

Lähettiläjä
Itä-Savon ympäristöterveydenhuolto
 Pihlajavedentie 8
 57170 Savonlinna

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 10.7.2026
 Tapahtumatunnus 2083207

Vastaanottaja
Sahanlahti Resort Oy
 Lietvedentie 830
 52200 PUUMALA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Sahanlahti Resort Oy (2608560-4)
Kohde Sahanlahti Resort Oy
 Lietvedentie 830, 52200 Puumala
Toiminnan nimi Ravintola Rantamakasiini, Ravintola Koskivahti
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 8.7.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Elisa Toropainen
Toimipaikan edustaja Jaana Kuivalainen (Ravintola Koskivahti)
 Eetu Suojasalo (Ravintola Koskivahti)
 Petteri Ahtiainen (Rantamakasiini)

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonta kannattaa vielä käydä työntekijöiden kesken läpi. Mm. lämpötilojen kirjaustiheys. Omavalvonta toimii samalla myös työohjeena henkilökunnalle.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Tiloissa on kunnossapidon tarvetta, mutta elintarviketurvallisuus ei heikennä.

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintola Koskivahdin keittiö: Lattiapinnoissa on paikoittain kuluneisuutta ja kylmiöiden ovissa/seinissä ruostumista. Keittiön kunto tulee ottaa jo nyt huomioon korjaussuunnitelmissa ja -aikatauluissa. Samalla kannattaa huomioida ilmanvaihdon/viilennyksen riittävyys, sillä keittiössä pidetään ikkunaa auki ja kuumennuslaitteiden yläpuolella kosteus tiivistyy huuvin alapuolella.

Ikkunaan tulee asentaa hyönteisverkko.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen ja rakenteiden puhtaus pääosin kunnossa. Paikoitellen siivouksessa tarkennettavaa Koskivahdin keittiössä (alahyllyt, lattianpesulaitteiden ympärys ym.).

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kummassakaan tarkastetussa keittiössä ei merkkejä haittaeläimistä eikä myöskään havaintoja työntekijöiden mukaan.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu käsienvpesupisteen varustelut ja keskusteltu kertakäyttöhanskojen hygieenisestä käytöstä.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kirjauksia tehty, mutta vain kerran kuukaudessa (Koskivahti). Kirjaukset tulee tehdä omavalvonnan mukaisesti.

Lämpötilat olleet kirjausten mukaan kunnossa. Tarkastushetkellä kylmäkeittiön kylmävetolaatikon lämpötila 9 °C, laitetta kannattaa tarkkailla ja varmistua asianmukaisista lämpötiloista.

Rantamakasiinin kirjaukset kunnossa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytyskaappi on käytössä. Tarkennettava jäähdytyksen seurantaa ja kirjausten tekemistä.

Lämpötila mitattava jäähdytettävästä elintarvikkeesta. Selkeintä merkata jäähdytyksen aloituskellonaika sekä alussa mitattu lämpötila sekä jäähdytyksen loppumisen kellonaika ja lopussa mitattu lämpötila. Ruoka on jäähdytettävä +6 asteeseen tai sen alle enintään 4 tunnissa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu tarjoilulämpötilat (Koskivahti), jotka olleet asianmukaiset (aamupala ja alkuruokabuffet).

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti tulee olla molempien ravintoloiden sisäänkäynnin yhteydessä ja **lisäksi internetsivuilla** (joko pdf:nä tai linkki Oivahymy-hakupalveluun esim.:

<https://www.oivahymy.fi/yrityshaku?hakusana=Sahanlahti%20Resort%20Oy>)

Lisätiedot

Tarkastettiin Ravintola Koskivahti sekä Ravintola Rantamakasiini. Rantamakasiinin elintarvikkeiden esivalmistelut Koskivahdin keittiössä (perunat, salaattit, burgerpihvien muotoilut ja pilkkomiset).

Sovelletut säännökset

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Elintarvikelaki (297/2021)

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004

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

Hallintolaki (434/2003)

Maksu 180,00 €

Maksuperusteet

Alueellisen ympäristöterveydenhuoltojaoston 30.1.2026 § 4 hyväksymä taksa.

Tarkastaja Elisa Toropainen
TERVEYSTARKASTAJA
+358444172596
elisa.toropainen@savonlinna.fi

Liitteet Liite 1: omavalvonta-fin-2-jaahdytys.pdf
Liite 2: omavalvonta-fin-10-kirjanpito.pdf

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Jäähdytys

Silloin kun ruokaa ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen, ruoka on jäähdytettävä nopeasti. Liian hitaasti jäähdytetty ruoka on yleisin ruokamyrkytysten syy.

- Jäähdytä ruoka heti valmistuksen jälkeen 4 tunnissa alle +6 °C:seen.
- Ohut ruokakerros jäähtyy nopeammin. Jäähdyminen nopeutuu, kun jaat ruoan useaan astiaan tai pilkot sitä.
- Mittaa ruoan lämpötila jäähdytyksen alussa ja lopussa. Mittaa lämpötila ruoan keskeltä, jossa jäähdyminen on hitainta.
- Säännölliseen jäähdyttämiseen kannattaa hankkia jäähdytyskaappi. Jos käytössäsi ei ole jäähdytyskaappia, voit käyttää jäävesihaudetta. Tärkeintä on, että ruoka jäähtyy riittävän nopeasti.
- Ruokaa ei saa koskaan jäähdyttää ulkona eikä ikkunalaudalla.
- Merkitse tuotteeseen valmistuspäivämäärä ja tarvittaessa elintarvikkeen nimi ja ainesosat.
- Noudata lämpötilojen ja lämpötilapoikkeamien kirjaamisessa oman yrityksesi omavalvontaohjeistusta.



Lue lisää:

» ruokavirasto.fi/elintarvikeala

» oivahymy.fi

Aineisto on tuotettu MMM:n rahoittamassa pk-hankkeessa.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Omavalvonnan kirjanpito

Omavalvonnan kirjanpito osoittaa, että ravintola toimii vastuullisesti ja huolehtii elintarviketurvallisudesta.

- Omavalvonnan kirjauksilla tarkoitetaan merkintöjä, joita tehdään esimerkiksi lämpötilojen seurannasta, puhtaanapidosta, poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä.
- Kirjauksilla osoitat, että ravintolassa noudatetaan omavalvontaa.
- Kirjaaminen auttaa havaitsemaan toimintaan liittyviä riskejä ja korjausta vaativia kohtia.
- Kun asiat on kirjattu ylös, se on todiste siitä, että tilanteisiin on reagoitu asianmukaisesti. Omavalvonnan kirjatukset turvaavat liike-toimintaa, sillä esimerkiksi ruokamyrkytys-epäilyissä voit osoittaa, että lämpötilan hallinta ravintolassa on ollut asianmukaista.



Lue lisää:

» ruokavirasto.fi/elintarvikeala

» oivahymy.fi

Aineisto on tuotettu MMM:n rahoittamassa pk-hankkeessa.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2083207

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Koskivahti • Ravintola Rantamakasiini

Lietvedentie 830, 52200 PUUMALA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

8.7.2026Hyvä •
Bra

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	14
Hyvä • Bra	1
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

28.11.2024Oivallinen •
Utmärkt**10.9.2024**Korjattavaa •
Bör korrigeras

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 8.7.2026

Omavalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Hyvä • Bra	
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	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observationer

- Tiloissa on kunnossapidon tarvetta, mutta elintarvikeeturvallisuus ei heikennyt.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Itä-Savon ympäristöterveydenhuolto •
Itä-Savon ympäristöterveydenhuoltoRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 20.7.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 20.7.2026