

Lähetäjä
Salo
 PL 77
 24101 SALO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 12.8.2025
 Tapahtumatunnus 1923966
 Diaarinumero OS/75/2025

Vastaanottaja
Wiurilan Sigrid Oy
 Viurilantie 126, Halikko as
 Viurilantie 126
 24910 HALIKKO AS

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Wiurilan Sigrid Oy (3501114-8)
Kohde Ravintola Wiurilan Sigrid
 Viurilantie 126, 24910 HALIKKO AS
Toiminnan nimi Ravintola Wiurilan Sigrid
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 5.8.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Outi Sarkki
Toimipaikan edustaja Riikka Helenius (osan tarkastuksesta läsnä)
 Ari Laine (osan tarkastuksesta läsnä)

Tarkastuksen perusteet

Yleinen elintarvikeasetus (EY) 178/2002 artikla 17
 EPNAs (EU) 625/2017 artiklat 9 ja 10
 Elintarvikelaki 297/2021 27 §

Kohteen valvontatarpeen arviointi perustuu ohjeeseen Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (Ruokaviraston ohje 1028/04.02.00.01/2022/6)

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

Elintarvikehuoneiston tilat (vastaanotto-, varasto-, käsittely-, siivousväline-, astiahuolto-, tarjoilu- jne. tilat) vaikuttavat soveltuvuudeltaan ja riittävyydeltään sellaisilta, joita toiminnan luonne ja laajuus edellyttävät.

Elintarvikehuoneiston tilajärjestelyt ovat sellaiset, että saastumisriskiä voidaan hallita.

Vesipisteet toimivat ja niitä on eri puolilla keittiötä.

Henkilökunnan käytössä on pukeutumistila ja käymälä.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön rakenteiden pinnat olivat ehjät ja materiaaliltaan helppo puhdistaa.

Ilmanvaihto vaikutti riittävältä eikä kondenssivettä havaittu pinnoilla.

Tiloissa oli hyvä valaistus.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön laitteet ja kalusteet olivat pääosin materiaailtaan rosteria. Laitteet ja välineet olivat ammattikeittiökäyttöön tarkoitettuja.

Esillä olleet astiat ja työvälineet olivat asianmukaisia. Leikkuulaudat näyttivät uusilta ja hyväkuntoisilta.

Joitain kuivatuotteita varastoidaan keittiössä puisilla hyllyillä. Mikäli puhtaanapito hankaloituu (muodostuu esim. rasvapölykerrostumaa), on materiaali/ kaluste syytä vaihtaa sellaiseen mikä on helppo pitää puhtaana.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilat olivat siistit ja hyvin puhdistetun näköiset.

Esim. paistopisteen läheisyydessä pinnat olivat puhtaat.

Havaittiin, että kokki puhdisti työpisteen, kun siirtyi seuraavaan työvaiheeseen.

Myös varastot ja sosiaalitulat olivat siistit.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet, välineet todettiin siisteiksi.

Kokki kertoi, että kylmiö siivotaan viikoittain ja hyllyt irrotetaan ja pestään säännöllisesti.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä oli käsienspesupiste ja asianmukaiset käsienspesutarvikkeet. Myös henkilökunnan käymälän käsienspesuvarustus oli kunnossa.

Keittiössä oli saatavilla suojakäsineitä, joita kokki käytti.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöillä oli asianmukaiset työvaatteet.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöhenkilökunnan hygieniapassi tarkastettiin.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Puhuttu hampurilaisen jauheliipihvien valmistamisesta ja siitä että Ruokavirasto suosittelee, että kaikki jauheliihat tuotteet tarjoillaan kunnolla läpikypsennettynä eikä medium-kypsennettynä. Maailmalla on esiintynyt useampia laajoja EHEC-bakteerin aiheuttamia ruokamyrkytys epidemioita, jotka ovat liittyneet medium-kypsennettyihin jauheliipihveihin.

Kokki kertoi, että mikäli asiakas ei erikseen pyydä medium-kypsennettyä jauheliipihviä, pihvit paistetaan läpikypsiksi.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet oli suojattu huolellisesti varastoinnin ajaksi. Tarvittaessa elintarvikkeen pakkaukseen oli merkitty päiväys.

Varastoissa vallitsi hyvä järjestys.

Vanhentuneita elintarvikkeita ei havaittu tarkastuksella.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteissa oli digitaaliset lämpötilanäytöt. Lämpötilat todettiin säädösten mukaisiksi. Kokki tiesi raja-arvot ja kertoi, että seuraa lämpötiloja päivittäin. Laitteissa on hälytysominaisuus. Laite hälyttää, mikäli lämpötilat nousevat säädetyistä. Toimija kertoi, että kylmälaitteet on huollettu keväällä.

Muistutetaan siitä, että mahdolliset lämpötilapoikkeamat ja niistä johtuvat toimenpiteet tulee dokumentoida.

On huomioitavaa, että joissakin tilanteissa saattaa olla eduksi, että omavalvontakirjanpidon avulla pystytään osoittamaan, että toimipaikassa on toimittu oikein. Tällaisia tilanteita ovat esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyt. Näin ollen voi olla toimijan edun mukaista, että kylmävarastojen lämpötiloja dokumentoidaan säännöllisesti vaikka poikkeamia ei esiintyisikään.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keskusteltiin elintarvikkeiden jäähdyttämisestä.

Ruokaa ei jäähdytetä säännöllisesti, mutta kuitenkin välillä, kuten tarkastuspäivänä, kun kokki valmistaa suolaisia piirakoita tarjoiltavaksi seuraavana päivänä.

Kokki näytti omavalvontamittarin, jolla voidaan varmistaa, että ruoka jäähtyy riittävän nopeasti. Kokki tiesi säädökset liittyen ruuan jäähdyttämiseen (MMM 318/2021 23 §).

Kokki kertoi, että ruokaa ei jäähdytetä suuria määriä vaan aina ohuina kerroksina, joilloin ruuan jäähtyminen on tehokasta.

Toimipaikassa oli omavalvonnalla varmistettu, että kylmiön jäähdytysteho on ko. jäähdytysmäärille riittävä eikä tällä hetkellä toiminnassa ole tarvetta jäähdytyskaapille.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lounasruoka oli tarjolla buffet-pöydässä. Kuuma ruoka oli tarjolla kannellisissa kuumavesihaudeastioissa ja kylmät kylmävaraajalevyjen päällä.

Lounasaika kestää nelisen tuntia, jonka aikana ruokaerät vaihtuvat, kuten tarkastuksella havaittiin.

Kokki kertoi, että tarjolla ollutta helposti pilaantuvaa ruokaa ei säädösten mukaisesti tarjoilla uudelleen.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella keskusteltiin allergeenien erillään pidosta ja ristikontaminaatoriskin hallinnasta.

Kokki kertoi/ näytti, että

- gluteenittomat kuivat tuotteet varastoidaan erillisessä paikassa, laatikossa.
- Kaikki välineet ja työpiste puhdistetaan käytön jälkeen, myös parila, joka oli tarkastushetkellä puhdas.
- oppopaistorasvoja oli kaksi, toinen gluteenittomille
- gluteenittomat leivonnaiset hankitaan valmiina ja säilytetään varastossa hyvin suojattuna

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoiluapaikassa elintarvikkeista on annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (tieto voidaan antaa suullisesti, jos asiakkaiden nähtävillä on kirjallisesti tieto siitä, että allergeenitiedot saa pyydettäessä henkilökunnalta)
- aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisesti).

Tiedot ovat esillä ruokalistan yhteydessä.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin elintarvikkeen kanssa kontaktissa olevien tarvikkeiden soveltuvuutta. Suojakäsineet, kääreet, suojat, rasiat ja astiat todettiin soveltuvan elintarvikekontaktiin. Asiassa ei havaittu epäkohtia. Muovirasioissa oli malja/ haarukka -tunnus ja käsineiden materiaali oli nitrili, joka soveltuu kontaktiin myös rasvasten elintarvikkeiden kanssa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pyydettiin toimijalta tiedoksi jäljitettävyysasiakirjat naudanjauhelihan osalta (lounaana ke)

Samalla tarkastettiin lihan alkuperämaa kauppa-asiakirjasta ja lihan pakkauksesta.

Asia oli kunnossa. Jäljitettävyysasiakirjasta selvisi, mitä on tilattu, mistä, milloin ja kuinka paljon.

Lisätiedot

Palautekyselylinkki

Vastaamalla [palautekyselyyn](#) voitte antaa mielipiteenne terveysturvallisuuden toiminnasta ja saamastanne palvelusta. Palaute annetaan nimettömänä.

Sovelletut säännökset

Yleinen elintarvikeasetus (EY) 178/2002

Elintarvikelaki 297/2021

EPNAs (EY) 852/2004 elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

MMM asetus pakasteista 818/2012

EPNAs (EU) 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

MMM asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maksu 225,00 €

Maksuperusteet

Maksu määräytyy Salon kaupungin rakennus- ja ympäristölautakunnan 11.12.2024, 142 § hyväksymän ympäristöterveydenhuollon taksan perusteella. Lisävalvonnasta aiheutuvat kustannukset peritään toimijalta muodostuneiden kustannusten mukaan.

Tarkastaja

Outi Sarkki
ELINTARVIKEKATSASTAJA
+358447784611
outi.sarkki@salo.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1923966

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Wiurilan Sigrid

Viurilantie 126, 24910 HALIKKO AS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

5.8.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl	st
Oivallinen • Utmärkt	17	17
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 5.8.2025

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	😊
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	😊
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	😊
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	😊
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Salo •
Salo

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 22.8.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 22.8.2025