

Lähettiläjä
Päijät-Hämeen ympäristöterveys
 PL 66
 15871 HOLLOLA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 30.1.2025
 Tapahtumatunnus 1829632

Vastaanottaja
Tmi: Kylli Laamanen
 Vinkkelitie 10
 15700 LAHTI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, toiminnan aloitus
Toimija Tmi: Kylli Laamanen (1348656-4)
Kohde Kyllin Hyvää
 Vinkkelitie 10, 15700 LAHTI
Toiminnan nimi Kyllin Hyvää
Toiminta Pitopalvelu
Aika 22.1.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Sanna Kousa
Toimipaikan edustaja Kylli Laamanen

Tarkastuksen perusteet

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2025-2028

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössä toimintaan nähden riittävä kirjallinen omavalvontasuunnitelma.

Tarkastuksessa toimijaa ohjeistettiin käymään suunnitelma läpi säännöllisesti ja tekemään tarvittavat päivitykset muutosten johdosta.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Tilojen riittävydessä ja soveltuvuudessa pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija valmistaa kotikeittiössä tilauksesta mm. täytekakkuja ja voileipäkakkuja. Tilaustuotteita ja niiden raaka-aineita varten on käytössä erillinen jääkaappi. Toimijan kertoman mukaan ennen tilaustuotteiden valmistusta keittiö siivotaan, eikä keittiössä oleskele valmistuksen aikana muita henkilöitä. Taloudessa ei ole lemmikkieläimiä.

Tarkastuksessa todettiin, että keittiötila soveltuu pienimuotoiseen kakkujen valmistukseen.

Tarkastushetkellä keittiötasoilla oli runsaasti erilaista tavaraa ja keittiö on avoin kodin muihin tiloihin.

Tällä perusteella tilojen soveltuvuudesta annetaan arvio B (hyvä). Toimijan tulisi järjestellä keittiö niin, että työtasot ovat siistit ja tyhjät, jolloin niiden puhdistaminen ennen leivontatöiden aloittamistakin sujuu vaivattomasti.

Talousvesi:

Toimija on antanut terveydensuojeluviranomaiselle STMa 1352/2015 mukaisen selvityksen elintarvikehuoneiston talousveden käytöstä. Elintarvikehuoneistossa on käytössä oma rengaskaivo. Selvityksen johdosta kaivon kunto ja olosuhteet sekä vedenkäsittelyyn liittyvät laitteet on tarkastettu terveydensuojeluviranomaisen toimesta. Tarkastuksen yhteydessä terveydensuojeluviranomainen on ottanut 9.10.2024 talousvesinäytteen. Näytevesi ei täyttänyt talousvedelle asetettuja mikrobiologisia

laatutavoitteita kolimuotoisten bakteerien vuoksi. Niiden määrä oli 5 mpn/100 ml (laatutavoite 0 mpn/100 ml). Lisäksi mangaanipitoisuus oli 620 µg/l, mikä ylittää tavoitetason alle 50 µg/l. Rautapitoisuus oli 160 µg/l.

Nyt tehdyn tarkastuksen yhteydessä otettiin talousveden uusintanäyte, jossa ei todettu kolimuotoisia bakteereja. Mangaanipitoisuus oli edelleen kohonnut, 230 µg/l. Rautapitoisuus oli ≤ 15 µg/l.

Toimija antoi 22.1.2025 tarkastuksen yhteydessä selvityksen asennetuista raudan- ja mangaaninpoistosuodattimista ja niiden huoltamisesta. Myös kaivon pohjahiekka on vaihdettu ensimmäisen näytteenottokerran jälkeen. Tarkastuksessa täydennettiin yhteistyössä omavalvontasuunnitelmaan kaivon kunnon seuranta sekä vedenkäsittelyyn liittyvien suodattimien ylläpito ja huolto. Yhteenvetona voidaan todeta, että talousvesi soveltuu käytettäväksi harjoitettavassa elintarvikehuoneistotoiminnassa. Valmistettavat tuotteet ovat sellaisia, ettei talousveden kohonneesta mangaanipitoisuudesta aiheudu kuluttajille terveyshaittaa. Korkeasta mangaanipitoisuudesta voi kuitenkin aiheutua terveyshaittaa henkilöille, jotka käyttävät vettä säännöllisesti juomavetenä taloudessa. Siksi on suositeltavaa, että mangaaninpoistosuodattimien toimivuus ja soveltuvuus tarkastetaan vielä uudelleen.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet olivat tarkastuksessa tehtyjen havaintojen perusteella asianmukaisessa kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet ja laitteet olivat tarkastuksessa tehtyjen havaintojen perusteella asianmukaisessa kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Järjestyksessä pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Vaikka tarkastushetkellä ei ollut toiminta käynnissä, todettiin, ettei keittiötilojen järjestys ole parhaalla mahdollisella tasolla.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa. Omavalvonnassa on huomioitu haittaeläintorjunta.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kiinteistö on liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haastattelun perusteella yrittäjä toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti ja ristikontaminaatiota ei tapahdu.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haastattelun perusteella käsihygieniasta huolehditaan asianmukaisesti.

4.3. Työvaattees

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Leivonnaisten valmistuksen aikana käytetään erillistä työasua ja päähinettä.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksessa todettiin, että elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössä tarvittavat lämpömittarit ja omavalvontasuunnitelmassa on määritetty elintarvikkeiden säilytyslämpötilat.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haastattelun perusteella toimija varmistaa riittävällä tavalla valmistamiensa tuotteiden allergeenit ja intoleranssia aiheuttavat aineet ja osaa kertoa asiakkaalle niistä. Erillään pito toimii varastoinnin ja valmistuksen aikana.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakkaan tilatessa tuotteita ja tuotteita luovutettaessa kerrotaan asiakkaalle suullisesti tuotteista tarvittavat elintarviketiedot, kuten allergeenit.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on tietämys käyttämiensä elintarvikekontaktimateriaalien elintarvikekelpoisuudesta ja soveltuvuudesta.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on tietoinen, että hankittujen elintarvikkeiden jäljitettävyytiedot tulee säilyttää vähintään vuoden ajan.

Lisätiedot

Toimijalle tiedoksi:

Kotikeittiö ei sovellu laajemman pitopalvelutoiminnan harjoittamiseen. Esimerkiksi ruokien valmistaminen ja jäähdyttäminen ei onnistu elintarvikelainsäädännön edellyttämällä tavalla kotikeittiössä. Toimija kertoi suunnitelmista rakentaa autotalliin erillinen valmistustila.

Elintarvikevalvontaan kannattaa olla yhteydessä jo suunnitteluvaiheessa, jotta tiloista tulee riittävät ja asianmukaiset.

Oiva-raportti:

Oiva-raportti, tai linkki oivahymy.fi-sivustolle tulee linkittää yrityksen nettisivuille, jotta kuluttajat voivat nähdä Oiva-raportin tiedot.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002

Yleinen elintarvikehygieniä-asetus (EY) N:o 852/2004

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

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

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 401/2001

Tartuntatautilaki 1227/2016; 56 §

Tartuntatautiasetus 146/2017

Ruokaviraston määräys valvontatietojen julkistamisjärjestelmästä 12/2021

Maksu 235,00 €

Maksuperusteet

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 1.1.2025. Tarkastuksesta perittävä maksu määräytyy tarkastukseen käytettävän työajan mukaan. Työajassa huomioidaan kohteessa suoritettun tarkastuksen lisäksi tarkastuksen valmisteluun ja asiakirjoihin perehtymiseen, tarkastukseen liittyviin järjestelyihin, tarkastuskertomuksen ja muiden asiakirjojen laatimiseen ja toimittamiseen sekä tarkastuksen raportointiin käytettävä aika. Perustarkastuksille on määritetty ympäristöterveydenhuollon maksutaksassa kohdetyyppikohtaiset kiinteät maksut. Tarkastusmaksun lisäksi peritään kiinteä 45 € käyntimaksu. Käyntimaksu vastaa yhdestä valvontakäynnistä valvontayksikölle keskimäärin aiheutuvia kustannuksia.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Maksua koskevissa asioissa ottakaa ensisijaisesti yhteyttä kyseisen suoritteen tehneeseen henkilöön ja perus- tai vuosimaksuja koskevissa asioissa sähköpostitse terveysvalvonta@hollola.fi
Päijät-Hämeen ympäristöterveyden maksutaksa sekä maksuja koskeva oikaisuvaatimusohje löytyvät verkko-osoitteesta <https://www.ymparistoterveys.hollola.fi/maksut>

Tarkastaja Sanna Kousa
TERVEYDENSUOJELUINSINÖÖRI
+358444801144
sanna.kousa@hollola.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1829632

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Kyllin Hyvää

Vinkkelitie 10, 15700 LAHTI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

22.1.2025

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt  17Hyvä • Bra  2Korjattavaa • Bör korrigeras Huono • Dåligt 

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 22.1.2025

Omavalvonta • Egenkontroll

Oivallinen •
UtmärktTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens
lämplighet, tillräcklighet och underhåll

Hyvä • Bra



Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

Hyvä • Bra



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

Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Tilojen riittävydessä ja soveltuvuudessa pieniä epäkohtia.
- Järjestyksessä pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Päijät-Hämeen ympäristöterveys •

Päijät-Hämeen ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 9.2.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 9.2.2025