2021)

Hallintolaki (434/2003)

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004
 Valvonta-asetus (EY) N:o 625/2017
 Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002
 Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011
 Euroopan komission täytäntöönpanoasetus elintarvikkeen pääainesosan alkuperämaan ilmoittamisesta (EU) N:o 2018/775
 Euroopan komission asetus elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi (EU) N:o 2017/2158 ns. akryyliamidiasetus

Maksu 210,00 €

Maksuperusteet

Siilinjärven kunnan ympäristöterveyslautakunnan hyväksymä maksutaksa 17.12.2024 § 24 (kv 12.12.2011 § 50).

Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyvien kirjallisiin töihin käytetty aika. Lasku valvontamaksusta lähetetään erikseen.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Jos toiminnanharjoittaja on tyytymätön saamaansa taksaan perustuvaan maksuun, voi hän tehdä oikaisuvaatimuksen siten kuin hallintolain (434/2003) luvussa 7 a säädetään. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista Siilinjärven ympäristöterveyslautakunnalle (postiosoite Siilinjärven kunta, PL 5, 71801 Siilinjärvi, ymparistoterveys@siilinjarvi.fi).

Tarkastaja Mikael Ihalainen
 YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
 +358447401436
 mikael.ihalainen@siilinjarvi.fi

Liitteet Liite 1: Elintarviketyöntekijöiden terveydentilan selvitykset ja salmonellatutkimukset -ohje 05022019.pdf

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Elintarviketyöntekijöiden terveydentilan selvitykset ja salmonellatutkimukset

Terveydentilan selvitys vaaditaan henkilöltä, joka käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita. Terveydentila selvitys vaaditaan myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Työntekijän terveydentilan selvitykset järjestää työnantaja osana työterveyshuoltoa.

Selvitystä ei vaadita valmisruokaa jakelevilta työntekijöiltä, kuten vanhainkotien tai palvelutalojen henkilökunnalta tai vastaavissa tehtävissä toimivilta työntekijöiltä.

1. Terveydentilan selvitys työsuhteen alussa

Terveydentilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Ulostenäytteen laboratoriotutkimus tehdään, jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on ollut edeltävän kuukauden aikana kuumeinen ripulitauti. Lääkäri/hoitaja antaa asiakkaalle kirjallisen todistuksen terveydentilasta.

2. Vatsatautiin liittyvät selvitykset

Jos on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (työntekijällä on kuumeinen ripulitauti tai perheenjäsenellä on todettu salmonellatartunta) vaaditaan työntekijältä ulostenäytteen laboratoriotutkimus(terveydentilan selvitys).

3. Ulkomaanmatkoihin liittyvät selvitykset

Jos työntekijä on sairastunut ulkomaanmatkan aikana vatsatautiin, vaaditaan työntekijältä ulostenäytteen laboratoriotutkimus(terveydentilan selvitys). Ulostenäytteen laboratoriotutkimusta ei vaadita oireettomilta työntekijöiltä ulkomaanmatkan jälkeen.

Lisätietoja Tartuntatautilaki (1227/2016), tartuntatautiasetus (146/2017) ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi, 24.1.2019



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1942108

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Lataamo

Harjamäenraitti 7, 71870 HARJAMÄKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

11.9.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	23
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

4.3.2024
Oivallinen •
Utmärkt



17.2.2022
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 11.9.2025

Omavalvonta • Egenkontroll	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
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut •

Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 29.9.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 29.9.2025