

Lähettilä
Etelä-Hämeen ympäristöterveys
 Kallionkatu 10-16 C
 11100 Riihimäki

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 24.9.2026
 Tapahtumatunnus 2116367

Vastaanottaja
Tammelan kunta, Taikatassun päiväkot
 Norrintie 1
 31300 Tammela

Asia Valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus. Tarkastettiin ylä- ja alakerran tarjoilukeittiöt.
Toimija Tammelan kunta (0153179-4)
Kohde Tammelan kunta, Taikatassun päiväkot
 Norrintie 1, 31300 Tammela
Toiminnan nimi Päiväkot Taikatassu, Norrintie 1 keittiöt
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 16.9.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Maarit Jalli
Toimipaikan edustaja Susanna Hutka, Mira Juslin
Muut läsnäolijat Tiina Antila

Tarkastuksen perusteet

Riihimäen kaupunki Etelä-Hämeen ympäristöterveys valvontasuunnitelma 2026

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa ja siinä on kaikki vaadittavat ohjelmat. Omavalvontajärjestelmä kattaa kaikki elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot. Vaarojen arviointi on tehty kaikille prosesseille ja tuoteryhmille. Hallintapisteet ja hyvät toimintatavat on määritetty. Seurantamenettelyt ja korjaavat toimenpiteet on määritetty.

Muistakaa aina toimittaa keittiöille uusin versio suunnitelmasta (alakerta).

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan, tai hygieniä varmistuu toimintojen ajallisella erottamisella. Tilajärjestelyt ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden. Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Ilmanvaihto, valaistus

ja viemärijärjestelmä ovat toimivia ja riittäviä sekä niiden kunnossapidosta on huolehdittu.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu. Ne toimivat kuten on tarkoitettu, voidaan puhdistaa asianmukaisesti, niiden toiminta tarkastetaan säännöllisesti ja huolletaan riittävän nopeasti.

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 pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.

Elintarvikehuoneiston omavalvonta on riittävä pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtauden varmistamiseksi.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.

Suojakäsineitä käytetään hygieenisesti.

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 puhtaat vaatteet.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

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

Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on kunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

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.

Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä.

Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli ensimmäisenä vanhenevat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempiä tuotteita.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on asianmukaiset irtolämpömittarit kylmälaitteiden lämpötilojen seuraamiseen.

Kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja seurataan ja kirjataan omavalvonnan kirjanpitoon säännöllisesti. Tarkastetun kirjanpidon perusteella kylmässä säilytettäviä elintarvikkeita on säilytetty elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisissa lämpötiloissa. Mitattiin lämpötilat myös tarkastajan mittarilla.

Sovittiin, että alakerrassa ruvetaan kirjaamaan lämpötiloja omavalvonnan mukaisesti. Mitattiin lämpötilat tarkastajan mittarilla.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Säilytetään kuumana kuljetuslaatikoissa. Tarjoilulämpötila mitataan ja samalla todennetaan kuljetuksen toimivuus.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden säilytyslämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Tarkastettiin yläkerran lämpötilakirjaukset ja mitattiin lämpötilat tarkastajan mittarilla.

Sovittiin, että alakerran keittiössä lämpötiloja ruvetaan kirjaamaan omavalvonnan mukaisesti.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari ja tarvittaessa asianmukaiset muut laitteet lämpötilojen seurantaan ja tallentamiseen.

Elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Tarjoilulämpötilat kirjataan omavalvonnan mukaisesti.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilu-aika on lyhyt. Yläkerrassa on käytössä linjasto ja alakerrassa käytetään kylmäalustoja. Ruuat ovat tarjolla vain kerran.

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. Ruuat toimitetaan keskuskeittiöltä nimellä merkattuina. Tarvittaessa kysytään keskuskeittiöltä lisätietoja.

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

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruuat säilytetään kuljetuslaatikoissa tarjoiluun asti, salaattit siirretään kylmiöön. Suoraan tukusta keittiöille tuleville elintarvikkeille tehdään vastaanottotarkastus ja lämpötilan mittausta kirjauksineen omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä on otettu. Tulokset on kirjattu ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet on tehty omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla. Muistakaa laittaa raportti esille myös alakertaan.

Sovelletut säännökset

Elintarvikkeiden jäljitettävyysohje elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille, Ruokaviraston ohje 1862/04.02.00.01/2025/1
 Elintarvikelaki (297/2021)
 Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)
 Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Maksu 160,00 €

Maksuperusteet

Riihimäen kaupunki, Etelä-Hämeen ympäristöterveyden maksutaksa 1.1.2026. Tarkastusmaksu on tuntiperusteinen ja tuntihinta on 80 €. Tarkastusaika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen ja tarkastuskertomuksen tekemisen.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Jos toiminnanharjoittaja on tyytymätön saamaansa taksaan perustuvaan maksuun, voi hän tehdä oikaisuvaatimuksen hallintolain (434/2003) luvussa 7 a säädetyllä tavalla. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaunnista ja se osoitetaan Riihimäen kaupungin alueelliselle ympäristöterveysjaostolle: Riihimäen kaupunki, Kirjaamo, PL 125 (Eteläinen Asemakatu 2), 11101 Riihimäki. Sähköpostiosoite: kirjaamo@riihimaki.fi.

Tarkastaja

Maarit Jalli
 YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
 +358503823543
 maarit.jalli@riihimaki.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2116367

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Päiväkoti Taikatassu, Norrintie 1 keittiöt

Norrintie 1, 31300 TAMMELA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

16.9.2026

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt

**21**

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

26.5.2023

Oivallinen •

Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.9.2026

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

Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen

Oivallinen •
Utmärkt

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

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

Etelä-Hämeen ympäristöterveys •

Etelä-Hämeen ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 4.10.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 4.10.2026