

Lähetäjä
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos
 PL 34
 90015 OULUN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 4.9.2025
 Tapahtumatunnus 1935157

Vastaanottaja
Hailuodon koulun keittiö
 Luovontie 61
 90480 HAILUOTO

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Hailuodon kunta (0184918-8)
Kohde Hailuodon peruskoulu
 Luovontie 61, 90480 HAILUOTO
Toiminnan nimi Hailuodon koulun keittiö
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 27.8.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Markus Harjuniemi
Toimipaikan edustaja Päivi Sauvola
Muut läsnäolijat Pauliina Ylikotila

Tarkastuksen perusteet

Oulun seudun ympäristötoimi ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025-2028, suunnitelma 2025 (Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta 11.12.2024 § 143)

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

Keittiön toiminta oli pysynyt samanlaisena edellisestä tarkastuksesta. Keittiössä valmistetaan ruokaa koululaisille ja vieressä olevan päiväkodin tarpeisiin.

Tilojen soveltuvuudessa toimintaan ei ollut huomautettavaa.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilat olivat tarkastushetkellä hyvässä kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastus tehtiin lounaan jälkeen ja keittiön siivous oli vielä hieman kesken tiskauksen osalta. Keittiön tilat olivat siistit ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, laitteet ja siivousvälineet olivat silmämääräisesti puhtaita.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet poistetaan elintarvikehuoneistosta säännöllisesti. Elintarviketiloissa olevat jätteasiat olivat puhtaita. Jätehuoltoon käytetään kiinteistön jätepestettä. Alue oli siisti.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä oli erillinen, asianmukaisesti käsipyyhepaperilla ja nestesaippualla varustettu käsienpesupiste.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työvaatetus oli asianmukainen ja siisti. Ei huomautettavaa.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kopiot keittiöhenkilökunnan hygieniapasseista olivat omavalvontakansiossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöstä kuljetetaan ruokia viereiseen päiväkotiin termolaatikoissa. Laatikoille on järjestetty asianmukainen säilytystila käytävältä, sisäänkäynnin luota. Kuljetuslaatikoita pestään keittiössä tarpeen mukaan tai kerran viikossa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita ja raaka-aineita säilytettiin niille varatuissa paikoissa hyvässä järjestyksessä. Avattuja elintarvikepakkauksia säilytettiin suljettuina/ riittävästi suojattuina.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön kylmälaitteiden lämpötiloja oli mitattu ja kirjattu säännöllisesti. Lämpötilat olivat olleet raja-arvojen sisällä eikä merkittäviä poikkeamia ollut havaittu.

Hyvä!

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokien tarjoilulämpötiloja oli mitattu ja kirjattu säännöllisesti sekä kylmistä, että kuumista ruoista. Hyvä!

Muutamissa kirjauksissa kylmien ruokien lämpötilat olivat olleet hieman yli suurimman sallitun tarjoilulämpötilat (+12 °C). Kiinnittääkää huomiota kylmänä tarjottavien ruokien jäähdytykseen ennen tarjolle laittoa.

Tarjoilutapahtuma on nopea.

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokien tarjoiluun on käytössä asianmukainen tarjoilulinjasto.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokailijoiden ruoka-aineallergiat ovat keittiön tiedossa. Kaikki ruoat valmistetaan laktoosittomana. Kuiva-ainevarastossa on oma hylly gluteenittomille elintarvikkeille.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen kirjauksissa oli pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet saapuvat keittiöön kaksi kertaa viikossa. Omavalvontasuunnitelman mukaan vastaanotetuista elintarvikkeista mitataan ja kirjataan lämpötiloja kerran viikossa. Nyt lämpötiloja oli kirjattu hieman harvakseltaan.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Päiväkotiin kuljetettavien ruokien lämpötiloja oli mitattu ja kirjattu ennen lähettämistä. Lämpötilat olivat olleet raja-arvojen sisällä. Rakennukset sijaitsevat lähes vierekkäin, joten kuljetusmatka on todella lyhyt.

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Päiväkotiin kuljetettavien elintarvikkeiden kuljetuksessa käytetään termolaatikoita.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan esittämistä asiakirjoista (lähete, lasku) ilmenivät tarkastettujen tuotteiden lähettäjä, vastaanottaja, toimitusajankohdat, tuotenimet ja niiden määrät. Elintarvike-erät olivat jäljitettävissä, sillä niiden tiedot olivat yhdistettävissä esitettyihin asiakirjoihin.

Jäljitettävyysasiakirjojen säilytyksestä oli huolehdittu. Jäljitettävyysasiakirjoja tulee säilyttää vähintään vuoden ajan elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvike-erät olivat jäljitettävissä, sillä niiden tiedot olivat yhdistettävissä esitettyihin asiakirjoihin. Jäljitettävyysasiakirjojen säilytyksestä oli huolehdittu. Jäljitettävyysasiakirjoja tulee säilyttää vähintään vuoden ajan elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Uusin Oiva-raportti oli esillä. Hyvä!

Lisätiedot

Oiva-raportti

Oiva-raportti on uudistunut ja raportin ulkoasu muuttui samalla. **Oiva-raporttia ei enää postiteta, vaan toimijan tulee jatkossa tulostaa se itse.** Raportin voi tulostaa mustavalkoisena. Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti lähetetään entiseen tapaan sähköpostitse toimijalle. Oiva-raportti julkaistaan Oivahymy.fi -sivulla 10 päivän kuluttua siitä, kun tarkastuskertomus on lähetetty. Oiva-raportti tulee olla asiakkaiden nähtävillä toimipaikassa ja yrityksen nettisivuilla.

Takaisinvedot

Saadun tiedon mukaan tilanteita, joissa elintarvikkeen valmistaja tms. vetää tuotteen pois markkinoilta, ei ollut tapahtunut. Täydentäkää takaisinvetotilanteiden toimenpiteet omavalvontasuunnitelmaanne.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta

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

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

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/3 Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset

komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista - Ohje elintarvikealan toimijoille

Hallintolaki (434/2003)

Oulun seudun ympäristötoimi ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025-2028, suunnitelma 2025 (Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta 11.12.2024 § 143)

Maksu 192,50 €

Maksuperusteet

Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunnan 27.11.2024 § 128 hyväksymät taksan perusteet ja maksut ovat voimassa 1.1.2025 alkaen.

Tarkastaja Markus Harjuniemi
TERVEYSTARKASTAJA
+358447036720
markus.harjuniemi@ouka.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1935157

Valvontakohde • Tillsynsobjekt
Hailuodon koulun keittiö
Luovontie 61, 90480 HAILUOTO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

27.8.2025
Hyvä •
Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	19
Hyvä • Bra	1
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

6.9.2023
Oivallinen •
Utmärkt



31.8.2021
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.8.2025

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	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Hyvä • Bra	
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

- Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen kirjauksissa oli pientä huomautettavaa.