

Lähtettäjä
Lahti
Askonkatu 2
15100 LAHTI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 27.12.2024
Tapahtumatunnus 1813079

Vastaanottaja
Saga Care Finland Oy
PL 11
00301 HELSINKI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija

Saga Care Finland Oy

Kohde

Saga Salpalinna
Kyösti Kallion katu 3, 15110 LAHTI

Toiminnan nimi

Saga Salpalinna

Toiminta

Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta

Aika

17.12.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja

Seija Nummi

Toimipaikan edustaja

Pia Vinkka

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet ovat kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet, vesilaitteet ja työvälineet ovat soveltuvia ja kunnossa.

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 hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat puhtaita.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston jäteastiat olivat puhtaat. Jätteet lajitellaan ja ruokahävikkiä seurataan. Jätteet siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein. Jätehuolto toimii.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta työskenteli hygieenisesti tarkastuksen aikana.

4.2. Käsihygienia**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupisteet olivat puhtaita ja toimivia. Ne oli myös varusteltu asianmukaisesti. Henkilökunta huolehti käsihygienistä. Suojakäsineitä käytettiin hygieenisesti.

4.3. Työvaatteet**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunnalla oli puhtaat ja soveltuvat työasut. Kokin työasuun kuului myös päähine.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeita säilytettiin asianmukaisissa olosuhteissa ja suojattuina.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Jäähdytettyjen tilojen lämpötilahallinta on kunnossa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Ruoan valmistusprosesseissa on varmistettu asianmukaisista lämpötiloista. Lämpötilakirjaukset olivat tarkastettavissa.

6.6. Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta on kunnossa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Ruokien asianmukaisista tarjoilulämpötiloista oli varmistettu säännöllisillä lämpötilamittauksilla. Kirjaukset lämpötilamittauksista oli tarkastettavissa.

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksen aikana oli aamiainen tarjolla. Tarjoilu toteutettiin hygieenisesti linjastosta.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksella keskusteltiin erilläänpidosta eikä esim.gluteenittomien elintarvikkeiden säilyttämisessä havaittu huomautettavaa. Tavanomainen leivonta toteutetaan ajallisesti erotettuna ruoan valmistuksesta

ja pinnat puhdistetaan huolellisesti. Gluteenitonta leivontaa tehdään hyvin vähän.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokailijat ovat pääosin talon asukkaita. Näiden ruokailijoiden erityistarpeet on selvitetty ennakkoon. Ravintola on avoinna myös ulkopuolisille. Linjastossa on esillä allergeenitiedote. Ruoka valmistetaan pääosin reseptien mukaan. Henkilökunta on paikalla koko tarjoilun ajan ja osaa kertoa asiakkaille ruoan sisällöstä.

Jos tarjoilupaikoissa käytetään tuoretta, jäädytettyä tai jäädytettyä, naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- tai siipikarjan lihaa ruokien valmistukseen, tulee tällöin lihan alkuperämaa ilmoittaa kuluttajalle kirjallisesti. Toimijan edustajan mukaan ruoan aineosana käytetään kypsää lihaa. Kypsät tai raa'at lihavalmisteet eivät kuulu erityislainsäädännön piiriin eikä niiden alkuperää tarvitse siten esittää kuluttajille.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut pakkaus- ja kontaktimateriaalit olivat soveltuvia käyttöön.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastukset sisältävät helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilamittaukset.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Näytteenotto on sisältänyt ruokanäytteiden oton sekä pintapuhtausnäytteet. Pintapuhtausnäytteiden tulokset on kirjattu ja esitetään tarkastuksella.

Tulokset tulee säilyttää useita vuosia ja kirjata siten, että tulosten kehitystä voidaan seurata pitkällä aikavälillä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti oli esillä ravintolan ulko-ovella. Tulee huolehtia, että Oiva-raportti on näkyvästi esillä kaikille ravintolassa asioiville asiakkaille, myös talon asukkaille.

Toimijan kotisivulla on linkki Oiva-raporttiin, mutta linkki ei johda viimeksi julkaistuun raporttiin vaan vanhempaan. Toimija ohjeistetaan korjaamaan tilanne. Oiva-raportin esilläpito tarkastetaan uudelleen seuraavalla tarkastuksella.

Ohje Oiva-raportin esilläpitoon

Elintarvikealan toimija on velvollinen julkistamaan toimintaansa kohdistuvan elintarvikevalvonnan tulokset (= Oiva-raportti) välittömästi sen saatuaan.

Viimeisin Oiva-raportti on julkaistava viipymättä elintarvikealan toimijan internetsivujen aloitussivulla helposti havaittavalla paikalla. Vaihtoehtona raportin julkaisemiselle on lisätä linkki Ruokaviraston internetsivulle, jolla toimijaa koskevat Oiva-raportit julkaistaan (Oivahymy.fi). Jos internetsivuja ei ole, tulee Oiva-raportti julkaista vastaavalla tavalla muissa käytössä olevissa myyntikanavissa esimerkiksi sosiaalisessa mediassa tai matkapuhelinsovelluksessa.

Jos kuluttajat asioivat elintarvikehuoneistossa, viimeisin Oiva-raportti tulee asettaa esille näkyvästi myös sinne esim. sisääntuloväylille. **Toimija tulostaa raportin itse ja asettaa sen asiakkaiden nähtäville.**

Lisää tietoa Oiva-raportin esilläpidosta sekä linkitysohje:

[Oivahymy.fi](https://oivahymy.fi)

[Elintarvikevalvontatietojen julkaisujärjestelmä Oiva - Ruokavirasto](#)

Lisätiedot

Ohje terveydentilan selvityksistä

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta. Toimijan tulee varmistua, että työntekijöille on tehty terveydentilan selvitykset. Tarkastuskertomuksen liitteenä on tästä kirjallinen ohje.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Elintarvikelaki 297/2021

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Hallintolaki 434/2003

Lahden kaupungin Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2020-2024

Maksu 210,00 €

Maksuperusteet

Rakennus- ja ympäristövalvontakunta päätti hyväksyä 12.12.2023 § 93 elintarvikelain (297/2021), terveydensuojelulain (763/1994) ja tupakkalain (549/2016) sekä lääkelain 54 §:n muutoksen mukaisen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman. Lahden kaupungin rakennus- ja ympäristövalvontakunta hyväksyi 12.12.2023 § 92 ympäristöterveydenhuollon taksan, joka tuli voimaan 1.1.2024. Tästä käsittelystä peritään eo. päätöksen mukaisesti taksan suuruinen maksu, josta lähetetään erillinen lasku. Maksun suuruuteen tyytymätön voi tehdä oikaisuvaatimuksen rakennus- ja ympäristövalvontakuntalle oheisen ohjeen mukaisesti.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Oikaisuvaatimus / Oikaisuvaatimusohje

Oikaisuvaatimusoikeus: Päätökseen tyytymätön voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen.

Oikaisuvaatimuksen saa tehdä se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa (asianosainen) sekä kunnan jäsen.

Viranomainen, jolle oikaisuvaatimus tehdään ja sen yhteystiedot:

Toimielin: Rakennus- ja ympäristövalvontakunta

Postiosoite: PL 202, 15101 Lahti

Käyntiosoite: Lahden Palvelutori, Kauppakeskus Trio, 2 krs., Aleksanterink.18, 15140 Lahti

Puh.: (03) 814 2214

Sähköposti: kirjaamo@lahti.fi

Aukioloaika: 9-18

Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista ennen viraston aukioloajan päättymistä. Kunnan jäsenen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon seitsemän päivän kuluttua siitä, kun pöytäkirja on asetettu nähtäväksi yleiseen tietoverkkoon. Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, sähköistä tiedoksiantoa käytettäessä kolmantena päivänä viestin lähettämistä ja muussa tapauksessa seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämistä, saantitodistuksen osoittamana aikana tai erilliseen tiedoksisaantitodistukseen merkittynä aikana.

Tarkastaja

Seija Nummi

TERVEYDENSUOJELUINSINÖÖRI
+358444164955
seija.nummi@lahti.fi

Liitteet

Liite 1: Terveystilan selvitykset.pdf

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

3/2024

Terveydentilan selvitys

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta (tartuntatautilaki 1227/2016 ja -asetus 146/2017).

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä on mm. niiden pilkkominen, siivuttaminen, jauhaminen, sekoittaminen, kypsentäminen, keittäminen, jäähyttäminen tai pakastaminen.

Terveydentilan selvitys on terveydenhuollon henkilökunnan tekemä haastattelu ja ohjaus elintarviketyön hyviin hygieniakäytäntöihin. Selvitykseen kuuluu tarvittaessa myös laboratoriotutkimus. Terveydentilan selvityksen saa työterveyshuollosta, opiskelijoiden terveydenhuollosta tai hyvinvointialueen terveystieteiden keskukselta.

Selvitys vaaditaan heti palvelussuhteen alkaessa kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Alle kuukauden ajan työskenteleviltä selvitystä ei vaadita, mutta se voidaan tehdä, mikäli työnantaja sen katsoo tarpeelliseksi. Selvitys vaaditaan aina myös silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja. Esimerkki tällaisesta tilanteesta on kuumeinen ripulitauti tai perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta.

Elintarvikealan toimijalla tulee olla ajantasainen kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Omavalvonnasta tulee vähintään käydä ilmi työntekijät, joilta selvitys vaaditaan, ja että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu sekä se, missä terveydentilan selvityksiä säilytetään. Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa.

3/2024

Ruokaviraston taulukossa on esitetty esimerkkejä siitä, mikä katsotaan pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi ja mikä ei. Linkki taulukkoon:

[pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely-taulukko-17.6.2021.pdf \(ruokavirasto.fi\)](#)

Terveydentilan selvitystä ei vaadita

- henkilöltä, joka käsittelee sellaisia pakkaamattomia elintarvikkeita, joiden välityksellä salmonellatartunnan leviäminen on hyvin epätodennäköistä. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi irtokarkit, alkoholijuomat, keksit ja kuivakakut.
- valmisruokaa jakelevilta työntekijöiltä, kuten vanhainkotien tai palvelutalojen henkilökunnalta tai vastaavissa tehtävissä toimivilta työntekijöiltä
- henkilöiltä, jotka työskentelevät alkutuotannossa, kuten kasvihuonetuotannossa.

Lähteet:

[Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely - Ruokavirasto](#)

[Tartuntatautilaki 1227/2016 - Ajantasainen lainsäädäntö - FINLEX ®](#)

[Toimenpideohje salmonellatapauksiin - THL \(Päivitetty 14.12.2023\)](#)

[Valtioneuvoston asetus tartuntataudeista 146/2017 - Ajantasainen lainsäädäntö - FINLEX ®](#)



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1813079

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Saga Salpalinna

Kyösti Kallion katu 3, 15110 LAHTI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

17.12.2024

Oivallinen •
Utmärkt

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt 20

Hyvä • Bra

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

10.11.2023

Oivallinen •
Utmärkt

4.10.2022

Oivallinen •
Utmärkt

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.12.2024

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

Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •
Utmärkt

Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Lahti •
LahtiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 6.1.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 6.1.2025