

**Lähetäjä**  
**Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos**  
PL 34  
90015 OULUN KAUPUNKI

**Tarkastuskertomus**  
Elintarviketoimiala  
Pvm 20.5.2025  
Tapahtumatunnus 1882130

**Vastaanottaja**  
**Lounaskahvila Biili**  
Automuseontie 2  
90410 OULU

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus  
**Toimija** Haka Catering Oy (2421126-7)  
**Kohde** Lounaskahvila Biili  
Automuseontie 2, 90410 OULU  
**Toiminnan nimi** Lounaskahvila Biili  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 7.5.2025

*Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Hanna Virtanen  
**Toimipaikan edustaja** Emma Kangas  
Eemeli Kovalainen  
Maija Peltola

## **Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**

### **2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**

#### **2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan**

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tiloissa oli tehty remonttia kesällä 2024. Henkilökunnalle oli tehty erillinen pukuhuone.

#### **2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito**

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tiloissa oli tehty remonttia kesällä 2024. Keittiöön oli tehty muutoksia, ja lattia-, seinä- ja kattopintoja oli uusittu.

Keittiön lattiakaadot oli paikoin väärin suunnattu ja vettä jäi lätäköiksi lattialle. Huolehtikaa, että lattia kuivataan aina hyvin.

#### **2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito**

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Leikkuulaudat olivat kuluneet. Uusikaa leikkuulaudat ja huolehtikaa, että työvälineet ovat aina hyväkuntoisia.

### **3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

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

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat olivat yleisilmeeltään siistit. Takaovesta oli hieman tullut lehtiä ja kiviä sisälle. Tiloista huomasin, että henkilökunnalla ei ole kovin paljon aikaa siivoamiselle. Henkilökunta kertoi, että siivoavat aina kun tulee hiljaisempi hetki. Huolehtikaa, että aikaa riittää myös siivoamiseen ja tilat pysyvät siistinä.

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

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kylmävetolaatikko oli hieman likainen. Huolehtikaa, että kalusteet ja työvälineet pysyvät siistinä ja puhtaina.

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS****4.2. Käsihygieniä**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupiste oli varustettu käsisaippualla ja -paperilla.

Jos 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 käsihygieniä ei voi paikata suojakäsineiden käytöllä.

**4.3. Työvaatteet**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiössä oli huoneenlämmössä sulamassa elintarvikkeita. Elintarvikkeiden lämpötila ei ollut vielä päässyt nousemaan ja henkilökunta siirsi elintarvikkeet kylmälaitteeseen.

Henkilökunta kertoi, että elintarvikkeet sulatetaan aina muulloin kylmälaitteessa, mutta olivat nyt hetkellisesti pöydällä, jotta ne kerkeävät sulaa tarpeeksi ennen käsittelyä.

Elintarvikkeita ei saa sulattaa huoneenlämmössä. Elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa.

**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Lämpötilakirjauksia oli tehty. Kirjauksissa oli hieman epäsäännöllisyyttä. Tehkää kirjauksia säännöllisesti, omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

**6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Ravintolassa jäähdytetään ruokia. Käytössä on jäähdytyskaappi. Kirjauksien mukaan ruokien lämpötila oli 1-2,5 tunnin aikana jäähtynyt 40-16 asteeseen. Kirjaukset oli tehty aina 1-2,5 tunnin jälkeen, koska henkilökunnalla on loppunut työt ennen kuin jäähdytys on kerennyt pidemmälle. Välillä kun aloitatte jäähdytyksen aikaisemmin päivällä, tehkää kirjauksia myös silloin, jotta kirjauksista näkee, että jäähdytys on tapahtunut neljässä tunnissa.

**6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarjoilla olevien ruokien lämpötiloja oli mitattu ja kirjauksia tehty. Muutama poikkeama oli tullut. Muistakaa kirjata korjaavat toimenpiteet.

**7. MYynti JA TARJOILU****7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

**13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT****13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Ruoissa käytettävien lihojen alkuperämaa on ilmoitettu aina päivän ruokalistassa. Työntekijä, joka aiemmin on tehnyt ruokalistat oli jäämässä pois. Muistakaa kirjata lihojen alkuperät myös jatkossa.

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä oli otettu tänä vuonna kerran. Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa 2-4 kertaa vuodessa 5 näytettä kerrallaan.

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Uusin Oiva-raportti oli esillä.

Oiva-raportti on uudistunut ja raportin ulkoasu muuttui samalla. **Oiva-raporttia ei enää postiteta, vaan toimijan tulee jatkossa tulostaa se itse.** Raportin voi tulostaa mustavalkoisena. Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti lähetetään entiseen tapaan sähköpostitse toimijalle. Oiva-raportti julkaistaan Oivahymy.fi -sivulla 10 päivän kuluttua siitä, kun tarkastuskertomus on lähetetty. Oiva-raportti tulee olla asiakkaiden nähtävillä toimipaikassa ja yrityksen nettisivuilla.

#### Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

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

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

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

Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/3 Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista - Ohje elintarvikealan toimijoille

Hallintolaki (434/2003)

Oulun seudun ympäristötoimi ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025-2028, suunnitelma 2025 (Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta 11.12.2024 § 143)

**Maksu** 231,00 €

#### Maksuperusteet

Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunnan 27.11.2024 § 128 hyväksymät taksan perusteet ja maksut ovat voimassa 1.1.2025 alkaen.

#### Tarkastaja

Hanna Virtanen  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358447036733  
hanna.virtanen@ouka.fi

#### Jakelu

Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1882130

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Lounaskahvila Biili**

Automuseontie 2, 90410 OULU • Automuseontie 2, 90410 ULEÅBORG

## Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

7.5.2025  
Oivallinen •  
Utmärkt



## Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

|                              | kpl • st |
|------------------------------|----------|
| Oivallinen • Utmärkt         | 16       |
| Hyvä • Bra                   |          |
| Korjattavaa • Bör korrigeras |          |
| Huono • Dåligt               |          |

## Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

12.12.2023  
Hyvä •  
Bra



27.10.2023  
Korjattavaa •  
Bör korrigeras



## Tarkastustulos • Inspektionresultat • 7.5.2025

|                                                                                                                                    |                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--|
| 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 |  |
| Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om 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

Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos •  
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 30.5.2025 •

Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 30.5.2025