Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1858168

Valvontakohde • Tillsynsobjekt
Esperi Hoivakoti Emmi
Varusmestarintie 15, 20360 TURKU • Rustmästarvägen 15, 20360 ÅBO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

17.10.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	17
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.10.2025

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

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
Turun ympäristöterveys •
Åbos miljöhälso

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 30.10.2025 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 30.10.2025

Lähettäjä
Turun ympäristöterveys
PL 355
20101 TURKU

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 20.10.2025
Tapahtumatunnus 1858168

Vastaanottaja
Esperi Hoivakoti Emmi
Varusmestarintie 15
20360 TURKU

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus
Toimija	Turun Katariina koti Oy (1049977-3)
Kohde	Palvelutalo Emmi-Koti Varusmestarintie 15, 20360 TURKU
Toiminnan nimi	Esperi Hoivakoti Emmi
Toiminta	Tarjoilukeittiötoiminta
Aika	17.10.2025
Läsnäolijat	
Tarkastaja	Leena Pasanen
Toimipaikan edustaja	Viktoriia Andriichenko ja Helena Laine

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa ja se kattaa kaikki elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot. Omavalvontajärjestelmä on päivitetty olennaisten muutosten jälkeen.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiö toimii kuumennuskeittiönä, jonne ruoka tulee valmiina vakuumiin pakattuna. Salaatti ainekset tulee valmiina komponentteina, jotka sekoitetaan ennen tarjoilua. Pienimuotoista välipala ja jälkiruokatuotteiden valmistusta.

Tilat soveltuvat harjoitettavaan toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Ilmanvaihto, valaistus ja viemärijärjestelmä ovat toimivia ja riittäviä sekä niiden kunnossapidosta on huolehdittu.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu. Ne toimivat kuten on tarkoitettu, voidaan puhdistaa asianmukaisesti, niiden toiminta tarkastetaan säännöllisesti ja huolletaan riittävän nopeasti.

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
Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.
Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta
Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet
Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

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.
Jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys on hyvä. Jäteastioiden puhtaudesta on huolehdittu.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS
4.2. Käsihygienia
Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet
Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.
Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet
Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet
Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen
Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet
Elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.
Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on kunnossa.

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.
Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä.
Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli ensimmäisenä vanhenevat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempia tuotteita.
Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa: vanhentuneet raaka-aineet tai tuotteet poistetaan varastoista ja muista säilytystiloista.
Tiivistymisvettä ei muodostu säilytyksen aikana raaka-aineiden tai valmiiden elintarvikkeiden pinnoille.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA
6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta
Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet
Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari ja tarvittaessa asianmukaiset muut laitteet lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.
Jäähdytettyjen tilojen ja säilytyskalusteiden lämpötilat ja niiden jäähdytyksen riittävyys ovat sellaiset,

että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät lainsäädännön vaatimusten mukaisella alueella.
Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.
Jäädytetyt elintarvikkeet säilytetään lainsäädännön mukaisessa tai elintarvikkeen valmistajan määrittelemässä lämpötilassa.
Pakastevarastot on täytetty ohjeiden mukaisesti.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari ja tarvittaessa asianmukaiset muut laitteet lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.
Elintarvikkeiden elintarvikkeiden tarjoilulämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjoilupaikoissa tapahtuvan ruoan annostelun/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

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.

Lisätiedot

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (elintarvikelaki 16 § 3 mom.)

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)
VN asetus elintarvikevalvonnasta (72/2020)
MMM:n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021
Elintarvikehygienia-asetus (EY) N:o 852/2004
Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011
MMM asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014)
Tartuntatautilaki (1227/2016)
Hallintolaki (434/2003)

Mikrobikriteeriasetus (EY) N:o 2073/2005
Eviran ohje 10501/2; Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 soveltaminen

Ruokaviraston määräys (12/2021) elintarvikevalvonnan valvontatiedoista

Maksu 188,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään maksu Turun kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan 02.09.2025 § 274 hyväksymän taksan mukaisesti erikseen lähetettävällä laskulla

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Hyväksyttyyn valvontasuunnitelmaan tai taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti. Perustevalitus tehdään Turun hallinto-oikeudelle. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Tarkastaja

Leena Pasanen
TERVEYSTARKASTAJA
+358449074945
leena.pasanen@turku.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja