

**Lähetäjä**  
**Porin kaupunki**  
PL 121  
28101 Pori

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 2.2.2026  
Tapahtumatunnus 1999003

**Vastaanottaja**  
**Olivo Food Factory**  
Itsenäisyydenkatu 41b  
28100 Pori

<b>Asia</b>	<b>Valvontasuunnitelman mukainen Oiva-tarkastus</b>
<b>Toimija</b>	Scandic Hotels Oy (1447914-7)
<b>Kohde</b>	Olivo Food Factory Itsenäisyydenkatu 41b, 28100 Pori
<b>Toiminnan nimi</b>	Olivo Food Factory
<b>Toiminta</b>	Ravintolatoiminta
<b>Aika</b>	22.1.2026

### Läsnäolijat

<b>Tarkastaja</b>	Laura Kankare
<b>Toimipaikan edustaja</b>	Mari Mäkisalo Niina Manninen

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikalla on omavalvontasuunnitelma ja se oli tarkastettavissa toimipaikan kansiosta. Haastattelun perusteella omavalvontasuunnitelma on myös sähköisenä.

Toimipaikassa on otettu noin kuukausi sitten käyttöön SmartKitchenin automaattinen digitaalinen omavalvontajärjestelmä kylmälaitteiden lämpötilojen seuraamiseen. Tarkastuksella tarkasteltiin järjestelmästä laitteiden lämpötilahistoriaa. Lämpötilan ylittäessä määritellyn rajan, ohjelma antaa hälytyksen ja lähettää ilmoituksen sähköpostiin. Järjestelmässä hälytys tulee aina kuitata ja kirjata poikkeaman syy tai toimenpiteet. Lämpötilojen lisäksi järjestelmään on asetettu erilaisia viikottaisia tai harvemmin suoritettavia tehtäviä kuten erilaisia siivouksia.

Omavalvontasuunnitelmaan tulee vielä päivittää uudet toimintaohjeet liittyen SmartKitchenin järjestelmän käyttöön.

### 2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

#### 2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella tarkastettiin keittiötilat sekä ravintolan tarjoiluapuoli. Katto-, lattia- ja seinäpinnat olivat eheät. Tilojen kunnossa ei havaittu epäkohtia.

#### 2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetun kaluston kunnossa ei havaittu epäkohtia ja niiden kunnossapidosta on huolehdittu. Kylmälaitteet huolletaan vuosittain vuosisuunnitelman mukaisesti. Muovisten leikkuulautojen kuntoon tulee kuitenkin kiinnittää huomiota ja vaihtaa kuluneet uusiin.

### 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 olivat puhtaat ja järjestyksessä. Elintarvikehuoneiston omavalvonta on riittävää tilojen ja rakenteiden puhtauden ja järjestyksen varmistamiseksi. SmartKitchen-järjestelmän omavalvontaan kuuluu viikottaisia ja kuukausittaisia siivoukseen liittyviä tehtäviä.

**3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston tarkastetut pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat pääasiassa puhtaita. Huuvut puhdistetaan säännöllisesti, ja tarkastetut siivousvälineet olivat puhtaat. Vetolaatikoiden ulkopintojen puhtauteen on kuitenkin hyvä kiinnittää huomiota.

**3.5. Haittaeläinten torjunta**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksella ei havaittu haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä. Haittaeläinten torjuntaan on varauduttu. Toimijalla on sopimus tuholaistorjuntayrityksen kanssa. Haastattelun perusteella aikaisimpina vuosina ulkoalueella on havaittu rottia, mutta tuholaistorjuntayritys aloitti torjuntatoimet viipymättä. Lähivuosilta ei ole rottahavaintoja.

**3.6. Jätehuolto**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään keittiössä riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä. Keittiön jäteastiat olivat puhtaat. Jätehuoltojaitiloja ei tarkistettu.

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksella havainnointiin, että ravintolan henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Toiminta oli järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

**4.2. Käsihygieniä**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiössä on useita käsienpesupisteitä, jotka on varustettu käsisaippualla sekä käsipaperilla. Tarkastuksella havaittiin, että yksi käsienpesupisteiden hana ei toiminut. Haastattelun perusteella hana ei ole kovin aktiivisessa käytössä, vaan käytetään enemmän muita käsienpesupisteitä. Haastattelun perusteella hanan patterit ovat loppuneet juuri, koska hanaa oli lähiaikoina käytetty. Hanaan tilattiin huolto. Muut käsienpesupisteet toimivat moitteettomasti.

**4.3. Työvaatteet**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet. Elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on käytössään päähineet.

**4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksen jälkeen terveysvalvontaan lähetettiin sähköpostitse kirjanpito terveydentilan selvityksistä.

Kirjanpidon mukaan henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, on tehty terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta. Elintarvikealan toimija on varmistanut asian jokaiselta työntekijältä, jolta selvitys vaaditaan.

Omavalvontasuunnitelmaan tulee päivittää terveydentilan selvitysten kirjanpidon talletuspaikka.

**4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksella keskusteltiin uusien työntekijöiden perehdyttämisestä. Toimipaikassa on erillinen

perehdytysohjelma, johon kuuluu kullekin ammattiryhmälle tehtäväkohtaiset koulutukset ja lisäksi kaikille yhteisiä koulutuksia. Perehdytyksessä keskitytään omavalvontaan. Haastattelun perusteella perehdys vaikuttaa kattavalta.

#### 4.6. Hygieniaoosaamisen todentaminen

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen jälkeen terveystarkastukseen lähetettiin sähköpostitse kirjanpito hygieniapasseista. Kirjanpidon mukaan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

#### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuviissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Varastoidut elintarvikkeet säilytetään kylmiöissä ja kuiva-ainekomeroissa hyllyillä, lattiasäilytystä ei ole.

Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli ensimmäisenä vanhenevat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempiä tuotteita. Vetolaatikostoihin on merkitty tuotteiden päivämäärät samoin kuin kylmiöiden avattuihin tuotteisiin. Avatut tuotteet kylmiöissä on suojattu.

### 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

#### 6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä Oiva-tarkastuksella 14.8.2024 havaittiin, että vetolaatikostot eivät olleet lämpötilan omavalvontaseurannassa. Uusimmalla tarkastuksella todettiin, että vetolaatikot ovat automaattisessa lämpötilaseurannassa SmartKitchen-järjestelmässä. Lisäksi kylmälaiteista, jotka eivät kuulu automaattiseen lämpötilaseurantaan, oli tehty säännöllisiä lämpötilamittauksia sekä lämpötilakirjanpitoa.

Tarkastuksella kylmälaitteiden ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja mitattiin tarkastajan IR-mittarilla. Mitatut lämpötilat olivat asianmukaiset. Myös SmartKitchen-järjestelmästä tarkasteltiin kylmälaiteiden lämpötiloja. Muutamassa laitteessa oli jonkin verran lämpötilaylilytystä, jotka oli kuitattu ja käyty läpi. Haastattelun perusteella hälytykset liittyvät usein siihen, että ovea on pidetty auki laitetta täytettäessä. Lämpötilat olivat poikkeamien jälkeen aina palautuneet normaaleiksi.

#### 6.6. Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella pakastimien ja pakastettujen elintarvikkeiden lämpötiloja mitattiin tarkastajan IR-mittarilla. Mitatut lämpötilat olivat asianmukaiset. Myös SmartKitchen-järjestelmästä tarkasteltiin pakastimien lämpötiloja ja ne olivat olleet asianmukaisia.

### 7. MYYNTI JA TARJOILU

#### 7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen aikana ravintolassa oli käynnissä hotellin aamiaistarjoilu. Elintarvikkeiden esillä pidossa ei havaittu huomautettavaa. Kullakin elintarvikkeella oli omat ottimensa.

### 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

#### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Kuiva-ainevarastossa gluteenittomat tuotteet säilytetään omalla hyllyllään. Aamiaistarjoilussa gluteenittomat tuotteet omilla ottimillaan ovat omalla tarjoilupöydällä erillään muista elintarvikkeista. Gluteenittomilla pakasteilla on myös oma pakastimensa.

### 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

#### 13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Aamiaistarjoilulla kunkin ruoan nimi on ilmoitettu erillisellä kyltillä, jossa on myös soveltuvuus

erikoisruokavalioon (esim. laktoositon). Ala carte -menussa pyydetään kysymään lisätietoja allergeeneista henkilökunnalta ja erikoisruokavaliomerkintöjen merkitys on kirjoitettu auki. Tarkastuksella ohjeistettiin laittamaan myös aamiaisen yhteyteen tieto siitä, että allergeeneista saa lisätietoja henkilökunnalta sekä erityisruokavaliomerkintöjen selitykset.

Tarkastuksen alussa esillä ei ollut kylttiä lihojen alkuperämaasta, mutta kyltti laitettiin takaisin paikoilleen tiskille. Aamiaisella tietoja lihojen alkuperämaasta ei kuitenkaan tarvitse olla, jos ei käytetä tuoretta, jäädytettyä tai jäädytettyä lihaa vaan esimerkiksi lihavalmisteita.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Haastattelun perusteella elintarvikkeilla suoritetaan asianmukainen vastaanottotarkastus, johon kuuluu myös vastaanottolämpötilojen mittaus sekä kirjaaminen. Kirjauksia ei tällä tarkastuksella tarkistettu.

## 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

### 16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella keskusteltiin elintarvikkeiden jäljitettävyyydestä. Lähetyslistat tulevat paperisina ja myös sähköisinä. Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyuden periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin".

### 16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella keskusteltiin takaisinvetoihin liittyvistä toimenpiteistä. Tieto takaisinvedoista tulee ketjulta ja takaisinvedoissa on nimetty vastuuhenkilö. Takaisinvedon tullessa tietoon tarkistetaan onko tuotetta tullut ja vielä jäljellä ja ohjeistuksen mukaan joko hävitetään tai palautetaan tavarantoimittajalle. Haastattelun perusteella lähiaikoina takaisinvetoihin liittyviä tuotteita ei toimipaikassa ole ollut.

### 16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella keskusteltiin elintarvikkeiden jäljitettävyyydestä. Lähetyslistat tulevat paperisina ja myös sähköisinä. Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin".

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla ravintolan sisäänkäynnin yhteyteen sekä linkitetty ravintolan internetsivuille.

**Maksu** 294,00 €

#### Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021)

Porin seudun ympäristöterveydenhuollon taksa 27.11.2025 § 38. Voimaantulo 1.1.2026.

Maksu peritään erillisellä laskulla.

#### Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Kunnan valvontasuunnitelmaan sisältyvästä elintarvikelain 73 §:n 1 momentin toimintaa koskevasta maksusta voi tehdä oikaisuvaatimuksen Porin kaupungin ympäristöterveysjaostolle. Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa laskun tiedoksisaannista. Asianosaisen katsotaan saaneen tiedon, jollei muuta näytetä, 7 päivän kuluessa laskun lähettämisestä. Jos asianosainen on antanut suostumuksensa sähköiseen tiedoksiantoon, niin lasku katsotaan annetun tiedoksi kolmantena päivänä lähettämisestä. Oikaisuvaatimus on toimitettava Porin kaupungin kirjaamoon määräajan viimeisenä päivänä ennen kirjaamon aukioloajan päättymistä. Kirjaamon yhteystiedot: Postiosoite PL 121, 28101 Pori, käyntiosoite Porin Leijona, Yrjönkatu 6, sähköpostiosoite: kirjaamo@pori.fi, puhelinnumero (02) 623 4470, vaihde (02) 621 1100. Palvelupisteen aukioloajat: maanantai 10 – 16, tiistai-torstai 8 – 16, perjantai 8 – 15.

**Tarkastaja**

Laura Kankare  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358505669261  
laura.kankare@pori.fi

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1999003

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Olivo Food Factory**

Itsenäisyydenkatu 41b, 28100 PORI • Itsenäisyydenkatu 41b, 28100 BJÖRNEBORG

### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

22.1.2026  
Oivallinen •  
Utmärkt



### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	24
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

14.8.2024  
Hyvä •  
Bra



13.10.2021  
Hyvä •  
Bra



### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 22.1.2026

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	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Porin kaupunki •  
Porin kaupunki

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 12.2.2026 •

Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 12.2.2026