

Lähettiläjä
Hämeenlinnan kaupunki
 Wetterhoffinkatu 2
 13100 HÄMEENLINNA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 9.12.2025
 Tapahtumatunnus 1983061

Vastaanottaja
Palvelukeskus Sampola
 Brahenkatu 26
 13100 HÄMEENLINNA

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija	Kuurojen Palvelusäätiö sr (0116651-2)
Kohde	Palvelukeskus Sampola Brahenkatu 26, 13100 HÄMEENLINNA
Toiminnan nimi	Lounasravintola Sampola
Toiminta	Ravintolatoiminta
Aika	4.12.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja	Sanna Tuomi
Toimipaikan edustaja	Toni Tamminen ja Jaana Myllyntausta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat puhtaat ja järjestyksessä. Tilojen puhtaanapidossa ei havaittu huomautettavaa.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaanapidosta oli huolehdittu.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa ei ollut merkkejä haittaeläimistä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäteastiat olivat siistit.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työskentelyhygieniassa ei havaittu huomautettavaa.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste oli asianmukaisesti varustettu. Käytössä on myös kertakäyttökäsineet.

Käsihygieniassa ei havaittu huomautettavaa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työasut olivat siistit. Työasuun kuului päähine.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jaanan, Hennan, Sadiyan, Tonin, Jeren ja Marin terveydentilaselvitykset toimitettiin valvojalle tarkastuksen jälkeen.

Henkilötietoja sisältäviä asiakirjoja ei tallenneta terveystalvovnonnan järjestelmiin.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan vastuuhenkilöllä ja varahenkilöllä on keittiöalan koulutus. Saadun tiedon mukaan uudet henkilöt perehdytetään omavalvontakäytäntöihin, ja tarkastushavaintojen mukaan omavalvontaa toteutetaan suunnitelman mukaisesti, mutta viime aikoina perehdytyksistä ei ollut pidetty kirjaa. Kansiossa oli perehdytyslomake, jossa oli kirjauksia vuodelta 2023. Opiskelijoiden perehdytykset kirjataan heidän omille kaavakkeilleen, eivätkä ne jää keittiölle.

Toteutuneista perehdytyksistä tulisi pitää kirjaa.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kohteessa työskentelee neljä vakituista henkilöä, joiden työtehtäviin kuuluu pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Tonin, Jaanan, Hennan ja Marin hygieniapassikopiot olivat omavalvontakansiossa tarkastettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden käsittelyn yleisessä hygieniassa ei havaittu huomautettavaa

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet jäähdytetään jäähdytyskaapissa suojattuina.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkausmateriaalit säilytettiin hygieenisesti kuiva-ainevarastossa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeille oli asianmukaiset säilytystilat, ja kylmälaitteissa elintarvikkeet säilytettiin suojattuina. Elintarvikkeiden säilytyksen hygieniassa ei havaittu huomautettavaa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmiöissä oli helposti luettavissa olevat kiinteät lämpömittarit, lämpötilat olivat tarkastushetkellä säädösten mukaiset, ja seurantakirjauksia oli tehty säännöllisesti.

Kylmälaitteita oli juuri uusittu.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokia jäähdytetään jonkin verran, ja kohteessa on uusi, kapasiteetiltaan riittävä jäähdytyslaite. Laitteen toimivuus on hyvä varmistaa lämpötilaseurannalla. Seurantakirjauksista tulee käydä ilmi jäähdytettävä tuote ja erän suuruus, jäähdytyksen aloittamisajankohta ja -lämpötila sekä lopettamisajankohta ja -lämpötila.

7. MYYNNTI JA TARJOILU**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Sekä salaattit että lämpimät ruoat ovat tarjolla asianmukaisissa, pisarasuojatuissa tarjoilukalusteissa.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavien ainesosien erilläänpidossa ei havaittu huomautettavaa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikista ruoista ei ole kirjallista reseptiikkaa, mutta ruokien sisältämät allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat oli kirjattu erilliselle listalle. Lista oli laadittu vuonna 2023.

Tiedot tarkastettiin tarkastuspäivänä tarjolla olleiden lohimurekepihvien osalta. Ilmoitetuissa tiedoissa ei havaittu huomautettavaa.

Listan paikkansapitävyys sovittiin tarkistettavaksi vuosittain, ja tarkistusajankohta sovittiin merkittäväksi listaan. Myös listan toimittamispäivä Viisarille sovittiin kirjattavan ylös.

Ilmoitusta lisätietojen saamisesta henkilökunnalta eikä lihan alkuperän ilmoittamista tarkastettu.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vapaaehtoiset väittämät tarkastettiin päivän lounaan osalta, eikä niissä havaittu huomautettavaa.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli esillä ruokalan seinällä, mutta ei yrityksen nettisivuilla.

Oiva-raportti tulee linkittää yrityksen nettisivuille. Nettisivuilla julkaisun puutetta ei huomioida Oiva-arvioinnissa, koska asiaa ei ole aiemmin ohjeistettu. Mikäli julkaisua laiminlyödään jatkossa, tulee se heikentämään Oiva-arviointia.

Tulostettua Oiva-raporttia ei enää postiteta toimijalle, vaan raportti tulee tulostaa itse. Mikäli käytävissä ei ole väritulostinta, voi raportin tulostaa myös mustavalkoisena.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta
Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista 12/2021

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

Maksu 304,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 297/2021, 73 §

Hämeenlinnan kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa, Hämeenlinnan kaupunginvaltuusto

10.11.2025 § 150

Tarkastaja

Sanna Tuomi
TERVEYSTARKASTAJA
0505091013
sanna.tuomi@hameenlinna.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1983061

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Lounasravintola Sampola

Brahenkatu 26, 13100 HÄMEENLINNA • Brahenkatu 26, 13100 TAVASTEUS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

4.12.2025

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt



21

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

6.9.2024

Oivallinen •

Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 4.12.2025

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



Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Oivallinen • Utmärkt



Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen • Utmärkt



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Hämeenlinnan kaupunki •

Hämeenlinnan kaupunki

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 19.12.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 19.12.2025