

Lähettiläjä
Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut
 PL 5
 71801 Siilinjärvi

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 28.8.2026
 Tapahtumatunnus 2106716

Vastaanottaja
Ruokoniemen leirikeskus
 Ruokoniementie 142
 71800 Siilinjärvi

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Siilinjärven Ev.Lut.Seurakunta (0172723-6)
Kohde Ruokoniemen leirikeskus
 Ruokoniementie 142, 71800 Siilinjärvi
Toiminnan nimi Ruokoniemen leirikeskus
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 20.8.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Antti Hartikainen
Toimipaikan edustaja Maarit Heikkinen
 Emmi Kokkonen

Tarkastuksen perusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 40 §, Siilinjärven kunnan ympäristöterveyslautakunnan päätös 14.12.2021 § 14

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma on toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden riittävä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat kunnossa. Tiloissa on tehty remonttia kesällä 2025, jolloin on uusittu mm. ruokalan lattia, tarjoilulinjasto sekä ikkunat.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat kunnossa. Keittiölle on hankittu uusi kippipata.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat tarkastushetkellä erittäin siistit ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat hyväkuntoisia ja siistejä.

3.5. Haittaeläinten torjunta**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Talvisin kiinteistöissä havaitaan yksittäisiä hiiriä. Hiiriä loukutetaan tarvittaessa.

3.6. Jätehuolto**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS****4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

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

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta. Suojakäsineitä käytetään hygieenisesti.

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

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

Työvaatteet soveltuvat harjoitettuun toimintaan ja olivat puhtaat.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Lainsäädännön mukainen kirjanpito oli tarkastettavissa omavalvontakansiossa.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Lainsäädännön mukainen kirjanpito oli tarkastettavissa omavalvontakansiossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieniat****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Vähäistä pakastamista/sulattamista. Sulattaminen tehdään kylmiössä.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniat**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

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

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan säännöllisesti toiminnan aikana. Omavalvontakirjausten mukaan kylmälaitteiden lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia.

Lämpötilakirjauksia ei ole tehty omavalvontasuunnitelman mukaisesti (1 krt/vko), kirjauksia on tehty harvemmin.

Tarkastushetkellä kylmälaitteiden lämpötilat olivat lainsäädännön mukaisia.

Lämpötilakirjauksia tulee tehdä omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Asiasta on mainittu myös edellisellä tarkastuskerralla.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokien kypsennyslämpötiloja on seurattu ja kirjattu säännöllisesti. Lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia.

Keittiöllä jäähdytetään lähinnä kiisseliä. Jäähdyttäminen tehdään kylmiössä laakeassa astiassa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokasalissa tarjolla pidettyjen ruokien lämpötilamittauksia on tehty säännöllisesti ruokia tarjolle vietäessä ja tarjoilun päättyessä. Omavalvontakirjausten mukaan lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia. Tarjoilu-aika on lyhyt.

7. MYynti JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Uusittu linjasto on asianmukainen.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Allergiat sekä erityisruokavaliot selvitetään ryhmäkohtaisesti aina etukäteen.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kespro tukku toimittaa elintarvikkeet. Elintarvikkeiden laatua tarkastellaan aistinvaraisesti. Vastaanottolämpötiloja ei kirjata, kuski vie tuotteet suoraan kylmiöön.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäljitettävyyssasiakirjat säilytetään keittiöllä.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetoja ei ole ollut.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokamyrkytyspäilyjen varalta otetaan valmistetuista ruuista näytteet pakastimeen. Ruokanäytteitä säilytetään kaksi viikkoa.

Pintapuhtausnäytteitä on otettu kerran kesässä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli esillä elintarvikehuoneistossa.

Oiva-raportti tulee linkittää toimijan internetsivuille tai vaihtoehtoisesti lisätä linkki, joka johtaa oivahymy.fi sivustolle.

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Raportti on julkistettava jokaisella toimijan rekisteröimän verkkotunnuksen internetsivujen aloitussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla. Vaihtoehtoisesti aloitussivulle on sijoitettava näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle linkki Ruokaviraston internetsivulle, jolla toimijaa koskevat Oiva-raportit julkaistaan.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Vastaathan ystävällisesti asiakastyytyväisyyskyselyymme toimintamme kehittämiseksi. Vastaaminen vie vain muutaman minuutin.

<https://forms.office.com/e/eaTg9iOU6g>

Mahdolliset huomautukset tarkastuskertomuksen asiasisällöstä tulee tehdä viikon kuluessa sen tiedoksi saannista.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), muutos (179/2021)

Hallintolaki (434/2003)

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004

Valvonta-asetus (EY) N:o 625/2017

Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

Euroopan komission täytäntöönpanoasetus elintarvikkeen pääainesosan alkuperämaan ilmoittamisesta (EU) N:o 2018/775

Euroopan komission asetus elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi (EU) N:o 2017/2158 ns. akryyliamidiasetus

Maksu 210,00 €

Maksuperusteet

Maksutaksa Ytlk 17.12.2025 § 28

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Jos toiminnanharjoittaja on tyytymätön saamaansa taksaan perustuvaan maksuun, voi hän tehdä oikaisuvaatimuksen siten kuin hallintolain (434/2003) luvussa 7 a säädetään. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista Siilinjärven ympäristöterveyslautakunnalle (postiosoite Siilinjärven kunta, PL 5, 71801 Siilinjärvi, ymparistoterveys@siilinjarvi.fi).

Tarkastaja

Antti Hartikainen
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358447401434
antti.hartikainen@siilinjarvi.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2106716

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ruokoniemen leirikeskus

Ruokoniementie 142, 71800 SIILINJÄRVI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
20.8.2026

Oivallinen •

Utmärkt


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt

**25**

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt


**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
12.11.2024

Oivallinen •

Utmärkt

**19.7.2022**

Oivallinen •

Utmärkt


Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.8.2026

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

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

Oivallinen •
Utmärkt

Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •
Utmärkt

Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut •

Siilinjärven ympäristöterveyspalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 7.9.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 7.9.2026