

Lähtettäjä**Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys**

Tikkamäentie 16
80210 Joensuu

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm 25.3.2026

Tapahtumatunnus 2021916

Diaarinumero 1021016

Vastaanottaja**Ravintola Sinet**

Sepänkatu 45-47 C 28
80100 Joensuu

Asia Suunnitelman mukainen Oiva-tarkastus, seuranta.
Toimija Mohabbat avoin yhtiö (3148361-5)
Kohde Ravintola Sinet
Kauppakatu 28, 80100 Joensuu
Toiminnan nimi Ravintola Sinet
Toiminta Grilli- tai pikaruokatoiminta
Aika 25.3.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Krista Haataja
Toimipaikan edustaja Eftakher Hossain, yrittäjä

Tarkastuksen perusteet

Pohjois-Karjalan hyvinvointialueen ympäristöterveydenhuollon jaosto 2.9.2025, 32 §

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS****3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Oivahuomio

Tilojen puhtaanapito on kunnossa.

Havainnot ja toimenpiteet**Havainnot:**

Tilat oli siivottu edellisen tarkastuksen jälkeen asianmukaisiksi. Lattiapinnat olivat puhtaat. Käsienvpesupiste oli puhdas ja hygieeninen. Seinät oli puhdistettu. Asiakkaiden käytössä olevat wc-tilat oli puhdistettu. Siivouskomerosta oli raivattu pois ylimääräiset tavarat. Lankamoppi oli uusittu. Terveystarkastaja ei suosittele lankamopin käyttöä elintarvikehuoneiston puhdistamiseen, vaan suosittelee hankkimaan tilalle levymopin. Jos lankamoppia halutaan edelleen tiloissa käyttää, on se pestävä säännöllisesti koneessa ja varmistuttava sen riittävästä kuivumisesta.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Oivahuomio

Tilojen kalusteiden ja laitteiden puhtaanapito on kunnossa.

Havainnot ja toimenpiteet**Havainnot:**

Tilojen laitteet oli puhdistettu. Mikrot olivat puhtaat. Kaasuhella oli puhdistettu pinttynneestä rasvasta. Jääkaapit ja muut kylmälaitteet oli puhdistettu asianmukaisiksi. Taikinakonetta oli puhdistettu, sen riittävästä puhdistamisesta on varmistuttava myös jatkossa.

Toimipaikassa ei tarkastus hetkellä lämmitetty elintarvikkeita mikroaaltouuniin soveltumattomissa astioissa. Toimijan on varmistuttava siitä, että näin toimitaan myös jatkossa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Oivahuomio

Jätteiden lajittelu on kunnossa.

Havainnot ja toimenpiteet

Havainnot:

Toimija oli lajitellut jätteet omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Biojäteastia oli erikseen.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Henkilökunnan käsihygieniassa ei ollut huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Havainnot:

Käsienpesupisteellä oli saatavissa käsisaippuaa ja kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä.

Tarkastuksen yhteydessä terveystarkastaja tarkasteli työntekijän suojakäsineiden käytön hygieenisyyttä. Käsihygieniassa ei todettu huomautettavaa. Toimijan on toimittava hygieenisesti myös jatkossa. Kertakäyttöiset hanskat on vaihdettava aina uusiin kassatyöskentelyn ja elintarvikkeiden käsittelyn välillä.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Työntekijöiden suojavaatteet olivat asianmukaiset.

Havainnot ja toimenpiteet

Havainnot:

Työntekijällä oli käytössään omavalvontasuunnitelman mukainen suojavaatetus.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden pakkaaminen ja säilyttäminen oli asianmukaista.

Havainnot ja toimenpiteet

Havainnot:

Pakastimessa ei ollut elintarvikkeita elintarvikekäyttöön sopimattomissa pakkauksissa. Elintarvikkeet olivat elintarvikekäyttöön sopivissa muovipusseissa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytys oli asianmukaista.

Havainnot ja toimenpiteet

Havainnot:

Pakastimet oli sulatettu edellisen tarkastuksen jälkeen. Jääkaapeissa ei havaittu merkkejä elintarvikkeita. Elintarvikkeita ei säilytetty metallipurkeissa. Vanhentuneita elintarvikkeita ei tarkastushetkellä havaittu.

12. ELINTARVIKEKOHTAISET ERITYISVAATIMUKSET

12.3. Nimisuojatut elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Nimisuojatujen elintarvikkeiden merkinnät olivat asianmukaiset.

Havainnot ja toimenpiteet

Havainnot:

Valomainoksiin oli merkattu teipillä fetajuuston tilalle salaattijuusto.

Lisätiedot

Koska toimipaikkaan on tehty vuosien aikana useampi seurantatarkastus, joissa on tarkastettu toistuvasti saman tyyppisiä asioita, nostaa terveystarkastus toimipaikan tarkastustiheyden toistaiseksi siten, että suunnitelman mukaisia Oiva-tarkastuksia tehdään kaksi (2) kappaletta

vuodessa. Valvontatiheyttä voidaan määrittää uudelleen, kun terveystarkastus näkee että asiat ovat myös jatkossa lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Valvontatiheyttä tarkastellaan vuosittain.

Oiva-tarkastuksella tarkastettiin vain osa elintarvikehuoneistossa tarkastettavista asioista ja asiakokonaisuuksista. Oiva-tarkastuksilla arvioidaan toiminnan elintarviketurvallisuuden tasoa sekä sovellettavan elintarvikelainsäädännön noudattamista. Tarkastetut asiakokonaisuudet on mainittu tarkastuskertomuksessa.

Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperista Oiva-raporttia postitse, vaan toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaiden nähtäville. Raportti voi olla mustavalkoinen.

Toimijalla on velvollisuus ilmoittaa ajantasaiset yhteys- ja laskutustiedot valvontaviranomaiselle.

Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan olennaisesta muuttamisesta, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on viivytyksettä ilmoitettava valvontaviranomaiselle.

Pyydämme teitä vaikuttamaan toimintamme kehittämiseen antamalla asiakaspalautetta tästä linkistä: [Asiakaspalaute](#)

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuden liittyvistä menettelyistä

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
Hallintolaki 434/2003

Maksu 78,00 €

Maksuperusteet

Hyväksyttyn valvontasuunnitelmaan perustuvasta tarkastuksesta ja näytteenotosta peritään valvontaan käytetyn ajan mukaan 78,00 € alkavalta tunnilta. Valvontaan käytetty aika lasketaan siten, että tarkastusaika kerrotaan 1,5:llä, jolloin myös tarkastukseen liittyvä suunnittelu ja tarkastuskertomuksen teko tulee huomioitua.

Pohjois-Karjalan hyvinvointialueen ympäristöterveydenhuollon jaosto 17.12.2025, 59 §

Tarkastuksen sisällöstä sekä valvontakohdetyypin tarkastukseen keskimääräisesti käytettävästä ajasta määrätään tarkemmin valtakunnallisessa toimialakohtaisessa valvontaohjelmassa sekä ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmassa ja laatujärjestelmässä. Kohteen tarkastustiheys määräytyy riskinarvioinnin perusteella.

Tarkastaja Krista Haataja
TERVEYSTARKASTAJA
+358133308211
krista.haataja@siunsote.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2021916

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Sinet

Kauppakatu 28, 80100 JOENSUU

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

25.3.2026
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		8
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

25.2.2026
Korjattavaa •
Bör korrigeras



10.2.2025
Hyvä •
Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.3.2026

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 käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset • Särskilda krav på enskilda livsmedel	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observationer

- Tilojen puhtaanapito on kunnossa.
- Tilojen kalusteiden ja laitteiden puhtaanapito on kunnossa.
- Jätteiden lajittelu on kunnossa.
- Henkilökunnan käsihygieniassa ei ollut huomautettavaa.
- Työntekijöiden suojavaatteet olivat asianmukaiset.
- Elintarvikkeiden pakkaaminen ja säilyttäminen oli asianmukaista.
- Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytys oli asianmukaista.
- Nimisuojuuttujen elintarvikkeiden merkinnät olivat asianmukaiset.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys •
Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 4.4.2026 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 4.4.2026