

Lähetäjä
Uusikaupunki
 Pankkitie 1
 23600 Kalanti

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 6.8.2026
 Tapahtumatunnus 2089703

Vastaanottaja
Rauman Lukko Oy
 PL 57
 26101 RAUMA

Asia Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija Rauman Lukko Oy (1597853-8)
Kohde Laitilan Kukkoterassi
 Limonaadikuja 4, 23800 Laitila
Toiminnan nimi Laitilan Kukkoterassi
Toiminta Grilli- tai pikaruokatoiminta
Aika 3.8.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Anne Virtanen

Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä oli tarkastettavissa ja päivitetty.

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, tuotantolinjat, vesipisteet, astianpesulinjat, LVI-järjestelyt jne. ovat tarkastushavaintojen mukaan riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

Elintarvikehuoneistossa on tai sen käytössä on vaatimusten mukaiset pukeutumistilat, käymälät ja jätehuolto.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu.

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.

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.
Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäteastioiden puhtaudesta on huolehdittu.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii tarkastushavaintojen mukaan elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.
Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana. Omavalvontasuunnitelma sisältää hygieniaoheistuksen.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on tarkastushavaintojen mukaan työhön soveltuvat puhtaat vaatteet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita tai oleskele mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella elintarvikehuoneistossa, jos on olemassa suoran tai epäsuoran saastumisen vaara.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.
Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö ja hänet on riittävästi koulutettu tehtävään.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita

käsittelyllä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteissa olevat raaka-aineet sulatetaan tarkastushavaintojen mukaan omavalvontasuunnitelman mukaisesti kylmiössä.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilaseuranta oli tarkastettavissa. Kylmälaitteet täytetty asianmukaisesti.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilaseuranta oli tarkastettavissa. Pakastimet täytetty asianmukaisesti.

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 ovat tarkastushavaintojen ja tarkastuksella keskustellun mukaan vaatimusten mukaisia.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on selkeä tieto ja tarvittaessa riittävät asiakirjat materiaalien kelpoisuudesta.

Kontaktimateriaalit ovat jäljitettävissä ts. toimijalla on luotettava tieto siitä, mistä ne on hankittu ja toimija osaa arvioida millä ajanjaksolla niitä on käytetty.

Lisätiedot

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden osalta. Vastuu toiminnasta on aina toimijalla.

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 elintarvikehygieniasta (EY) N:o 853/2004, liite I

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista EY N:o 178/2002

Maksu 130,00 €

Maksuperusteet

Uudenkaupungin ympäristöterveydenhuollon lautakunta 28 § / 11.12.2025

Tarkastaja

Anne Virtanen
TERVEYSTARKASTAJA
+358440322737
anne.virtanen@uusikaupunki.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2089703

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Laitilan Kukkoterassi

Limonaadikuja 4, 23800 LAITILA • Limonaadikuja 4, 23800 LETALA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

3.8.2026

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt

**20**

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 3.8.2026

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

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

Oivallinen •
Utmärkt

Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Uusikaupunki •

Uusikaupunki

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 16.8.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 16.8.2026