

Lähettiläjä
Turun ympäristöterveys
 PL 355
 20101 Turku

Tarkastuskertomus
 Elintarviketoimiala
 Pvm 4.8.2026
 Tapahtumatunnus 2092724

Vastaanottaja
Kahvila Omena ja Kaneli
 Jaanintie 45
 20540 Turku

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija Cafe Elegia avoin yhtiö (2471680-4)
Kohde Kahvila Omena ja Kaneli
 Jaanintie 45, 20540 Turku

Toiminnan nimi Kahvila Omena ja Kaneli
Toiminta Kahvilatoiminta
Aika 30.7.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Pyry Ahlstrand
Toimipaikan edustaja Sini-Tuuli Vanhatalo

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella havaitut ylimääräiset tavarat sekä vetolaatikoiden likaantuminen oli korjattu. Kiinteistö on toimijan mukaan kokenut ison remontin viime tarkastuksen jälkeen. Vaikka kyseessä on vanha talo, tilat ja rakenteet olivat puhtaita ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Pieniä puutteita siivousvälineiden säilytyksessä.

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet olivat puhtaita. Siivouskaapissa moppeja ja lastoja säilytettiin lattiaa vasten. Toimija tiedosti, että mopit ja lastat tulee säilyttää irti lattiasta, esimerkiksi seinälle asennettavalla telineellä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnassa ei todettu puutteita tarkastushetkellä. Jäteastiat tyhjennetään useita kertoja päivässä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työskentelytavat olivat hygieeniset, suojakäsineitä käytettiin ja käsiä pestiin säännöllisesti työvaiheiden välillä.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste oli asianmukaisesti varusteltu. Käsipapereiden säilyttämiseen suositellaan erillistä telineitä.

Elintarvikekäyttöön sopivia suojakäsineitä oli saatavilla.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta käytti asianmukaisia työvaatteita, kuten työpaitoja, esiliinoja ja päähineitä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaamiselle oli varattu asianmukainen työpiste ja käytettävät pakkausmateriaalit soveltuivat käyttötarkoitukseensa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytys oli asianmukaista ja tuotteiden kierrossa noudatettiin FIFO-periaatetta.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilakirjaukset oli tehty asianmukaisesti. Käytössä erillinen mittari.

6.6. Pakasteiden ja jäädtytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilakirjaukset oli tehty asianmukaisesti. Käytössä erillinen mittari.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Myyntissä ja tarjoilussa olevien elintarvikkeiden lämpötilat olivat vaatimusten mukaiset. Tarjoilu-aika oli enintään kolme tuntia, ja poikkeamat sekä niistä tehdyt toimenpiteet kirjattiin asianmukaisesti.

7. MYynti JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminassa ei havaittu puutteita tarkastushetkellä. Vitriinissä olevat tuotteet olivat suojattuja ja ne luovutettiin asiakkaalle henkilökunnan toimesta. Itsepalveluna olivat kahvi ja lounasbuffet.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Erityisruokavaliotuotteet oli merkitty selkeästi vitriinissä. Tuotteet luovutetaan pääsääntöisesti keittiöstä ja ne pidetään erillään ristikontaminaation ehkäisemiseksi.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotteiden nimet ja allergeenitiedot olivat asianmukaisesti ilmoitettu, ja muut pakolliset tuotetiedot olivat asiakkaiden saatavilla.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Vastaanottotarkastukset tehdään asianmukaisesti, ja vastaanotossa havaitut poikkeamat kirjataan. Toimijaa ohjeistettiin kirjaamaan myös ei-poikkeavia lämpötiloja säännöllisesti.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi B = Hyvä****Oivahuomio**

Pieniä puutteita Oiva-raportin esilläpidossa.

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli asetettu nähtäville elintarvikehuoneistossa. Raporttia ei ollut julkaistu yrityksen verkkosivuilla.

Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi yritysten omille verkkosivuille. Linkki tehdään näkyväksi ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle.

Linkin tulee johtaa www.oivahymy.fi/hae yrityksiä -sivulle (Eviran määräys 2/2016), jolla yritystä koskevat Oiva-raportit julkistetaan.

Vaihtoehtoisesti oivahymy.fi -sivuston/hae yrityksiä -palvelusta voi ladata ja tallentaa yrityksen omat Oiva-raportit pdf-muodossa ja lisätä ne yrityksen verkkosivuille. Tällöin sivustolle on lisättävä kolmesta viimeisimmästä tarkastuksesta saadut Oiva-raportit, mikäli tarkastukset on tehty kolmen vuoden aikana.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

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

Maksu 338,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään maksu Turun kaupunginvaltuuston 17.11.2025 § 198 hyväksymän taksan mukaisesti erikseen lähetettävällä laskulla.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje**Elintarvikevalvonnasta perittävän maksun oikaisuvaatimusohje**

Hyväksyttyyn ympäristöterveyden taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön voi tehdä oikaisuvaatimuksen elintarvikelain (297/2021) 76 §:n perusteella hallintolain (434/2003) 7 a luvun mukaisesti. Oikaisuvaatimus on toimitettava 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista ennen kirjaamon aukioloajan päättymistä.

Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, jollei muuta näytetä, 7 päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä, 3 päivän kuluttua sähköisestä lähettämisestä tai saantitodistuksen osoittamana aikana. Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos määräajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joului- tai juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen toimittaa ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti. Oikaisuvaatimuksessa on ilmoitettava vähintään muutoksenhakua koskeva maksu, oikaistava asia, peruste muutoksenhauille ja oikaisun tekijän nimi yhteystietoineen.

Oikaisuvaatimusviranomaisena on Turun kaupungin rakennus- ja lupalautakunta, jolle oikaisuvaatimus osoitetaan. Oikaisuvaatimus toimitetaan osoitteeseen PL 355, 20101 Turku tai sähköisesti ymparistoterveys@turku.fi.

Käyntiosoite Yliopistonkatu 27 a (kirjaamo avoinna arkisin 8:45-15:30)

Tarkastaja

Pyry Ahlstrand

PROJEKTITYÖNTEKIJÄ

+358447830005

pyry.ahlstrand@turku.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2092724

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Kahvila Omena ja Kaneli

Jaanintie 45, 20540 TURKU • Jahnvägen 45, 20540 ÅBO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

30.7.2026

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt



kpl • st

14

Hyvä • Bra

**2**

Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

15.8.2023

Hyvä •

Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.7.2026

Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

Hyvä • Bra



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



Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Hyvä • Bra



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observationer

- Pieniä puutteita siivousvälineiden säilytyksessä.
- Pieniä puutteita Oiva-raportin esilläpidossa.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Turun ympäristöterveys •

Åbos miljöhälso

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 14.8.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 14.8.2026