

**Lähtettäjä**  
**Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto**  
 Ravitie 8 B  
 60120 Seinäjoki

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 6.3.2026  
 Tapahtumatunnus 2024309

**Vastaanottaja**  
**Lakeudenlinna**  
 Kutojankatu 6  
 60100 Seinäjoki

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

**Toimija** Compass Group Finland Oy (0873697-9)  
**Kohde** Lakeudenlinna  
 Kutojankatu 6, 60100 Seinäjoki

**Toiminnan nimi** Lakeudenlinna  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 29.1.2026

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Anu Käpyaho  
**Toimipaikan edustaja** Tarja Pajula

### Tarkastuksen perusteet

#### Riskiluokitus

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen [Ruokaviraston ohjeen 1028/04.02.00.01/2022/6](#) mukaisesti

Toimintatyyppi: Ravintolatoiminta (Toimintaluokka: Elintarvikkeiden tarjoilu)

Kokoluokka: 2 = 1500-15 000 annosta / kk

Riskiluokka: 3 = 1 tarkastus / vuosi = tarkastustarve vuoden välein

#### Valvontakohderekisteriin kirjatut tiedot:

Keskimääräinen annosmäärä / kk: ~4 200 kpl

Asiakaspaikkojen lukumäärä: ~55 kpl

Lisätietoja toiminnasta: Ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä/ Valmiiksi prosessoitujen elintarvikkeiden käsittelyä/ Raakojen eläinperäisten elintarvikkeiden käsittelyä/ Gluteenittomia ja allergiaruokavalioon soveltuvia elintarvikkeita/ Valmistaminen riskiryhmille

Jos toimija havaitsee tarkastuskertomuksessa / Oiva-raportissa virheen, tulee hänen olla viipymättä yhteydessä tarkastuksen tehneeseen valvontaviranomaiseen. **Suoritettu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta.**

### Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

#### 1. OMAVALVONTA

##### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa käytetään ketjun omavalvontaa, jota oli päivitetty juuri toiminnan aloituksen aikaan.

Omavalvonnan kirjanpitoa tehdään sähköiseen järjestelmään joko suoraan mittauksen yhteydessä tai tieto viedään mahdollisimman pian työtehtävän suorituksen jälkeen. Omavalvontaan liittyvää lämpötilanseurantaa ja kirjanpitoa oli tehty säännöllisesti.

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

##### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat ravintolatoiminnalle joka muistuttaa suurelta osin laitoskeittiötoimintaa, jossa annokset valmistetaan tarjoiltavaksi ruokasalissa ja samaisen talon ryhmäkodissa. Ravintolan yhteydessä on palvelupiste, jossa myydään toimipaikassa valmistettuja huoneenlämmössä säilyviä kahvileipätuotteita (mm. keksejä, kuivakakkua, marjapiirakkaa, pullaa sekä erilaisia kausileivonnaisia), teollisuuden pakkaamia elintarvikkeita (mm. makeisia, kahvia, keksejä) sekä vitriinituotteita (mm. päivän pullaa, maitopohjaisia teollisuuden pakkaamia välipalatuotteita, täytettyjä leipiä) ja muita päivittäistavaratuotteita.

Toimipaikassa valmistetaan ruoka itse ja sitä toimitetaan myös samassa kiinteistössä toimivaan ryhmäkotiin (mm. lounas, päivällinen ja muut tarjoilut). Lounasruokaa tarjoillaan myös talon ulkopuolisille henkilöille ja hoivahenkilökunnalle.

Ryhmäkotiin tarjolle meneviä ruokia joudutaan myös soseuttamaan ryhmäkodista tulleiden ohjeiden mukaisesti. Vakituisten asukkaiden osalta toimijalla on tarkemmat tiedot erityisruokavalioista.

Tiloissa on toimintaan nähden riittävästi elintarvikkeiden säilytys- ja varastointitilaa, valmistuskapasiteettia sekä oma siivousvälineiden huoltotila.

## **2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito**

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

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tilojen säännöllisestä kunnossapidosta oli huolehdittu.

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

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

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Käytettävät kalusteet, työvälineet ja laitteet ovat toimintaan soveltuvia ja niitä on riittävästi. Kalusteiden, työvälineiden ja laitteiden kunnossapidosta oli huolehdittu.

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

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

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

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tiloissa vallitsi hyvä yleinen siisteys ja puhtaus.

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

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

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Työvälineiden ja laitteiden säännöllisestä puhtaanapidosta oli huolehdittu asianmukaisesti. Siivousvälineet olivat hyvässä kunnossa ja puhdistettu asianmukaisesti.

### **3.5. Haittaeläinten torjunta**

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

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksella ei havaittu merkkejä haittaeläimistä tai niiden jäljistä elintarvikehuoneiston sisätiloissa.

### **3.6. Jätehuolto**

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

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiön jäteasiat oli puhdistettu ja tyhjennetty säännöllisesti. Jätteet tyhjennetään kiinteistön yhteisiin jätehuoltotiloihin kiinteistön jätehuolto-ohjeen mukaisesti.

## **4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

### **4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

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

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn ja valmistuksen aikana.

### **4.2. Käsihygieniä**

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

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta huolehtii asianmukaisesti käsienpesusta työtehtävien alkaessa ja niiden aikana. Sekä suojakäsineitä käytetään hygieenisesti. Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

### 4.3. Työvaatteet

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöhenkilökunnalla oli asianmukaiset työ- ja suojavaatteet. Pää ja hiukset oli suojattu päähineellä. Työvaatteet pesetetään pesulassa.

### 4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöhenkilökunnan terveydentilaselvityksistä oli saatavilla kirjanpito. Kirjanpidossa näkyvät päivämäärät milloin asiakirjat on tarkastettu.

### 4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiötyössä on oma perehdyttämishjelma, jota sovelletaan myös opiskelijoihin ja kesätyöntekijöihin. Toimipaikassa on käytössä sähköinen järjestelmä, jonka avulla seurataan henkilökunnan koulutusten suorituksia ja perehdyttämistä. Kaikki työntekijät olivat perehtyneet toimipaikan omavalvontaan.

### 4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan edustajalla on olemassa järjestelmä, johon on kirjattu keittiöhenkilökunnan hygieniaopastuksen tiedot/suorituspäivämäärät.

## 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin varastotiloissa ja kylmälaitteissa asianmukaisesti suojattuna sekä omilla säilytyshyllyillä.

## 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

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

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa oli juuri otettu käyttöön sähköinen omavalvontajärjestelmä, johon oli kirjattu omavalvonnassa tehtäviä lämpötilamittausten tuloksia. Lämpötilojen kirjauksissa ei todettu huomautettavaa tai poikkeamia.

### 6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Ruokailut tarjoillaan ruokasalissa (lounas) ennalta ilmoitettuna ajankohtana. Ja ryhmäkotiin ruoka toimitetaan ennalta ilmoitettuna ajankohtana (sis. lämmin lounas, päivällinen kuumennettuna). Ruokaa myydään myös ulkopuolisille asiakkaille lounaalla ja sitä voi ostaa myös mukaan take away-tuotteena.

Palvelupisteen kylmävitriinissä olevat tuotteet säilytetään alle +6°C:een lämpötilassa (eli myyntilämpötilassa). Kylmävitriinin lämpötilat vaihtelivat infrapunamittarilla mitattuna +2 - +6°C välillä.

Toimipaikassa oli juuri otettu käyttöön sähköinen omavalvontajärjestelmä, johon oli kirjattu omavalvonnassa tehtäviä lämpötilamittausten tuloksia. Lämpötilojen kirjauksissa ei todettu huomautettavaa tai poikkeamia.

## 7. MYYNTI JA TARJOILU

### 7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden myynti tapahtuu palvelupisteen puolella klo 8-16 välisenä aikana. Kahvileivät on suojattu kuvuilla tai elintarvikkeet myydään pakattuina. Myynnissä myös pieni määrä teollisuuden pakkaamia elintarvikkeita ja muita vähittäismyyntituotteita. Myytävät pakatut elintarvikkeet ovat sellaisia tuotteita, joita voidaan hyödyntää keittiön raaka-aineena

Tarjoilussa on käytössä kylmille ja kuumille elintarvikkeille asianmukaiset tarjoilukalusteet. Ruokaa tuodaan tarjolle vähäisiä määriä kerralla menekin mukaan. Jokaiselle ruualle on riittävästi omia ottimia

sekä ottimia vaihdetaan ruokailun aikana tarpeen mukaan.

## 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Ruokalistaan on kirjoitettu ruokalajien nimet ja yleisimmät ruokavalion soveltuvuudet. Esillä on tieto, että tarkemmat tiedot aineosista saa henkilökunnalta.

Erikoisruokavaliot tarjoillaan asiakkaalle suoraan, niitä ei asetta tarjolle linjastolle.

## 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaamattomista elintarvikkeista annetaan asiakkaan kysyessä lisätiedot suullisesti ja tieto tästä löytyy ravintolan linjaston takaa.

Tieto tuoreen ja raakojen lihojen alkuperämaasta oli saatavilla ruokalistan yhteydessä.

#### Lisätiedot

##### *Oiva-raportin julkaiseminen*

- Tulosta Oiva-raportti asiakkaiden nähtäville.

Viimeisin Oiva-raportti on asetettava esille elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteyteen, sen välittömään läheisyyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleellisen, helposti havaittavaan paikkaan. Raportti voi olla mustavalkoinen. Jos Oiva-raportti on usean sivun mittainen, tulee kaikki sivut olla näkyvillä helposti havaittavassa muodossa.

Oiva-raportit tulee julkaista myös yrityksen verkkosivujen avaussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla, mikäli sivuilla markkinoidaan tai myydään elintarvikkeita. PDF-muotoisen raportin sijaan, sivustolle voidaan lisätä linkki <https://www.oivahymy.fi/>-sivustolle.

#### Ajankohtaiset asiat ja elintarvikevalvonnan uutiskirjeet nettisivuillamme:

<https://www.seinajoki.fi/asuminen-ja-ymparisto/elainlaakarit-ja-terveystarkastajat/elintarvikevalvonta/ajankohtaista-elintarvikevalvonnassa/>

#### Elintarvikevalvonnan Facebook:

[https://www.facebook.com/profile.php?id=61565250035647&ref=embed\\_page](https://www.facebook.com/profile.php?id=61565250035647&ref=embed_page)

#### **Huom.**

**Lisätty tarkastuksesta perittävän maksun suuruus ja voimassa oleva maksutaksan tiedot. Tämä tarkastuskertomus korvaa aikaisemman lähetetyn version.**

#### Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Valvonta-asetus (882/2004/EY)

Yleinen hygienia-asetus (852/2004/EY)

Elintarvikehygienia-asetus (318/2021)

Hallintolaki (434/2003)

Oiva-arviointiohjeet (2.1.2026)

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta (Ruokaviraston ohje

980/04.02.00.01/2022/2)

Tartuntatautilaki (1227/2016)

Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi (Terveiden ja hyvinvoinnin laitos 24.1.2019)

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (Ruokaviraston ohje 1028/04.02.00.01/2022/6)

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Ruokaviraston ohje 16043/1)

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

MMM asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014, muutos 179/2021)

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Ruokaviraston ohje 17068/2)

#### Maksu

180,00 €

#### Maksuperusteet

Seinäjoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintajaoston päätös maksutaksan hyväksymisestä 16.12.2025 § 22

**Tarkastaja**

Anu Käpyaho  
ELINTARVIKETARKASTAJA  
+358443699259  
anu.kapyaho@seinajoki.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2024309

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

### Lakeudenlinna

Kutojankatu 6, 60100 SEINÄJOKI

### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

29.1.2026  
Oivallinen •  
Utmärkt



### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl	st
Oivallinen • Utmärkt	20	100%
Hyvä • Bra	0	0%
Korjattavaa • Bör korrigeras	0	0%
Huono • Dåligt	0	0%

### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.1.2026

Oma- ja valvonta • 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 käsittelyhygieniä • 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	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

### Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto •  
Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 16.3.2026 •

Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 16.3.2026