

Lähettäjä**Etelä-Hämeen ympäristöterveys**

Kallionkatu 10-16 C

11100 Riihimäki

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

7.8.2026

Tapahtumatunnus 2085631

Vastaanottaja**Hirvijärven leirikeskus**

Hirvijärventie 760

11710 Riihimäki

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

Riihimäen seurakunta (0152574-9)

Kohde

Hirvijärven leirikeskus

Hirvijärventie 760, 11710 Riihimäki

Toiminnan nimi

Hirvijärven leirikeskus

Toiminta

Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)

Aika

15.7.2026

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Merja Salminen

Toimipaikan edustaja

Satu Rantamäki

Silja Inkinen

Tarkastuksen perusteet

Riihimäen kaupunki Etelä-Hämeen ympäristöterveys valvontasuunnitelma 2025-2028

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Kohteen omavalvonta on päivitetty keväällä 2024.

OHJAUS JA NEUVONTA

Ruokaviraston mukaan elintarvikealan toimija vastaa omavalvonnan riittävydestä ja ajantasaisuudesta. Omavalvontasuunnitelma on päivitettävä aina, kun toiminnassa tapahtuu muutoksia, jotka vaikuttavat elintarviketurvallisuuden hallintaan tai omavalvonnan menettelyihin.

Omavalvontasuunnitelman ajantasaisuus on suositeltavaa tarkastaa vuosittain ja kirjata esim. suunnitelman etusivulle tarkastuksen päivämäärä ja tarkastajan kuittaus.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat ovat toimintaan soveltuvat.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito**Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tiloista on kunnossapitosuunnitelma ja niitä kunnostetaan tarpeen mukaan.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat ovat puhtaat ja järjestyksessä.

Siivoussuunnitelma on tehty ja siinä on huomioitu päivittäin, viikoittain ja harvemmin tehtävät siivoustoimenpiteet. Harvemmin tehtävät kirjataan, hyvä!

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ei havaintoja haittaeläimistä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto on järjestetty vaatimusten mukaisesti.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste on järjestetty ja varustettu vaatimusten mukaisesti.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvaatetus on asianmukainen ja siisti.

OHJAUS JA NEUVONTA

Muistutetaan, että hiukset tulee olla sidottuina, jos käytetään hiukset kokonaan peittävän hatun sijasta huivia, lippistä tai pantaa.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Terveydentilaselvitys elintarviketyöhön soveltuvuudesta on tehty työterveyden toimesta, josta myös tiedot selvityksistä löytyvät.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Perehdytys omavalvontaan on kunnossa.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniasaamistodistukset on tarkastettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäädyttämistä ei tehdä eikä ylijääneitä ruokia säilytetä.

Sulattaminen tapahtuu kylmälaitteessa.

Jäädyttämistä varten on jäähdytyskaappi ja jäähdytyksen toteutumista neljässä tunnissa +6 asteeseen tai kylmemmäksi on seurattu ja kirjattu.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilyttämien ja varastointi tapahtuu hygieenisesti.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita ei säilytetä kuumana eikä niitä kuumenneta uudelleen. Ruoan tarjoilu-aika on vain noin 15 minuuttia.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden pakastesäilytystilojen lämpötiloja on kirjattu säännöllisesti.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilulämpötiloja ei ole mitattu eikä kirjattu johtuen lyhyestä, 15 minuutin tarjoiluajasta.

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

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilu ei ollut tarkastushetkellä vielä alkanut. Tarjoilulinjasto on vaatimusten mukainen ja puhdas.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Allergiaruokavaliot tiedetään etukäteen. Allergeenit säilytetään erillään. Toimijan hallitsee omavalvonnassaan allergioita ja intoleransseja aiheuttaviin aineisiin liittyvät riskit. Allergiaruokien valmistuksessa, säilytyksessä ja tarjoilussa estetään allergeenien ristikkäinen kontaminaatio sekä varmistetaan asiakkaalle annettujen allergeenitietojen oikeellisuus.

12. ELINTARVIKEKOHTAISET ERITYISVAATIMUKSET**12.3. Nimisuojatut elintarvikkeet**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaus- ja muut kontaktimateriaalit ostetaan elintarviketukusta.

Ruokaviraston mukaan elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvien pakkaus- ja muiden kontaktimateriaalien tulee olla käyttötarkoitukseensa soveltuvia ja turvallisia. Toimijan tulee omavalvonnassaan varmistaa kontaktimateriaalien vaatimustenmukaisuus, jäljitettävyyden sekä asiakirjojen saatavuus.

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

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Raaka-aineet ostetaan elintarviketukun kuljetuksella. Vastaanottolämpötiloja on mitattu ja kirjattu, mutta niitä tulee tehdä säännöllisemmin.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan tulee pystyä osoittamaan elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella ”yksi askel taaksepäin, yksi askel eteenpäin”. Raaka-aineista on säilytettävä tiedot toimittajasta, tuotteesta, erästä ja vastaanottopäivästä. Valmistuksessa tulee pystyä yhdistämään käytetyt raaka-aine-erät valmistettuihin tuotteisiin esimerkiksi reseptien, tuotantokirjanpidon tai muiden tallenteiden avulla. Lisäksi on voitava osoittaa, milloin tuotteet on myyty, tarjoiltu tai toimitettu eteenpäin. Jäljitettävyydestä tulee säilyttää rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa vähintään yhden vuoden ajan vastaanottamisesta tai lähettämisestä.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla tulee olla omavalvonnassaan menettely takaisinvetotilanteiden varalle. Takaisinvetotiedon saatuaan toimijan tulee pystyä tunnistamaan vastaanotetut elintarvike-erät, poistamaan takaisinvedon kohteena olevat tuotteet välittömästi käytöstä sekä dokumentoimaan tehdyt toimenpiteet. Toimijan tulee säilyttää jäljitettävyydestä myös varastoinnin aikana siten, että takaisinvedon kohteena olevan raaka-aineen käyttö voidaan tarvittaessa selvittää.

Toiminnassa ei ole huomautettavaa.

16.8. Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan jäljitettävyyden

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kts. kohta 16.1.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kts. kohta 16.1.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pintahygienian näytteenotto on tehty säännöllisesti ja tulokset on kirjattu. Viimeisimmät näytteet on otettu 15.7.

17.15. Prosessissa syntyvät vierasaineet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan tulee tunnistaa akryyliamidin muodostumiseen liittyvät riskit ja käyttää valmistusmenetelmiä, joilla sen muodostumista vähennetään. Erityisesti peruna- ja viljatuotteet tulee paistaa tai paahtaa vaalean kullankeltaisiksi välttämällä liiallista ruskistamista. Toimijan tulee noudattaa valmistajien paistiohjeita ja huolehtia, että akryyliamidin vähentämiseen liittyvät menettelyt ovat osa omavalvontaa silloin, kun toiminnassa valmistetaan asetuksen (EU) 2017/2158 mukaisia tuotteita.

Toimija on huomioinut akryyliamidin riskit omavalvonnassaan.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Lisätiedot

Kirjanpitovelvollisuus ja tiedonantovelvollisuus elintarvikejätteestä (Jätelaki (646/2011) 118 a §, jätelaetus (978/2021) 34 §)

- Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikejätteen määrästä ja käsittelystä. Velvollisuus ei koske elintarvikelain 10 §:n 2 momentissa tarkoitettuja toimijoita, jotka ovat suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan ulkopuolella, ruoka-apua tarjoavia hyväntekeväisyysjärjestöjä, alkutuotannon toimijoita eikä yleishyödyllisiä yhteisöjä.
- Mahdollisuuksien mukaan sisällytettävä arvio jätteenä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen määrästä.
- Kirjanpito tiedot säilytettävä paperisina tai sähköisinä kuusi vuotta.
- Ympäristösuojelu- tai elintarvikevalvontaviranomainen voi pyytää kirjanpidon nähtäväksi.
- Tarvittaessa rehuksi tai lahjoituksiin menneistä elintarvikkeista voidaan pitää erillistä kirjanpitoa.

Lisätietoa: [Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden](#)

[noudattamiseksi](#)

ja pikaohje kirjaamiseen: [Pikaohje-elintarvikejatekirjanpitoon-Fl.pdf \(ym.fi\)](#)

Oiva-raportti

Oiva-raportin on oltava esillä elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta sopivassa paikassa siten, että se on kuluttajan helposti luettavissa. Toimijan tulee tulostaa ja laittaa esille tämän tarkastuskertomuksen liitteenä oleva Oiva-raportti välittömästi sen saatuaan.

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Raportti on julkistettava jokaisella toimijan rekisteröimän verkkotunnuksen internetsivujen aloitussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla. Vaihtoehtoisesti aloitussivulle on sijoitettava näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle linkki Ruokaviraston internetsivuille, jolla toimijaa koskevat Oiva-raportit julkaistaan.

Kaikki Oiva-raportit julkaistaan [oivahymy.fi](#) -sivustolla.

Sovelletut säännökset

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 2024/1143 viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, nimisuoja-asetus

Euroopan komission asetus (EU) 2017/2158 toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi

Tartuntatautilaki (1227/2016)

Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista (11/2026)

Elintarvikevalvontatietojen julkaisujärjestelmä Oiva, Ruokaviraston ohje 1708/04.02.00.01/2022/1

Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit - ohje toimijoille ja valvojille, Ruokaviraston ohje 4955/04.02.00.01/2021

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen, Ruokaviraston ohje 1028/04.02.00.01/2022/6

Elintarvikealan toimijoiden omavalvontajärjestelmät ja niiden valvonta, Ruokaviraston ohje 6303/04.02.00.01/2025

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille, Ruokaviraston ohje 17068/2

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille, Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/7

Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden ja niiden tapaan käytettävien kasvipohjaisten tuotteiden nimeämisestä, Ruokaviraston ohje 6092/04.02.00.01/2021/3

Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistossa, Ruokaviraston ohje 8014/04.02.00.01/2021/3

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta, Ruokaviraston ohje

980/04.02.00.01/2022/2

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2025–2028, päivitys vuodelle 2026

Maksu

320,00 €

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 tiedoksisaannista ja se osoitetaan Riihimäen kaupungin alueelliselle ympäristöterveysjaostolle: Riihimäen kaupunki, Kirjaamo, PL 125 (Eteläinen Asemakatu 2), 11101 Riihimäki. Sähköpostiosoite: kirjaamo@riihimaki.fi.

Tarkastaja

Merja Salminen

YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA

+358403305772

merja.salminen@riihimaki.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2085631

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Hirvijärven leirikeskus

Hirvijärventie 760, 11710 RIIHIMÄKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

15.7.2026

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt

**31**

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

13.6.2024

Oivallinen •

Utmärkt

**24.2.2022**

Hyvä •

Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.7.2026

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

Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset • Särskilda krav på enskilda livsmedel

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

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 17.8.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 17.8.2026