

Lähtettäjä
Porin kaupunki
PL 121
28101 Pori

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 31.3.2026
Tapahtumatunnus 2023974

Vastaanottaja
Omakoti Tähtitaivas
Lavilantie 4
27100 Eurajoki

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus
Toimija	Mehiläinen Hoivapalvelut Oy (2099743-4)
Kohde	Onnikoti Tähtitaivas Lavilantie 4, 27100 Eurajoki
Toiminnan nimi	Omakoti Tähtitaivas
Toiminta	Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika	18.3.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja	Laura Kankare
Toimipaikan edustaja	Sirpa Kukkola

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa on luettavissa kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Suunnitelmaa on päivitetty säännöllisesti, viimeksi 7/2025. Laajuudeltaan se on kattava. Omavalvontaan liittyvien asiakirjojen vähimmäissäilytysaika on yksi vuosi.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkistettiin keittiötilat. Keittiön seinissä on helposti puhdistettavat kaakeliseinät. Astiahuoltopisteellä sekä uunin yläpuolella on huuvat. Vesipisteitä on kolme. Keittiön siivouskaapissa on kaatoallas, varsilineet sekä kuivausteline. Tilat soveltuvat toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Tilojen kunnossa ei havaittu epäkohtia.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettujen kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu. Ne toimivat kuten on tarkoitettu ja voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Laitteet huolletaan säännöllisesti. Astiapesukoneen lämpötiloista pidetään kirjanpitoa.

Poikkeuksena osa muovikauhoista oli huonokuntoisia. Huonokuntoiset tulee poistaa käytöstä ja vaihtaa uusiin.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä. Elintarvikehuoneiston omavalvonta on riittävää tilojen ja rakenteiden puhtauden ja järjestyksen varmistamiseksi. Keittiöllä on oma siivoussuunnitelma. Siivouksesta pidetään kirjanpitoa.

Keittiön siivouskaappi oli hieman sekaisin. Siivouskaapin järjestykseen tulee kiinnittää huomiota.

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

Tarkastuksella ei havaittu haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä. Haittaeläinten torjuntaan on varauduttu.

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

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella tehtyjen havaintojen perusteella 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

Käsienpesupiste toimii ja sen varustelu on kunnossa. Työntekijöillä on mahdollisuus käyttää kertakäyttökäsineitä.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan perehdyttämisestä omavalvontaan pidetään kirjanpitoa.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

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. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa: vanhentuneet raaka-aineet tai tuotteet poistetaan varastoista ja muista säilytystiloista. Avattuihin tuotteisiin on merkitty avauspäivät.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastajan IR-mittarilla mitattuna kylmälaitteiden lämpötilat olivat asianmukaiset. Kylmälaitteiden lämpötiloja mitataan ja kirjataan säännöllisesti. Tarkastettiin kuluvan vuoden kirjanpitoa. Kirjanpidon mukaan lämpötilat ovat olleet raja-arvojen sisällä.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa kuumennetaan säännöllisesti elintarvikkeita uudelleen. Uudelleen kuumentamisesta pidetään säännöllistä kirjanpitoa. Kirjanpidon mukaan kuumennuslämpötilat ovat olleet asianmukaiset.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Valmistettavasta kuumasta ruoasta mitataan ja kirjataan säännöllisesti ruoan valmistuslämpötiloja. Kypsennyslämpötilat ovat olleet asianmukaiset.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastajan IR-mittarilla mitattuna pakastimien lämpötilat olivat asianmukaiset. Pakastimien lämpötiloja mitataan ja kirjataan säännöllisesti. Kirjanpidon mukaan lämpötilat ovat olleet raja-arvojen sisällä.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikassa on tehty säännöllistä kirjanpitoa kuumen ruoan tarjoilulämpötiloista. Lämpötilat ovat olleet asianmukaiset. Kylmien ruokien tarjoilulämpötiloja ei ole haastattelun perusteella mitattu eikä kirjattu.

Omavalvontasuunnitelmassa on ohjeistettu kylmien ja kuumien tarjolla olevien ruokien tarjoilulämpötilat kohdassa 04.10. Suunnitelmaan tulee lisätä toimenpiteet liittyen tarjoilulämpötilojen varmistamiseksi. Aloitetaan toimipaikassa myös kylmien ruokien tarjoilulämpötilojen seuranta. Huomiona, että tarjoilulämpötiloja on hyvä välillä mitata pistokoemaisesti myös tarjoiluajan loppupuolella, jotta varmistutaan, että lämpötilat pysyvät asianmukaisina koko tarjoiluajan.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin kertakäyttökäsineiden soveltuvuus. Käsineet soveltuvat elintarvikkeiden käsittelyyn.

Tarkastuksella havaittiin yksittäinen jauhojen säilytys vanhassa muovisessa kermaviilipakkauksessa. Pääsääntöisesti elintarvikepakkauksia (esim. hillo-, jäätelö- ja karkkipurkit) ei tule käyttää uudelleen elintarvikkeiden säilyttämiseen, koska pakkaukset on lähtökohtaisesti tehty vain kertakäyttöiseksi. Pakkauksia ei ole automaattisesti testattu toistuvaan käyttöön ja niiden turvallisuudesta toistuvassa käytössä ei ole siten varmuutta. Jos näitä astioita halutaan käyttää, tulee pakkauksesta saada vaatimustenmukaisuusilmoitus, jossa tulee ilmi soveltuvuus toistuvaan käyttöön ja soveltuvuus erilaisille (rasvaiset, happamat, kuumat) elintarvikkeille.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tukkuutuotteiden vastaanottamiseen sisältyy säännöllinen lämpötilamittaus. Kirjanpidon mukaan vastaanottolämpötilat ovat olleet asianmukaiset.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyden

periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin". Käytännössä kuormakirjat ovat saatavilla sähköisinä.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin". Käytännössä kuormakirjat ovat saatavilla sähköisinä.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteistä pidetään kirjanpitoa. Tarkastettiin viimeisin näytteenotto. Pintapuhtausnäytteet otettu viimeksi 9.3.2026 viideltä eri pinnalta. Tulokset ovat olleet hyviä.

Lisätiedot

Suoritettu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta. Toimijalla on aina vastuu toiminnasta, myös tarkastuksella tarkastamatta jääneiden asioiden osalta. Tarkastuspöytäkirjassa esitetyt asiat tulee huomioida ja korjata. Korjaamatta jättäminen saattaa laskea seuraavaa Oiva-arvosanaa.

Oiva-raportti tulee asettaa asiakkaan helposti havaittavaan paikkaan. [Oiva-raportit tulee myös linkittää nähtäväksi yritysten omille verkkosivuille.](#) Linkki tehdään näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle. Linkin tulee johtaa www.oivahymy.fi/hae yrityksiä -sivulle, jolla yritystä koskevat Oivaraportit julkistetaan. Linkitysohjeet löytyvät Oivahymy -sivuilta.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Ruokaviraston elintarviketieto-opas 17068/2

Asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (EY) N:o 1935/2004

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

Oiva-ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle

Maksu 230,00 €

Maksuperusteet

Porin seudun ympäristöterveydenhuollon taksa 27.11.2025 § 38. Voimaantulo 1.1.2026.

Elintarvikelaki (297/2021)

Maksu peritään erillisellä laskulla.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Kunnan valvontasuunnitelmaan sisältyvästä elintarvikelain 73 §:n 1 momentin toimintaa koskevasta maksusta voi tehdä oikaisuvaatimuksen Porin kaupungin ympäristöterveysjaostolle. Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa laskun tiedoksisaannista. Asianosaisen katsotaan saaneen tiedon, jollei muuta näytetä, 7 päivän kuluessa laskun lähettämisestä. Jos asianosainen on antanut suostumuksensa sähköiseen tiedoksiintoon, niin lasku katsotaan annetun tiedoksi kolmantena päivänä lähettämisestä. Oikaisuvaatimus on toimitettava Porin kaupungin kirjaamoon määräajan viimeisenä päivänä ennen kirjaamon aukioloajan päättymistä. Kirjaamon yhteystiedot: Postiosoite PL 121, 28101 Pori, käyntiosoite Porin Leijona, Yrjönkatu 6, sähköpostiosoite: kirjaamo@pori.fi, puhelinnumero (02) 623 4470, vaihde (02) 621 1100. Palvelupisteen aukioloajat: maanantai 10 – 16, tiistai-torstai 8 – 16, perjantai 8 – 15.

Tarkastaja

Laura Kankare
TERVEYSTARKASTAJA
+358505669261
laura.kankare@pori.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2023974

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Omakoti Tähtitaivas

Lavilantie 4, 27100 EURAJOKI • Lavilantie 4, 27100 EURAÄMINNE

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

18.3.2026
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl	st
Oivallinen • Utmärkt	24	😊
Hyvä • Bra		😊
Korjattavaa • Bör korrigeras		😐
Huono • Dåligt		😞

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

6.6.2024
Oivallinen •
Utmärkt



19.2.2020
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.3.2026

Oma- ja valvonta • 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 käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	😊
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	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	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Porin kaupunki •
Porin kaupunki

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 10.4.2026 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 10.4.2026