

Lähettilä
Lappeenrannan seudun ympäristötoimi
 PI 302
 53101 Lappeenranta

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 1.4.2026
 Tapahtumatunnus 2029049

Vastaanottaja
Pappilankoti
 Ierikankuja 1
 54100 Joutseno

Asia

	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija	Pappilankoti Oy (1035007-1)
Kohde	Pappilankoti Ierikankuja 1, 54100 Joutseno
Toiminnan nimi	Pappilankoti
Toiminta	Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika	18.3.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja	Johanna Laitinen
Toimipaikan edustaja	Katja Maijanen, Elina Björn

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa ja se on toimintaan nähden riittävä.
 Omavalvontajärjestelmä on päivitetty 9.3.2026
 Omavalvontajärjestelmä sisältää toimintaan liittyvät keskeisimmät tukijärjestelmät.
 Käytössä on ketjun omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä.

Toiminnassa on huomioitu myös varautuminen häiriötilanteisiin.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikahuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikahuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan, tai hygieniä varmistuu toimintojen ajallisella erottamisella.

Tilajärjestelyt, vesipisteet, astianpesu, LVI-järjestelyt jne. ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

Elintarvikahuoneistossa on tai sen käytössä on vaatimusten mukaiset pukeutumistilat, käymälät ja jätehuolto.

Käytössä verkostovesi.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa tarkastetuilta osin.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä. Kauhoja ja leikkuulautoja, sekä mukeja uusitaan aina tarvittaessa. Feelian tuotteille on tullut kaappi ja yksi pakastin on poistettu.

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.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

Sokeritoukkahavaintoja henkilökunnan mukaan ollut toisinaan.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet poistetaan elintarvikehuoneistosta päivittäin. Lajitellaan biojäte, sekajäte, pahvi, metalli, paperi ja lasi sekä muovijäte.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

Elintarvikehuoneistossa edellytettävät hygieeniset työtavat on liitetty omavalvontaan.

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden

käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

Käsienpesupisteessä on nestesaippuaa ja käsipyyhepaperia sekä sen läheisyydessä roska-astia.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet.

Henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita, ei ole esimerkiksi ihotulehduksia tai ihovammoja tai ne on peitetty asianmukaisesti suojavaatetuksella.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Suoraan tai kylä, iö

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Kylmätilojen lämpötilaseurannassa pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmätilojen lämpötilaseurannasta on tehty säännöllisesti. Kirjausten perusteella on ollut pieniä poikkeamia +7 °C- +10 °C. Poikkeamien syytä, tai tehtyjä toimenpiteitä ei ollut kirjattu ylös.

Ohjaus ja neuvonta: Poikkeamiin tulee aina reagoida ja kirjata ylös poikkeamien johdosta tehdyt toimenpiteet. Lyhytaikainen maksimissaan 3 asteen poikkeama säilytyslämpötiloista on sallittua, mutta poikkeaman lyhytaikaisuuden tulee olla todennettavissa, eli asia tulee varmistaa uusintamittauksella.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Lämpötilaseurannasta tehdään säännöllisesti.

Pakastevarastot on täytetty ohjeiden mukaisesti.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjoilun aikana ei ole huomautettavaa.

Elintarvikkeiden myynti-, tarjoilu- ja säilyvyysajat ovat hallinnassa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarviketekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaustarvikkeissa ja muissa elintarviketekontaktimateriaaleissa on joko elintarviketekelpoisuutta osoittava merkintä ("elintarviketähtä" tai malja-haarukkatunnus).

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin".

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin".

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla elintarvikehuoneistossa ja internetsivuilla.

Lisätiedot

Ruoka tulee Feelialta ja se kuumennetaan. Salaatit tehdään itse. Toiminta on muuttamassa uuteen toimipaikkaan Joutsenossa vuoden 2026-2027 vaihteessa. Toiminnan muutoksista voi ilmoittaa ilppa.fi palvelussa. Palvelun käyttö vaatii Suomi.fi valtuutuksen. Ilmoitukset voi tehdä myös lomakkeella sähköpostitse tai postitse. Toimipaikan aloituksesta tulee tehdä ilmoitus vähintään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Lopettamisesta tulee myös ilmoittaa hyvissä ajoin.

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

Yleistä

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

Rekisteröidyn elintarviketoiminnan valvonnan perusmaksu peritään vuosittain. Toimijan on viivytyksettä ilmoitettava elintarvikevalvontaviranomaiselle elintarvikehuoneiston toiminnan muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä tai toiminnan lopettamisesta. Perusmaksun periminen lopetetaan lopetus-/keskeytysilmoituksen saamisesta seuraavana vuonna.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus virallisesta valvonnasta (EY) N:o 2017/625

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maksu 240,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 73§ Maksutaksan mukainen maksu (alv 0 %) Ympäristölautakunta 2.12.2025 § 76.

Tarkastaja Johanna Laitinen
TERVEYSTARKASTAJA
+358405229374
johanna.laitinen@lappeenranta.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2029049

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Pappilankoti

Ierikankuja 1, 54100 JOUTSENO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

18.3.2026

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt

**23**

Hyvä • Bra

**1**

Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

7.6.2023

Oivallinen •

Utmärkt

**8.10.2021**

Hyvä •

Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.3.2026

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

Hyvä • Bra



Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen

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

Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Oivallinen •
Utmärkt

Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observationer

- Kylmätilojen lämpötilaseurannassa pientä huomautettavaa.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi •

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 11.4.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 11.4.2026