

**Lähetäjä**  
**Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto**  
 Ravitie 8 B  
 60120 SEINÄJOKI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 18.12.2023  
 Tapahtumatunnus 1659173

**Vastaanottaja**  
**Saga Lakeudenlinna**  
 Kutojankatu 6  
 60100 SEINÄJOKI

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Saga Care Finland Oy (2083761-7)  
**Kohde** Saga Lakeudenlinna  
 Kutojankatu 6, 60100 SEINÄJOKI  
**Toiminnan nimi** Saga Lakeudenlinna  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 15.12.2023

### *Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Anu Käpyaho  
**Toimipaikan edustaja** ravintolapäällikkö Tanja Pajula

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa on käytössä Esperri-ketjun omavalvonta, johon on täydennetty toimipaikkaa koskevat tiedot ja poistettu ohjeistukset, joita toimipaikassa ei voida soveltaa.

Omavalvonnan mukaisia lämpötilaseurantaa ja kirjauksia oli toteutettu asianmukaisesti ja säännöllisesti.

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat laitoskeittiötoimintaa, jossa annokset valmistetaan tarjoiltavaksi ruokasalissa ja samaisen talon ryhmäkodissa.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat hyvässä kunnossa.

#### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

**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 yleinen siisteys ja puhtaus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa vallitsi hyvä yleinen siisteys ja puhtaus.

#### 3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden 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. Haitta- ja muut eläimet**

**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 jäteastiat oli puhdistettu ja tyhjennetty säännöllisesti.

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

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

**4.2. Käsihygienia**

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

**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.

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

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiötyössä on oma perehdyttämisohjelma, jota sovelletaan myös opiskelijoihin ja kesätyöntekijöihin.

**5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**

**5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta**

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

**5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia**

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

**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeita säilytettiin varastotiloissa ja kylmälaitteissa asianmukaisesti suojattuna ja omilla säilytyshyllyillä.

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

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

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

**6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet**

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

**6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**

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

**7. MYYNTI JA TARJOILU**

**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden myynti tapahtuu kahvila/respan 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.

**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.

**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO****18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Sovelletut säännökset**

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

**Maksu**    125,00 €**Maksuperusteet**

Seinäjoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintajaoston päätös maksutaksan hyväksymisestä 16.1.2023 § 4

**Tarkastaja**

Anu Käpyaho  
TERVEYSTARKASTAJA  
0443699259  
anu.kapyaho@seinajoki.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Saga Lakeudenlinna**

Kutojankatu 6, 60100 SEINÄJOKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**15.12.2023**



**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

11.03.2021



21.01.2020



**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**



Oivallinen /  
Utmärkt

21



Hyvä / Bra



Korjattavaa /  
Bör korrigeras



Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.12.2023**

Oma- ja  
Egenkontroll



Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /  
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll



Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /  
Lokalernas, ytornas och redskapens renhet



Henkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildning



Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Myynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringen



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /  
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

**Valvontayksikkö**  
Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 28.12.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 28.12.2023