

Lähettäjä
Päijät-Hämeen ympäristöterveys
 PL 66
 15871 HOLLOLA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 22.5.2025
 Tapahtumatunnus 1859480

Vastaanottaja
Palvelukeskus Päivälehto Oy
 Laaksotie 21
 19600 HARTOLA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Palvelukeskus Päivälehto Oy (1908123-4)
Kohde Palvelukeskus Päivälehto Oy
 Laaksotie 21, 19600 HARTOLA
Toiminnan nimi Palvelukeskus Päivälehto Oy
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 13.3.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Leena Jalkanen
Toimipaikan edustaja Merja Halme

Tarkastuksen perusteet

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2025-2028

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan tai hygienia varmistuu toimintojen ajallisella erottamisella.

Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti.

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 ja 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 tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita.

Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.

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 varustelu on kunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokapakasteiden sulattaminen tapahtuu kylmiössä. Sulatuksen yhteydessä huolehditaan, että sulamisvesiä ei valu/joudu muihin tuotteisiin.

Satunnaisesti jäädytetään pieniä määriä.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuviissa olosuhteissa suojattuina.

Elintarvikkeiden säilyvyys- ja käyttöajat ovat hallinnassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.

Kylmävarastot on täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto on riittävä ja esteetön.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tarvittaessa osoittamaan, että omavalvonnassa määritetyt aika-lämpötilayhdistelmät takaavat elintarvikkeiden mikrobiologisen turvallisuuden.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja käytetään oikein ja ottaen huomioon mahdolliset käytön rajoitukset (esim. että rasvaisille elintarvikkeille, kuumina säilytettäville elintarvikkeille käytetään vain tarkoitukseen soveltuvia pakkausmateriaaleja ja kertakäyttökäsineitä).

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita toimitetaan samassa pihapiirissä oleviin Onnelaan ja Kimaraan.

Lähetämiskäytännöt vastaavat säädösten vaatimuksia.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäljitettävyyys kuvattu omavalvontasuunnitelmassa.

Lähetyslistat saatavilla.

16.8. Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäljitettävyyys kuvattu omavalvontasuunnitelmassa.

Lähetyslistat saatavilla.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäljitettävyyys kuvattu omavalvontasuunnitelmassa.

Lähetyslistat saatavilla.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Lisätiedot

Keittiöstä toimitetaan ruokia/annoksia myös Onnelaan ja Kimaraan.

Toiminnot on liitettävä omavalvontajärjestelmään.

Onnelan jakelukeittiö ja omavalvontasuunnitelma tarkastetaan seuraavalla säännöllisen valvonnan tarkastuksella.

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden turvallisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on toimijalla.

Mikäli havaitsette tarkastuskertomus seikkoja, jotka mielestänne edellyttävät korjaamista, ottakaa yhteyttä tarkastuskertomuksen laatineeseen henkilöön mahdollisimman pian. Oiva-raportti julkaistaan automaattisesti www.oivahymy.fi-sivulla 10 vuorokauden kuluttua siitä kun tarkastuskertomus on valmistunut ja lähetetty toimijalle.

Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut. Lisäksi Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia Oiva-raportteja postitse, vaan **toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaan nähtäville.**

Tilaamalla Päijät-Hämeen ympäristöterveyden " Ajankohtaista elintarvikevalvonnasta" -uutiskirjeen <https://uutiskirje.hollola.fi/?1>, saat muutaman kerran vuodessa koosteen elintarvikevalvonnan ajankohtaisista asioista.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002

Yleinen elintarvikehygieniä-asetus (EY) N:o 852/2004

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

Tartuntatautilaki 1227/2016; 56 §

Tartuntatautiasetus 146/2017

Ruokaviraston määräys valvontatietojen julkistamisjärjestelmästä 12/2021

Maksu 273,00 €

Maksuperusteet

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 1.1.2025. Tarkastuksesta perittävä maksu määräytyy tarkastukseen käytettävän työajan mukaan. Työajassa huomioidaan kohteessa suoritettujen tarkastusten lisäksi tarkastuksen valmisteluun ja asiakirjoihin perehtymiseen, tarkastukseen liittyviin järjestelyihin, tarkastuskertomuksen ja muiden asiakirjojen laatimiseen ja toimittamiseen sekä tarkastuksen raportointiin käytettävä aika. Perustarkastuksille on määritetty ympäristöterveydenhuollon

maksutaksassa kohdetyyppikohtaiset kiinteät maksut. Tarkastusmaksun lisäksi peritään kiinteä 45 € käyntimaksu. Käyntimaksu vastaa yhdestä valvontakäynnistä valvontayksikölle keskimäärin aiheutuvia kustannuksia.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Maksua koskevissa asioissa ottakaa ensisijaisesti yhteyttä kyseisen suoritteen tehneeseen henkilöön ja perus- tai vuosimaksuja koskevissa asioissa sähköpostitse terveysvalvonta@hollola.fi
Päijät-Hämeen ympäristöterveyden maksutaksa sekä maksuja koskeva oikaisuvaatimusohje löytyvät verkko-osoitteesta <https://www.ymparistoterveys.hollola.fi/maksut>

Tarkastaja

Leena Jalkanen
TERVEYDENSUOJELUINSINÖÖRI
+358444801137
leena.jalkanen@hollola.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1859480

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Palvelukeskus Päivälehto Oy

Laaksotie 21, 19600 HARTOLA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

13.3.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	19
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

16.10.2024
Oivallinen •
Utmärkt



6.9.2023
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 13.3.2025

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	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Päijät-Hämeen ympäristöterveys •

Päijät-Hämeen ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 1.6.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 1.6.2025