

**Lähetäjä**  
**Lohjan ympäristöterveyspalvelut**  
 PL / PB 71  
 08101 LOHJA

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 15.8.2023  
 Tapahtumatunnus 1598124

**Vastaanottaja**  
**Villa & Kitchen**  
 Kopuntie 24  
 03100 NUMMELA

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Villa & Kitchen (2887414-8)  
**Kohde** Joutsela  
 Kopuntie 24, 03100 NUMMELA  
**Toiminnan nimi** Joutsela Villa & Kitchen  
**Toiminta** Pitopalvelu  
**Aika** 9.8.2023

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Jarkko Nissinen  
**Toimipaikan edustaja** Mika Hanski

### Tarkastuksen perusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 40 §  
 Lohjan ympäristöterveyspalvelut, ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuodelle 2023

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa oli kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma on melko suppea ja siihen olisi hyvä lisätä Lohjan ympäristöterveyspalveluiden yhteystiedot (puhelin: 040 188 6100, sähköposti: ymparistoterveys@lohja.fi) ruokamyrkytystapauksia varten.

### 2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuskäynnillä käytiin läpi keittiötilat, siivousvälineiden säilytystilat sekä tarjoilutilat. Rakenteet ja pinnat olivat toimintaan nähden soveltuvat. Tiloissa joissa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita oli erillinen vesipiste käsienpesua varten. Toimipaikassa käytetään vesilaitoksen toimittamaa vettä.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita ovat pääsääntöisesti kunnossa. Keittiön lattia oli kunnostettu kaksi vuotta sitten, muutamassa kohdassa pintamateriaalin saumat olivat erillään ja ne tulisi tiivistää lähiaikoina.

#### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Osassa leikkuulautoja oli havaittavissa alkavaa kulumista, ohjeistetaan toimijaa seuraamaan näiden kuntoa sekä uusimaan tai kunnostamaan laudat ennen kuin niiden puhtaanapito vaarantuu.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsi hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

#### 3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. Siivousvälineissä olivat hyväkuntoisia.

#### 3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

#### 3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä.

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa on kaksi vesipistettä, toista käytetään käsienpesuun sekä otetaan satunnaisesti vettä. Käsienpesupisteen varustelu oli kunnossa.

### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

#### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniat

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

##### Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilytyskäytännöissä pientä parannettavaa.

##### Oivahuomio (sv)

Det förekommer små brister i förvaringen av livsmedel.

##### Havainnot ja toimenpiteet

Jääkaapeissa säilytettävät tuotteet tilataan pääsääntöisesti tilauskohtaisesti ja näiden käyttöajankohdat olivat hallinnassa. Ensimmäisessä jääkaapissa toimija säilytti myös omia tarvikkeita, nämä tulee jatkossa siirtää toimijan omaan jääkaappiin. Pakastimesta löytyi 5.2.2023 jäädytettyä kalalientä ja sitä voidaan jo pitää vanhentuneena (itse jäädytettyä elintarviketta suositellaan säilytettävän korkeintaan 2 kk). Ohjeistetaan toimijaa jatkossa tarkastamaan aikaisempaa useammin pakastimissa olevat elintarvikkeet sekä poistamaan vanhentuneet elintarvikkeet.

##### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

### 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

#### 6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Jääkapit oli täytetty siten, että niiden ilmankierto on riittävä ja esteetön. Tarkastushetkellä jääkaapissa säilytettiin kasvissosekeittoa gn-astiassa, mitattiin lämpötila terveystarkastajan mittarilla ko. astian yläpuolelta, lämpötila (3,6 °C) oli elintarvikkeille sopiva. Tarkastettiin kylmälaitteiden lämpötilakirjaukset 1.1.2023 lähtien, kirjauksia oli tehty kerran viikossa, tulokset täyttivät niille asetetut kriteerit.

## 6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössä jäädytyskaappi ruokien jäädyttämiseen, tarkastettiin 1.1.2023 jälkeen tehdyt kirjaukset. Kirjausten perusteella jäädytys on tapahtunut tarpeeksi nopeasti, käytyjen keskustelujen perusteella jäädytysprosessissa ei todettu huomautettavaa. Toimija ei kirjaa jokaista jäädytystapahtumaa, tämä on mahdollista mikäli prosessi on vakioitu ja erityyppisten elintarvikkeiden jäähtyminen on varmistettu lämpötilamittauksilla. Ohjeistetaan toimijaa kirjaamaan lämpötilat mahdollisemman usein, jotta voidaan varmistua jäädytysprosessin oikeellisuudesta.

## 6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Pakastin oli täytetty siten, että sen ilmankierto on riittävä ja esteetön. Tarkastettiin pakastimen lämpötilakirjaukset 1.1.2023 lähtien, kirjauksia oli tehty kerran viikossa, tulokset täyttivät niille asetetut kriteerit.

## 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

### 13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Toimija järjestää muutamia tilaisuuksia vuodessa, näissä on ruokalista nähtävillä. Listassa on ilmoitettu elintarvikkeen nimi, dieettiruokat on ilmoitettu nimen perässä lyhenteillä, lyhenteet on selitetty listan alaosassa. Liha on esikäsitelty, tarkastuskäynnillä keskusteltiin velvollisuudesta ilmoittaa raan lihan alkuperämaa. Ohjeistetaan toimijaa huomioimaan tämä mikäli käyttää raakaa lihaa.

### LISÄTIETOA:

Ruokaviraston sivu [Lihan alkuperämaamerkinnyt tarjoilupaikoissa](#)

### 13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on kotisivut, sekä Facebook- ja Instagram-tilit, lisäksi hyvin satunnaisesti käytetään lehtimainoksia. Mainonnassa ei todettu huomautettavaa.

## 14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

### 14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Toimija käyttää nitrilistä valmistettuja kertakäyttökäsineitä, paketissa maljahaarukka-tunnus, ei mainintaa rajoituksista elintarvikkeiden käsittelyyn. Tukusta ostetaan foliot ja muovikalvot, paketeissa elintarvikkelopaisuutta osoittavat maljahaarukka-tunnukset.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin vastaanottokirjaukset 1.1.2023 kirjauksia oli tehty omavalvontajärjestelmän mukaisesti, toimija oli mitannut vastaanottolämpötilan sekä tarkastanut tuotteet aistinvaraisesti, havainnot oli kirjattu. Toimijalla on käytössä piikkimittari lämpötilan mittaamiseksi.

## 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

### 16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella keskustelun perusteella toimija osaa toimia oikein takaisinvetotilanteissa.

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi C = Korjattava

#### Oivahuomio

Näytteenotossa ja omavalvontatutkimuksissa oli huomautettavaa.

#### Oivahuomio (sv)

Det förekom missförhållanden i provtagningen och egenkontrollundersökningarna.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella toimijaa oli ohjeistettu pintapuhtausnäytteiden ottamiseksi, toimija ei kuitenkaan ollut näytteitä, eikä laatinut näytteenottosuunnitelmaa.

**KEHOTUS: Toimijan tulee laatia näytteenottosuunnitelma pintapuhtausnäytteiden ottamiseksi (vähintään 5 näytettä/näytekertä) sekä ottaa ensimmäiset näytteet. Asia tarkastetaan 14.9.2023 jälkeen tehtävällä uusintatarkastuksella.**

#### LISÄTIETOA:

Ruokaviraston ohje [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - ohje toimijoille](#)

Erityisesti kappale 4.4.1 Trendiseuranta sekä liite 9 sivu 9 (toiminta 3, kokoluokka 1 -> vähintään joka 3. kuukausi)

#### Valvontatoimenpiteet

Kehotus

### 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

#### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi C = Korjattava

#### Oivahuomio

Oiva-raportin esilläpidossa oli huomautettavaa.

#### Oivahuomio (sv)

Det förekom missförhållanden i Oiva-rapportens presentation.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimijaa oli aikaisemmin ohjeistettu Oiva-raportin esilläpidosta, tarkastushetkellä Oiva-raporttia ei ollut esillä toimipaikassa eikä toimija kotisivulla.

KEHOTUS: Toimija tulee asettaa viimeisin Oiva-raportti esille toimipaikassa sekä toimijan kotisivuille.

#### LISÄTIETOA:

Oivahymy-sivu [Oiva-raportin esilläpito](#)

#### Valvontatoimenpiteet

Kehotus

#### Lisätiedot

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden asianmukaisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on aina toiminnanharjoittajalla ja tarkastus ei muuta toimijan vastuuta.

#### Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014) (1042/2016 ja 154/2019)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Elintarvikelaki 297/2021

#### Maksu

219,00 €

#### Maksuperusteet

Maksu määräytyy Lohjan ympäristöterveyspalveluiden ympäristöterveydenhuollon maksutaksan (Lohjan

ympäristöterveyslautakunta 9.12.2021 § 8) mukaisesti. Tuntihinta on 60 euroa. Tarkastusaika sisältää valmistautumisen, tarkastuksen tekemisen ja tulosten käsittelyn, muttei matkoihin käytettävää aikaa. Matkakustannukset laskutetaan siten, että kohteen sijainti yhteistoiminta-alueella ei vaikuta matkakustannusten suuruuteen. Matkakustannuksista laskutetaan kiinteä summa 39 euroa. Lasku toimitetaan erikseen.

**Tarkastaja**

Jarkko Nissinen  
TERVEYSTARKASTAJA  
0505970916  
jarkko.nissinen@lohja.fi

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Joutsela Villa & Kitchen**

Kopuntie 24, 03100 NUMMELA

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**
**09.08.2023**

**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	17
	Hyvä / Bra	1
	Korjattavaa / Bör korrigeras	2
	Huono / Dålig	

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 09.08.2023**

Omaavvalvonta / Egenkontroll	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Elintarvikkeiden säilytyskäytännöissä pientä parannettavaa.

Näytteenotossa ja omaavvalvontatutkimuksissa oli huomautettavaa.

Oiva-raportin esilläpidossa oli huomautettavaa.

Det förekommer små brister i förvaringen av livsmedel.

Det förekom missförhållanden i provtagningen och egenkontrollundersökningarna.

Det förekom missförhållanden i Oiva-rapportens presentation.

**Valvontayksikkö**

Lohjan ympäristöterveyspalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 25.8.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 25.8.2023

