

Lähettilä
Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelut
 Kirkkotie 13
 21420 LIETO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 10.10.2025
 Tapahtumatunnus 1949420

Vastaanottaja
Ravintola Ata Ky
 Kauppalankatu 5-7
 32200 LOIMAA

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Kohde Ravintola Ata Ky (1930633-3)
 Ravintola Ata
 Vesikoskenkatu 20, 32200 LOIMAA
Toiminnan nimi Ravintola Ata
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 9.10.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Vlad Rosu
Toimipaikan edustaja Oktay Er
Muut läsnäolijat Leena Salonen
Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Aloitustarkastus!

Toiminnalle on laadittu kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka on tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa. Omavalvontasuunnitelma on tehty 15.6.2025.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksessa käytiin läpi ruokailutila, keittiö, elintarvikkeiden säilytystilat ja siivousvälineiden säilytys. Tilat soveltuvat elintarvikehuoneistotoimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja tilojen kunto on hyvä.

Apukeittiön lattiat eivät olleet vielä valmiit, ja operaattorilla oli vaikeuksia lattiaurakoitsijoiden kanssa, mutta suunnitelmia lattian korjaamiseksi on tehty toisen yrityksen kanssa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden (kaapitot, työskentelytasot jne.), laitteiden (uunit, liedet jne.) ja työvälineiden (astiat, leikkuulaudat, veitset jne.) soveltuvuus ja riittävyys toimintaan nähden on kunnossa. Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat olivat hyvässä kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

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, laitteet ja pinnat olivat puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa. Ulkopuolinen yritys hoitaa jyrsijät (AssaKp - sopimus 3 kertaa vuodessa tai löydösten sattuessa useammin).

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto on vaatimusten mukainen.

Asiaa hoitaa L&T Oy, käytettyjen öljyjen keräyksen hoitaa Suomen Kasviöljykierrätys Oy, Loimaa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Tarkastuksen aikana ravintolan keittiö ei ollut auki.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet (t-paita, esiliina, kengät, hanskat). Ohjeet tästä asiasta on kuitenkin lisättävä omavalvontasuunnitelmaan.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita tai oleskele mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella elintarvikehuoneistossa, jos on olemassa suoran tai epäsuoran saastumisen vaara.

Henkilöstöllä on toistaiseksi voimassa olevat sopimukset Terveystalon, Loimaan, kanssa kesäkuusta 2025 lähtien.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.

Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö (Oktay Er) ja hänet on riittävästi koulutettu tehtävään.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnassa noudatetaan vaatimuksia sekä omavalvontajärjestelmässä määritettyjä toimintatapoja riskien hallitsemiseksi.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kääreet, pakkaukset ja kuljetusastiat ovat puhtaita ja ehjiä ja niitä käsitellään ja säilytetään siten, etteivät ne saastu.

Muutamia "take-away"-styroksirasioita säilytettiin väärässä paikassa. Kun omistajalle kerrottiin niistä, hän korjasi ongelman välittömästi, niissä oli kuppi-haarukka-symboli.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

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

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötilat olivat lainsäädännön rajoissa. Toimija on kirjannut lämpötiloja ylös viikoittain.

Lämpötilojen mahdollisesti ollessa hetkellisesti, mittausta ajankohtana, pois rajoista, tulee sille kirjata selitys jos sellainen on. Mikäli lämpötilat taas poikkeavat toistuvasti annetuista rajoista, on tähän reagoitava. Korjaavat toimet on suositeltavaa kirjattavaksi.

6.6. Pakasteiden ja jäädtytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden säilytysolosuhteiden lämpötilat olivat lainsäädännön rajoissa. Toimija on kirjannut lämpötiloja viikoittain.

Lämpötilojen mahdollisesti ollessa hetkellisesti, mittausta ajankohtana, pois rajoista, tulee sille kirjata selitys jos sellainen on. Mikäli lämpötilat taas poikkeavat toistuvasti annetuista rajoista, on tähän reagoitava. Korjaavat toimet on suositeltavaa kirjattavaksi.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija ymmärtää allergeenihallinnan merkityksen.

Toimija valmistaa annokset pyynnöstä gluteenittomista raaka-aineista, mutta kertoo asiakkaille ettei tilat ole gluteenivapaita.

Muutoin toimija viestii allergeeneista suullisesti aina kysyttäessä. Asiakkaille on nähtävillä info "Lisätietoja allergeeneista kysyttäessä henkilökunnalta". Mikäli tuotteet tulevat valmiina toimijalle, säilytetään niistä etiketit, jotka voidaan esittää asiakkaalle allergeenitietojen lukua varten.

Aiemmin totutun mallin mukaan annoksissa on voinut olla merkinnät L (laktoositon) tai G (gluteeniton). Tämä on kuitenkin nykyisen lainsäädännön ja ohjeistusten mukaan harhaanjohtavaa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakkaille asetettu näkyville info.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä olevat kertakäyttökäsineet ovat elintarvikekelpoisia sekä rasvaisille elintarvikkeille .

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Omavalvontasuunnitelman mukaan raaka-aineet tulevat Kimmon Vihannekselta ja Heikin Liha Oy-lta, Helsingistä. Tulevista raaka-aineista suoritetaan visuaalinen vastaanottotarkastus.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Pintapuhtausnäytteitä otetaan omavalvonnan mukaisesti. Näytteiden ottamisesta huolehtii ulkopuolinen yritys (Sillä Siisti Oy).

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Toimijan on asetettava viimeisin Oiva-raportti sisäänkäynnin välittömään yhteyteen paikalle, josta kuluttajat huomaavat raportin helposti ja voivat lukea raporttia. Oiva-raportit tulee linkittää nähtäväksi yritysten omille verkkosivuille. Linkitys on tehtävä, jos yritys markkinoi sivuillaan elintarvikkeita. Linkki tulee tehdä näkyväksi ja helposti havaittavalle paikalle verkkosivuston etusivulle. Sähköiset Oiva-raportit voidaan liittää verkko-sivuille joko pdf-muodossa tai linkittämällä oivahymy.fi/hae yrityksiä -sivustolle. Toimijoille on julkaistu ohjeistus linkin tekemiselle oivahymy.fi -nettisivuilla.

Lisätiedot

Asiakas saa lisätietoja annosten allergeeneista kysyttäessä.

Ravintolakeittöiden tulee korostetusti ilmoittaa asiakkailleen, jos ruoka-annokset sisältävät allergiaa aiheuttavia ainesosia. Allergiaa aiheuttavat ainesosat ja kaikki allergeenilistalla olevat ainesosat tulee ilmoittaa selkeästi joko suullisesti tai kirjallisesti.

Asiakkaille näkyville tulee laittaa esim. seuraava teksti: **"Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta."**

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021),

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) ja

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Maksu 170,00 €

Maksuperusteet

Liedon ympäristöterveydenhuollon taksa, ympäristöterveyslautakunta §26/17.9.2025

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Lasku lähetetään erikseen myöhemmin.

Toimija, joka on tyytymätön maksuun, joka perustuu kunnallisen ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan, voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen.

Viranomaisen, jolle kirjallinen oikaisuvaatimus tehdään:

Liedon kaupunki,

Ympäristöterveyslautakunta

PL 24, 21421 Lieto

sähköposti: kirjaamo@lieto.fi

Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa laskun vastaanottamisesta. Vastaanottajan katsotaan saaneen asiasta tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluessa kirjeen lähettämisestä.

Sähköinen asiakirja katsotaan saadun tiedoksi kolmantena päivänä tiedon lähettämisestä.

Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti. Oikaisuvaatimuksesta on käytävä ilmi oikaisuvaatimuksen tekijän nimi ja osoitetiedot, päätös/maksu johon oikaisua haetaan sekä vaatimus perusteineen.

Oikaisuvaatimuksesta huolimatta lasku tulee maksaa viimeistään laskussa annettuna eräpäivänä.

Tarkastaja Vlad Rosu
VALVONTAELÄINLÄÄKÄRI
+358401677786
vlad.rosu@lieto.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1949420

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Ata

Vesikoskenkatu 20, 32200 LOIMAA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

9.10.2025

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt **25**

Hyvä • Bra

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 9.10.2025

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

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

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

Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •
Utmärkt

Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelut •
Lundo stad, miljöhälsövårdRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 20.10.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 20.10.2025