

**Lähtettäjä**  
**Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos**  
 PL 34  
 90015 Oulun Kaupunki

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 26.3.2026  
 Tapahtumatunnus 2032791

**Vastaanottaja**  
**Hovilan Palveluyhdistys ry**  
 KIRKKOTIE 15  
 90440 KEMPELE

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus

**Toimija** Hovilan Palveluyhdistys ry (0186009-6)  
**Kohde** Hovila-koti  
 Kirkkotie 15, 90440 Kempele

**Toiminnan nimi** Hovila-koti /Keittiö  
**Toiminta** Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)  
**Aika** 23.3.2026

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Sirpa Hanhela-Perttunen  
**Toimipaikan edustaja** Anna-Mari Kinnunen

### Tarkastuksen perusteet

Oulun seudun ympäristötoimi ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025-2028, suunnitelma 2026 (Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta 26.11.2025 § 110)

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimintaa varten on laadittu suunnitelma elintarvikehygieenisten riskien hallitsemiseksi. Toimijalle lähetettiin Oulun seudun ympäristöterveydenhuollon laatima omavalvontasuunnitelmamalli, jota voi tarvittaessa käyttää apuna omavalvontasuunnitelman päivittämisessä.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden käsittelytilat, varastotilat ja siivousvälinetila olivat siistit ja hyvässä järjestyksessä.

#### 3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, laitteet ja siivousvälineet olivat silmämääräisesti puhtaita.

#### 3.6. Jätehuolto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet poistetaan elintarvikehuoneistosta säännöllisesti. Elintarviketiloissa olevat jäteastiat olivat puhtaita. Biojätteen määrää seurataan ja kirjataan omavalvonnassa.

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunnan työtavoissa tai toiminnassa ei havaittu epäkohtia.

**4.2. Käsihygieniat**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupiste on toimiva ja sen varustelu on kunnossa.

Elintarviketyössä käytetään suojakäsineitä. Suojakäsineitä käytettäessä tulee huomioida, että niitä käytetään hygieenisesti ja niitä vaihdetaan riittävän usein ristikontaminaation välttämiseksi.

Suojakäsineiden käytöstä huolimatta kädet on pestävä säännöllisesti. Kädet on pestävä ennen suojakäsineiden pukemista. Puutteellista käsihygieniää ei voi paikata suojakäsineiden käytöllä.

**4.3. Työvaatteet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden käsittelyalueella työskentelevillä oli käytössä työhön soveltuvat puhtaat työvaatteet.

**5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA****5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieniat**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Ruoat jäähdytetään jäähdytyskaapissa ja jäähdytys tapahtuu hygieenisesti.

**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniat**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeita ja raaka-aineita säilytettiin niille varatuissa paikoissa hyvässä järjestyksessä.

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA****6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden säilytystilat olivat omavalvonnan kirjausten mukaan olleet riittävän kylmiä. Poikkeamia ei juuri ole esiintynyt.

**6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Uudelleenkuumennuslämpötiloja ja kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja oli mitattu ja kirjattu omavalvonnan mukaisesti. Toimijalla on käytössään asianmukainen ja toimiva lämpömittari elintarvikkeiden lämpötilojen mittaamiseen.

**6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kuumat ruoat olivat omavalvonnan kirjausten mukaan jäähtyneet riittävän nopeasti, enintään 4 tunnissa +6 °C:seen tai kylmemmäksi. Ruokien jäähdytykseen on käytössä jäähdytyskaappi. Jäähdytyksen seuranta oli tehty säännöllisesti ja mahdollisiin poikkeamiin oli reagoitu. Ruokien kuumennuslämpötiloja oli seurattu ja kirjattu omavalvonnan mukaisesti. Kuumennettujen ruokien sisälämpötilat olivat olleet yli +70 °C.

**6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Pakastimien lämpötilat ovat omavalvonnan kirjausten mukaan olleet riittävän kylmiä. Pakastinhuone oli melko täynnä. Pakastimien täyttöraajat on hyvä tarkistaa.

**6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarjolla olevista kuumista ja kylmistä ruoista oli mitattu ja kirjattu säännöllisesti lämpötiloja. Lämpötilat ovat olleet lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Mittauksiin on käytössä piikkilämpömittari.

**7. MYYNTI JA TARJOILU****7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniat**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kuumien ruokien tarjoiluun on kuumavesihauteet ja kylmien ruokien tarjoiluun kylmältaat. Ruokien tarjoilu oli järjestetty asianmukaisesti.

**10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**

**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksella tehtyjen havaintojen perusteella allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pidossa ei havaittu huomautettavaa. Esimerkiksi gluteenittomat elintarvikkeet säilytettiin erillään muista elintarvikkeista ja riittävästi suojattuna.

**15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Vastaanotettujen elintarvikkeiden lämpötilat olivat omavalvonnan kirjausten mukaan olleet riittävän kylmiä.

**17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**

**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Omavalvonnassa on otettu pintahygienianäytteet elintarvikkeiden kosketuksiin olevilta pinnoilta. Omavalvonnassa otetaan myös ruokanäytteet talteen pakastimeen mahdollisia ruokamyrkytyspäilyjä varten.

**Lisätiedot**

Tarjoilupaikassa on pakkaamattomista elintarvikkeista annettava seuraavat tiedot

- elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
- aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn naudanlihan, sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan alkuperämaa (kirjallisesti)
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisesti tai suullisesti tietyin ehdoin)

Tiedot tulee antaa kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esimerkiksi esitteessä tai taulussa. Tieto allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista voidaan antaa myös suullisesti, jos asiakkaille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa kysyttäessä henkilökunnalta. (Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014 6, 7 a ja 8 §).

Oiva-raportti ja tarkastuskertomus lähetetään toimijalle vain sähköpostilla. Tulosta Oiva-raportti itse. Raportti voi olla myös mustavalkoinen. Oiva-raportti tulee olla asiakkaiden nähtävillä toimipaikassa ja yrityksen internet-sivuilla (linkki oivahymy.fi-sivulle). Oiva-raportti julkaistaan Oivahymy.fi -sivulla 10 päivän kuluttua tarkastuskertomuksen lähettämisestä.

**Sovelletut säännökset**

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista (yleinen elintarvikeasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
- Komission asetus (EU) 2017/2158 toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143 viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista
- Elintarvikelaki (297/2021)
- Tartuntatautilaki (1227/2016) 56 §
- Hallintolaki (434/2003)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

- Oulun seudun ympäristötoimi ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025-2028, suunnitelma 2026 (Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta 26.11.2025 § 110)
- Ruokaviraston ohje: Oiva-arviointiohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/oiva-arviointiohjeet/rekisteroity-elintarviketoiminta/>
- Ruokaviraston ohje: Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille, Ohje 4095/04.02.00.01/2020/6

**Maksu** 237,00 €

**Maksuperusteet**

Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunnan 17.12.2025 § 121 hyväksymät taksan perusteet ja maksut ovat voimassa 1.1.2026 alkaen.

**Tarkastaja** Sirpa Hanhela-Perttunen  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358447036717  
sirpa.hanhela-perttunen@ouka.fi

**Jakelu** Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2032791

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Hovila-koti /Keittiö**

Kirkkotie 15, 90440 KEMPELE

### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

23.3.2026  
Oivallinen •  
Utmärkt



### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		18
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

2.5.2024  
Oivallinen •  
Utmärkt



17.4.2023  
Oivallinen •  
Utmärkt



### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 23.3.2026

Omavalvonta • Egenkontroll	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

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Valvontayksikkö • Tillsynsenhet**

Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos •  
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 5.4.2026 •

Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 5.4.2026