

Lähettiläjä**Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta**

Suensaarenkatu 4

95400 TORNIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

25.7.2025

Tapahtumatunnus

1917618

Vastaanottaja**Tornio Golf Oy**

Näräntie 26

95430 TORNIO

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija

Tornio Golf Oy (2327170-0)

Kohde

Golf Bistro

Näräntie 26, 95430 TORNIO

Toiminnan nimi

Golf Bistro

Toiminta

Ravintolatoiminta

Aika

23.7.2025

Läsnäolijat**Tarkastaja**

Suvi Moisanen

Toimipaikan edustaja

Ari Niemi

Muut läsnäolijat

Suvi Slant

Timo Kivilompolo

Tarkastuksen perusteet

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelma

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus****Toiminnan arviointi****B = Hyvä****Oivahuomio**

Omavalvontasuunnitelmassa on päivityksen tarvetta.

Havainnot ja toimenpiteet

Golf Bistro (aiemmin Golfravintola Laissi) toimii golfradan toiminta-aikana pääosin kesän ja syksyn ajan. Lisäksi ravintolassa järjestetään joitain yksityistilaisuuksia. Ravintolassa tarjotaan lounasta ma-la sekä mm. burgereita, makkara-annoksia ja kahvilatuotteita joka päivä.

Omavalvontasuunnitelma oli keittiössä kansiossa ja se on tehty 2.2.2023. Omavalvontasuunnitelman laajuus on hyvä ja lisäksi kansiossa oli Ruokaviraston ja Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan ohjeistuksia. Kansioon oli koottu myös kopiot hygieniapasseista. Omavalvonnasta vastaa keittiömestari, jonka vastuulla on myös omavalvontaan kuuluvien kirjausten tekeminen.

Keittiömestari kertoi, että omavalvontasuunnitelma on tarkoitus saada sähköiseen muotoon.

Ohjaus ja neuvonta:

Omavalvontasuunnitelma kannattaa päivittää säännöllisesti esim. kerran vuodessa ja päivitystekopäivä kannattaa kirjata ylös.

Päivityksen tarvetta on mm. perustiedoissa, pintapuhtausnäytteiden ja ruokanäytteiden ottamisessa ja lämpötilakirjausten tiheyden määrittämisessä. Epätarkkuutta on myös jäljelle jääneen ruoan hyödyntämisessä (**jos ruokaa, joka ei ole ollut esillä jäähdytetään**, sen tulee tapahtua neljässä tunnissa ja lämpötilan on oltava maks. +6°C, kts. ohje).

Koko henkilökunnan on syytä tuntea omavalvontasuunnitelman sisältö, vaikka

omavalvontakirjaukset ovat yhden henkilön vastuulla. Omavalvontasuunnitelmaan tutustumisesta kannattaa ottaa kiittaukset.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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. Tilajärjestelyt, vesipisteet, astianpesu- ja LVI-järjestelyt jne. ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden. Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat. Henkilökunnan sosiaalituloja ei tällä tarkastuksella katsottu.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilojen kunnossapidosta vastaa pääkenttämestari, Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) olivat kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti. Ilmanvaihto ja valaistus olivat toimivia ja riittäviä. Keittiöön oli hankittu lisäksi ilmalämpöpumppu.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta oli huolehdittu. Käytössä oli IR-mittari elintarvikkeiden lämpötilojen mittaamiseen.

Ohjaus ja neuvonta:

IR-mittari mittaa vain elintarvikkeen pintalämpötilaa. Hankkikaa ns. piikkimittari elintarvikkeiden lämpötilan tarkempaan mittaukseen sekä jokunen irtomittari, joilla voidaan varmistaa säilytyslämpötilat jääkaapeissa ja pakastimissa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet olivat suurimmaksi osaksi siistit ja järjestyksessä. **Kuiva-ainekaapin lattia oli likaisen näköinen ja sillä oli paljon laatikoita yms. Järjestelkää kaappi ja puhdistakaa lattia.**

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita kun huomioidaan käynnissä olleet työn jäljet. Esillä oli työohjeet siivoamiseen, samoin omavalvontasuunnitelmassa.

Keittiön siivousvälineitä säilytettiin keittiön nurkassa. Suurin osa lastoista jne. oli telineessä seinällä, mutta kaikille ei ollut pidikettä. Siivousvälineet olivat hyväkuntoisia ja luutut olivat kertakäyttöisiä.

Lattiamoppi (liuskamoppi) oli likaisen näköinen.

Ohjaus ja neuvonta:

Likainen lattiamoppi siirtää likaa paikasta toiseen, jonka vuoksi **lattiamoppi tulee pestä tai uusia. Lisätkää siivousvälineille lisää kiinnityspidikkeitä, että kaikki varret voi säilyttää seinällä.**

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiömestarin mukaan haittaeläimiä ei ole havaittu. Keittiön ikkunassa, joka oli auki tarkastushetkellä, oli hyönteisverkko estämässä kärpästen yms. pääsyä. Omavalvontasuunnitelmassa on kuvaus tuhoeläinten torjunnasta.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet lajitellaan ja huolehditaan pois keittiöstä säännöllisesti. Jäteastiat eri jakeille olivat takapihalla ja siistit, mutta niiden yllä ei ollut katosta tms. Lisäksi niiden vieressä säilytettiin rullakoita, elintarvike- ja

leipälaatikoita.

Ohjaus ja neuvonta:

Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina ja tarvittaessa suojata ne eläimiltä ja tuhoeläimiltä (EY N:o 852/2004). **Jäteastiat ja erityisesti laatikot ja rullakot tulisi saada suojaan, jotta esim. linnut eivät pääse niitä sotkemaan ulosteillaan.**

Tiedoksi:

Elintarvikealan toimijan täytyy pitää kirjaa toiminnassa syntyvästä elintarvikejätteestä ja sen käsittelystä. Kirjanpidon tarkoitus on auttaa toimijaa kiinnittämään huomiota toiminnassaan syntyvän elintarvikejätteen määrään ja luomaan keinoja sen vähentämiseksi. Kirjanpitoliedot tulee esittää valvontaviranomaiselle (ympäristönsuojelu) pyydettyä. **Käyttämättä jääneet elintarvikkeet tulisi ensisijaisesti käyttää ihmisravinnoksi**, mikäli se voidaan tehdä elintarvikeeturvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin. (Ympäristöministeriö: Pikaohje toimijalle elintarvikekirjanpitoon.)

Lisätietoa mm. osoitteesta: <https://ym.fi/jatteet/jatelaki> (Ympäristöministeriö: Jätelaki ja asetukset- mikä muuttui, miten toimin?)

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste oli toimiva ja varusteltu, mutta käsipaperiteline sijaitsi hieman kaukana käsienpesualtaasta.

Ohjaus ja neuvonta:

Käsipaperiteline olisi hyvä olla lähempänä käsienpesupistettä. Myös tiskin taakse tulisi lisätä paperiteline, nyt lähin teline oli keittiön puolella.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli työhön soveltuvat vaatteet.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on varmistanut, että keittiössä työskentelevillä on hygieniapassi. Kirjanpito oli tehty ottamalla kopiot hyg.passeista/-todistuksesta ja niitä säilytettiin omavalvontakansiossa.

Ohjaus ja neuvonta:

Niiden henkilöiden, jotka eivät enää työskentele keittiössä, hygieniapassikopiot kannattaa poistaa omavalvontakansioista.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimet olivat hyvin täynnä. Niissä ei kuitenkaan ollut huomattavaa määrää jäätä tms. Suurin osa itse pakatuista elintarvikkeista oli esim. hampurilaiskomponentteja tms. Itse pakatuissa elintarvikkeissa oli päiväykset, joissain oli elintarvikkeen nimi.

Ohjaus ja neuvonta:

Itse pakattuihin elintarvikkeisiin tulee laittaa vähintään nimi ja päivämäärä, tarvittaessa myös allergeenit.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontakirjanpitoa jääkaapeista tehdään kerran viikossa ja kirjataan ovesa olevaan taulukkoon. Kirjanpitoa oli tehty melko säännöllisesti 6.6.25 alkaen, muutamalta viikolta kirjauksia ei ollut.

Ohjaus ja neuvonta:

Omavalvontakirjaukset tulee tehdä säännöllisesti vähintään kerran viikossa. Mikäli seuraavalla tarkastuksella kirjanpitoa ei ole tehty viikoittain, laskee se arvosanaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pakasteiden lämpötilahallinnassa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä oli sekä suurkeittiöön tarkoitettu pakastin sekä useita kotitalouspakastimia. Pakastimet olivat hyvin täynnä, osa oli täytetty lähes laitteen yläreunaan saakka. Pakastimista tehdään lämpötilakirjaukset kerran viikossa ja kirjataan ovissa oleviin taulukkoihin. Kirjanpitoa oli tehty melko säännöllisesti 6.6.25 alkaen, muutamalta viikolta kirjauksia ei ollut. Lämpötilat olivat IR-mittarilla mitaten lain vaatimusten mukaiset.

Ohjaus ja neuvonta:

Omavalvontakirjanpitoa tulee tehdä suunnitelman mukaisesti vähintään kerran viikossa. Pakastimien ylitäyttö heikentää ilmankiertoa, joten pakastimien ylitäyttöä tulee välttää.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Lämpötilahallinnassa tarjoilussa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä oli lounas tarjolla. Keittiömestarin mukaan kuumalinjasto pitää ruoan todella kuumana, mutta kylmälinjaston suhteen ollut ollut haasteita. Tämän vuoksi kylmälaitteen ilmanvaihtoa on pyritty parantamaan. Omavalvontaan kuuluu tarjottavien ruokien lämpötilan mittaaminen kerran viikossa. Lämpötiloja oli kirjattu v. 25 aikana vain kahdesti (6.6. ja 23.6.). Heinäkuulta ei ollut yhtään merkintää.

Lämpötilat mitattiin kuumana ja kylmänä tarjottavista elintarvikkeista IR-mittarilla. Kuumat ruoat olivat yli +60 astetta, mutta kylmänä tarjottavat erilaiset salaattikomponentit (esim. tonnikalahiutale, jäävuorisalaatti, couscoussalaatti) lämpötilat olivat 17-18 °C myös toimijan mittarilla mitaten. Kylmälaitteen pohjalle laitettiin lämpömittari ja se näytti + 16 °C. Keittiömestari poisti välittömästi kaapinoven, jotta jäähditys toimisi tehokkaammin ja sähköpostitse viestitti seuraavana päivänä, että lämpötilat oli saatu 6-7 °C:een.

Kehotus:

Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan +12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia (MMMa § 23).

Korjatkaa kylmälaite niin, että sillä saavutetaan tavoitelämpötila. Omavalvontakirjauksia on tehtävä suunnitelman mukaisesti viikoittain kylmästä ja kuumasta ruoasta. Jos lämpötilamittaus tehdään tarjolle laitettaessa, on mittaus hyvä tehdä myös tarjoilun loppupuolella.

Asian korjaamiseen annetaan määräaika 7.8.2025. Tämän jälkeen tehdään ennalta ilmoittamatta maksullinen uusintatarkastus.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

7. MYYN TI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjolla olon aikana ei ole huomautettavaa.

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 olivat vaatimusten mukaisia. Esim. gluteenittomat hampurilaissämpylät sulatetaan tarpeen vaatiessa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pakollisissa elintarviketiedoissa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Esillä oli lounaslista, johon oli kirjattu elintarvikkeen nimi ja sen perään lyhenteet L, G, M. Muista ruoista oli käytetty samoja lyhenteitä taululla. Käytetyn lihan alkuperämaata ei mainittu kirjallisesti, eikä näkyvillä ollut kylttiä, jossa olisi mainittu, että henkilökunnalta saa lisätietoja allergeeneistä. Keittiössä käytetään keittiömestarin mukaan pääosin kypsennettyjä lihoja ja lihavalmisteita, mutta jonkin verran myös tuoretta lihaa (tuoreen broilerin pakkauksia roskissa tarkastushetkellä).

Myynnissä oli myös alun perin monipakkauksesta olleita jäätelöitä. Korissa, jossa jäätelöt olivat pakastealtaassa, oli pakkauksen kansi, josta näkyi elintarvikkeen nimi, mutta ei tuoteselostetta/allergeeneja. Pakkausta ei ollut tallessa.

Keittiömestari ilmoitti, että huomautetut asiat pakollisista tiedoista oli lisätty heti seuraavana päivänä.

Ohjaus ja neuvonta:

Pakolliset merkinnät tarjolla olevasta elintarvikkeesta tarjoilupaikoissa:

1. elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
2. allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisesti tai suullisesti tietyin ehdoin)
3. aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisesti)

Kuluttajan ei voida olettaa ymmärtävän lyhenteitä G, M ja L ruokalistassa ilman niiden avaamista. Jos näitä lyhenteitä käytetään, ne tulee selittää, mitä niillä tarkoitetaan, esimerkiksi lisäämällä ruokalistan alaosaan selitykset G = gluteeniton, M = maidoton ja L = laktoositon. Allergiat ja intoleranssitiedot voidaan antaa myös ilmoittamalla elintarvikkeen läheisyydessä olevassa esitteessä tai taulussa, että tiedot saa pyydettäessä henkilökunnalta. Mikäli myytävässä tuotteessa ei ole merkittynä allergeeneja tai tuoteselostetta, tulee tiedot olla henkilökunnan tiedossa, mikäli asiakas niistä kysyy. Selvittääkää jäätelön tuoteseloste.

Lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa, mikäli keittiössä käytetään raakaliha- tai lihavalmisteita, kuten valmiiksi kypsennettyä lihaa tai pakastejauheliha- ja -lihaa. Vapaaehtoisesti lihan alkuperämaan saa ilmoittaa kaikista käytetystä lihasta.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin hampurilaispussi- ja suojahanskapakkauksen merkinnät ja molemmissa oli malja haarukka-merkintä. Keittiössä oli käytössä kuituliina esim. jääsalaattien päällä niiden pitämiseen tuoreena. Kuituliinapakkauksen päällä oli malja haarukka-merkki ja keittiömestari varmisti tarkastuksen jälkeen, että kuituliinaa voi käyttää suorassa kontaktissa elintarvikkeisiin.

Ohjaus ja neuvonta:

Mikäli materiaalia käytetään suorassa kontaktissa elintarvikkeisiin alkuperäistä käyttöä poikkeavalla tavalla, tulee turvallisuus varmistaa valmistajalta/maahantuojalta. Asiasta on hyvä laittaa dokumentti (esim. sähköposti) omavalvontakansioon.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita toimitetaan Valio Aimoilta ja HK:lta 2-3krt/vko henkilökunnan ollessa paikalla. Niille

tehdään aistinvarainen tarkastus ja lämpötilat kirjataan kerran viikossa. Kirjanpito oli esittää tarkastuksella.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin Aimo-tukun lähetyslista, joka oli asianmukainen.

Ohjaus ja neuvonta:

Toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden hankkimisesta. Jäljitettävyystietoja ovat kuitit, lähetteet tai kuormakirjat ostetuista elintarvikkeista.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden takaisinvedoja ei ole ollut. Tieto niistä saadaan puhelimitse. Annettiin ohjausta ja neuvontaa, kuinka toimia mahdollisissa takaisinvetotilanteissa. Suosittelen tilaamaan myös Ruokaviraston uutiskirjeen takaisinvedoista: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/ajankohtaista/tilaauutisia/>

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäljitettävyyys tarkistettiin HK:n lähetyslistasta, joka oli asianmukainen.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Oiva-raportin esilläpidossa on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa ei ollut esillä ei ollut Oiva-raporttia, eikä sitä ollut myöskään toimijan tain ravintolan nettisivuilla <https://greenzonegolf.com/fi-fi/palvelut/ravintola-green-zone-bistro/52/>. Oiva-raportti oli keittiössä omavalvontakansiossa ja se laitettiin esille tarkastuksen aikana. Ravintolan nettisivuille lisätään lounaslista viikoittain, eli sitä päivitetään säännöllisesti.

Ohjaus ja neuvonta:

Elintarvikelaki 16 §:

"Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa."

Kehotus:

Huolehtikaa, että uusin Oiva-raportti on aina asiakkaiden nähtävillä. Lisätäkää uusin Oiva-raportti tai linkki Oiva-sivustolle internetsivuille. Somekanavilla Oiva-raporttia ei tarvitse julkaista, mutta se on suositeltavaa. Ohjeistusta asiaan löytyy Ruokaviraston sivulta: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/opaat/oiva-yleisohje/elintarvikevalvontatietojen-julkaisujarjestelma-oiva/#id-9-oiva-raportin-julkaiseminen-julkistaminen-j>

Määräaika asian korjaamiselle on 7.8.2025. Asia tarkastetaan uusintatarkastuksella.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

Mittaukset

Tarkastuskäynnillä elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja mitattiin Testo 104-IR lämpömittarilla.

Lisätiedot

Kohdekohtainen riskinarviointi (Meri-Lapin ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaosto 15.4.2025 § 37)

Tarkastuksen yhteydessä tehtiin riskinarviointi, jonka perusteella kohteen riskiluokitus voi olla matala, tavanomainen tai korkea. Seuraavan tarkastuksen ajankohta määräytyy valtakunnallisen tarkastustiheyden ja teille tehdyn riskinarvioinnin perusteella. Riskinarvioinnin tarkastustiheys ei vaikuta uusintatarkastuksen ajankohtaan eikä mahdollisiin hallinnollisiin toimenpiteisiin.

Kohteen riskiluokitus on korkea ja seuraava tarkastus tehdään kohdekohtaisen riskinarvioinnin perusteella noin vuoden kuluttua. Täytetty riskinarviointilomake on tarkastuskertomuksen liitteenä ja lisätietoa siitä saa tarkastuksen tehneeltä tarkastajalta.

Mikäli olette tyytymättömiä riskinarviointiin, voitte pyytää riskinarvioinnista muutoksenhakukelpoista päätöstä Meri-Lapin ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaostolta. Asian käsittelypyyntö lähetetään Tornion kaupungin kirjaamoon sähköpostiosoitteeseen kirjaamo@tornio.fi tai osoitteeseen Tornion kaupunki, Kirjaamo / Meri-Lapin ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaosto, Suensaarenkatu 4, 95400 Tornio.

Muut lisätiedot

Tarkastuksesta lähetetään lasku erikseen. Ympäristöterveysvalvonnan henkilötyötunnin hinta on 56 e. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyviin kirjallisiin töihin käytetty aika.

Oiva-raportti on julkistettava elintarvikehuoneistossa kuluttajan kannalta sopivassa paikassa ja helposti nähtävillä internetsivustoilla. Toimijan tulee tulostaa itse esillä pidettävä Oiva-raportti ja tuloste voi olla myös mustavalkoinen. Mikäli markkinointia on somekanavilla, Oiva-raportti tai linkki Oivahymy-sivustolle on suositeltavaa julkaista myös niissä.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maksu 112,00 €

Maksuperusteet

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan maksutaksa 15.3.2022 § 24

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

OIKAISUVAATIMUSOHJE

Oikaisuviranomaisen

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija saa elintarvikelain perusteella hakea oikaisua Meri-Lapin ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaostolta kirjallisella oikaisuvaatimuksella. Lasku on maksettava oikaisun tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä. Maksujen perinnästä säädetään verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetussa laissa (706/2007). Oikaisuvaatimuksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuun pantu virheellisesti.

Oikaisuvaatimusaika

Määräaika oikaisun tekemiseen on 30 päivää tämän asiakirjan tiedoksisaannista. Tiedoksisaannin katsotaan tapahtuvan seitsemäntenä päivänä asiakirjan julkaisu- ja sähköpostin lähettämisaikakohdasta. Oikaisuvaatimusaika päättyy 37 päivän kuluttua asiakirjan lähettämispäivämäärästä, jolloin vaatimuksen on viimeistään oltava perillä Tornion kaupungin kirjaamossa sähköpostina osoitteessa kirjaamo@tornio.fi.

Tarkastaja

Suvi Moisanen

TERVEYSTARKASTAJA

+358406373301

suvi.moisanen@tornio.fi

Liitteet

Liite 1: Riskinarviointi_Golf_Bistro_Tornio_Golf_oy_23.7.25.pdf

Liite 2: oma-valvonta-fin-2-jaahdytys.pdf

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Elintarvikelain kohdekohtainen riskinarviointi		
Elintarviketoiminta		
Kohde:	Pvm.	
Osoite:		
	Riskipisteet	Annetut pisteet
Tarkastaja:		
1. Omavalvonnan taso		
Hyvä (toimija ottaa ohjeistuksen mukaiset näytteet tarvittaessa ja/ tai toteuttaa omavalvontakirjanpitoa säännöllisesti) (A)	1	
Keskinkertainen (tehdään kirjaukset pääosin ja/ tai näytteenotto ei ole riittävää) (B)	4	
Huono (kirjauksia ei tehdä/kirjauksia satunnaisesti tai niitä ei tehdä kaikista toiminnoista ja/ tai poikkeamiin ei reagoida ja/ tai näytteitä ei oteta)	8	
2. Kohdehistoria		
1 + 2 edellistä tarkastusta Oivallisia tai hyviä / ei historiaa	1	
1 + 2 edellisen tarkastuksen joukossa korjattavaa	2	
1 + 2 edellisessä tarkastuksessa pääosin korjattavaa tai huono ja/ tai vakava valitus / rymy tehty	3	
3. Ongelmien uusiutuminen ja annettujen ohjeiden noudattaminen		
Ei ongelmia/ongelmat korjautuvat yhdellä huomautuksella ja annettuja ohjeita noudatetaan	1	
Samat ongelmat uusiutuvat harvakseltaan ja/ tai annettuja ohjeita ei täysin noudateta	4	
Samat ongelmat toistuvat tarkastuksissa, annettuja ohjeita ei noudateta	6	
4. Tilojen ja laitteiden kunto		
Tilat ja laitteet ovat kunnossa (A)	1	
Tilojen ja/ tai laitteiden kunnossa on huomautettavaa (B/C)	3	
Tilat ja/ tai laitteet vaativat kunnostusta (C/D)	6	
Riskipistemäärä yhteensä		

Riskipisteet	Riskiluokitus	Tarkastustiheys
4–5	matala	laskee
6–11	tavanomainen	ei vaikutusta
12–23	korkea	nostaa

Kohteen valvontasuunnitelmallinen tarkastustiheys	
Tarkastustiheys (Vati, valtakunnallinen)	/ vuosi
Edellinen valvontasuunnitelmallinen tarkastustiheys	/ vuosi
Kohdekohtainen riskiluokitus	matala ☐ tavanomainen ☐ kohonnut ☐
Kohdekohtaiseen riskinarviointiin perustuva tarkastuskäyntien määrä	

Jos riskinarvioinnista on kysyttävää, ota yhteyttä riskinarvioinnin tehneeseen tarkastajaan. Kohdekohtainen riskinarviointi tehdään jokaisen valvontasuunnitelmallisen tarkastuksen jälkeen.

Jäähdytys

Silloin kun ruokaa ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen, ruoka on jäähdytettävä nopeasti. Liian hitaasti jäähdytetty ruoka on yleisin ruokamyrkytysten syy.

- Jäähdytä ruoka heti valmistuksen jälkeen 4 tunnissa alle +6 °C:seen.
- Ohut ruokakerros jäähtyy nopeammin. Jäähdyminen nopeutuu, kun jaat ruoan useaan astiaan tai pilkot sitä.
- Mittaa ruoan lämpötila jäähdytyksen alussa ja lopussa. Mittaa lämpötila ruoan keskeltä, jossa jäähdyminen on hitainta.
- Säännölliseen jäähdyttämiseen kannattaa hankkia jäähdytyskaappi. Jos käytössäsi ei ole jäähdytyskaappia, voit käyttää jäävesihaudetta. Tärkeintä on, että ruoka jäähtyy riittävän nopeasti.
- Ruokaa ei saa koskaan jäähdyttää ulkona eikä ikkunalaudalla.
- Merkitse tuotteeseen valmistuspäivämäärä ja tarvittaessa elintarvikkeen nimi ja ainesosat.
- Noudata lämpötilojen ja lämpötilapoikkeamien kirjaamisessa oman yrityksesi omavalvontaohjeistusta.



maks.
4 h

alle
+6 °C



Lue lisää:

» ruokavirasto.fi/elintarvikeala

» oivahymy.fi

Aineisto on tuotettu MMM:n rahoittamassa pk-hankkeessa.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1917618

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Golf Bistro

Näräntie 26, 95430 TORNIO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

23.7.2025Korjattavaa •
Bör korrigeras

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	19
Hyvä • Bra	3
Korjattavaa • Bör korrigeras	2
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

6.7.2023Hyvä •
Bra**27.6.2023**Korjattavaa •
Bör korrigeras

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 23.7.2025

Omavalvonta • Egenkontroll	Hyvä • Bra	
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	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Hyvä • Bra	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Korjattavaa • Bör korrigeras	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Omavalvontasuunnitelmassa on päivityksen tarvetta.
- Pakasteiden lämpötilahallinnassa on pieniä epäkohtia.
- Lämpötilahallinnassa tarjoilussa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta.
- Pakollisissa elintarviketiedoissa on pieniä epäkohtia.



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1917618

- Oiva-raportin esilläpidossa on epäkohtia.