

Lähettiläjä
Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelut
 Kirkkotie 13
 21420 Lieto

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 8.9.2026
 Tapahtumatunnus 2108755

Vastaanottaja
Ravintola Ata Ky
 Vesikoskenkatu 20 A 1
 32200 LOIMAA

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija	Ravintola Ata Ky (1930633-3)
Kohde	Ravintola Ata Vesikoskenkatu 20, 32200 Loimaa
Toiminnan nimi	Ravintola Ata
Toiminta	Ravintolatoiminta
Aika	1.9.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja	Heini Korkiamäki
Toimipaikan edustaja	Oktay Er

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka on tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa. Omavalvontasuunnitelma on päivitetty vuonna 2026.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat vastaavat elintarvikehuoneiston vaatimuksia. Tarkastuksessa käytiin läpi asiakastila, keittiö ja varastointitilat.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja tilojen kunto on toimintaan nähden riittävä.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden soveltuvuus ja riittävyys toimintaan nähden on kunnossa. Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat olivat ehjiä.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston 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 ja laitteet olivat puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

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

Jätehuolto on vaatimusten mukainen. Käytetyt öljyt kerätään ulkoisen toimijan puolesta joka toinen kuukausi.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienspesusta.
Käsienspesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työvaatetus on asianmukainen.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan.

Elintarvikkeita käsittelevät henkilöt on ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla ja toimija valvoo, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita. Työ- ja hygieniaohteita on näkyvissä myös työpisteillä.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, 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

Elintarvikkeiden valmistuksen riskinhallintaan liittyviä puutteita ei havaittu.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kääreet ja kuljetusastiat ovat puhtaita ja ehjiä. Pakkausmateriaalit ovat puhtaita ja niitä

kaikkia varastoidaan siten etteivät ne saastu.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään asianmukaisesti.

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 lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

Kylmätilojen lämpötilahallinnassa ei ole ollut poikkeamia.

6.6. Pakasteiden ja jäädyytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

Kylmätilojen lämpötilahallinnassa ei ole ollut poikkeamia.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Salaattipöydän tarjoilulämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.

Henkilökunta tiedostaa allergeeniturvallisuuden tärkeyden. Gluteenittomia pizzapohjia yms. säilytetään suljetuissa pakkauksissa erillään muista elintarvikkeista. Gluteenittomille tuotteille käytetään erillistä pizzauunia.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakkaiden nähtävillä on ilmoitus: lisätietoja allergeeneista henkilökunnalta.

Esillä on ruokalista sekä tieto käytettävän lihan alkuperämaasta.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikekontaktimateriaalien soveltuvuutta tarkastettiin käytössä olevien kertakäyttökäsineiden ja take away -pakkausten osalta. Molemmissa oli malja-haarukka-tunnus, joka osoittaa niiden soveltuvan elintarvikekäyttöön.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastukset tehdään asianmukaisesti.

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kuljetukset tehdään asianmukaisesti. Käytössä oleva kuljetuslaatikko on siisti ja hyväkuntoinen.

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kuljetusmatkat ovat lyhyitä, lämpötiloja mitataan autoon liitettävällä lämpömittarilla satunnaisesti.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäljitettävyyttä hallitaan säilyttämällä toimitusten asiakirjat.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä otetaan kerran vuodessa. Edellisen näytteenottokerran (2025) tulokset ovat olleet hyviä.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti on esillä toimipaikassa siten, että kuluttaja voi tutustua siihen. Toimijan verkkosivuilla on linkki Oiva-raportteihin.

Lisätiedot**Palautekysely**

Vastaamalla [palautekyselyyn](#) voitte antaa mielipiteenne toiminnastamme ja saamastanne palvelusta. Palaute annetaan nimettömänä.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Maksu 170,00 €

Maksuperusteet

Liedon ympäristöterveydenhuollon taksa, ympäristöterveyslautakunta §15/25.3.2026

Tarkastaja

Heini Korkiamäki
TERVEYSTARKASTAJA
+358407265678
heini.korkiamaki@lieto.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2108755

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Ata

Vesikoskenkatu 20, 32200 LOIMAA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

1.9.2026

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt

**28**

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

9.10.2025

Oivallinen •

Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 1.9.2026

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

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

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

Liedon kaupunki, ympäristöterveyspalvelut •
Lundo stad, miljöhälsovårdRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 18.9.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 18.9.2026