

Lähtettäjä
Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut
 Käräytie 5
 61300 Kurikka

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 12.8.2026
 Tapahtumatunnus 2097406
 Diaarinumero 153/2026

Vastaanottaja
Hotel Kurikka
 Hovinkatu 1
 61300 Kurikka

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija Oy Cazza Ab (0897619-8)
Kohde Hotel Kurikka
 Hovinkatu 1, 61300 Kurikka
Toiminnan nimi Hotel Kurikka
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 10.8.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Piia Vartiakoski
Toimipaikan edustaja Eveliina Saarinen
 Tuija Mäki

Tarkastuksen perusteet

Riskiluokitus

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen Ruokaviraston ohjeen 1028/04.02.00.01/2022/6 mukaisesti
[Elintarvikehuoneiston riskiluokitus - Ruokavirasto](#)

Toiminta: 3 (ruokaravintolat, joissa ruoanvalmistusta)
 Kokoluokka: 2 (1501-15 000 annosta/kk)
 Riskiluokka: 3 = 1 tarkastus / vuosi

Tarkastetut asiakokonaisuudet:

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.

Valvontakohderekisteriin kirjatut tiedot

Ruokailijoiden keskimääräinen määrä / vrk: 200

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

Tilat ovat toimintaan nähden soveltuvat ja riittävät.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Lattian kunnossapidossa on puutteita. Siivousvälineiden hyllyjen kunnossa on puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella oli tehty korjaussuunnitelma ja tarjouspyynnöt kylmiön hyllyjen, kylmiön edustan lattian luona olleiden pellitysten sekä keittiön puolen puuhyllyn korjausten osalta. Nämä

korjaukset oli nyt tehty ja hyllyt sekä pellitys olivat siistit. Kylmiön ovien tiivisteitä oli vaihdettu uusiin.

Tällä tarkastuksella havaittiin, että lattian pinnoite on elintarvikkeiden valmistustilassa lähes kauttaaltaan hyvin kulunut ja osin hilseilevä (ks. kuvaliite). Epätasainen, kulunut pinnoite heikentää lattian siivottavuutta ja heikentää sitä kautta elintarvikeeturvallisuutta.

Siivousvälinevaraston hyllyt ovat huonokuntoiset ja kupruilevat (ks. kuvaliite).

Ohjaus ja neuvonta: Lattian kunnostuksen osalta on syytä tehdä korjaussuunnitelma aikatauluineen. Siivousvälineiden hyllyt uusittava.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Laitteet ja työvälineet olivat tarkastetuilta osin kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu elintarvikehuoneiston tilat kokonaisuudessaan. Tilat olivat puhtaat.

Siivousvälineissä oli epäjärjestystä. Vesipiste ja kaatoallas eivät olleet käytettävissä. Keittiön lattiat pestään letkupesuna ja tasot pyyhkitään kuituliinoilla. Siivousvälineissä on hyvä siistiä hyllyjen vaihdon yhteydessä. Mikäli tässä kohdassa on seuraavalla tarkastuksella puutteita, voidaan arvosanaa tältä osin laskea.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, pinnat ja kalusteet olivat tarkastetuilta osin puhtaita ja hyväkuntoisia.

Siivousvälineille oli laitettu edellisen tarkastuksen jälkeen ehjä teline ja siivousvälineet saadaan nyt kuivumaan ilmastavasti ja hygieenisesti. Siivousvälineet olivat puhtaat ja ehjät.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan toiminnassa ei havaittu tarkastuksella huomautettavaa.

Henkilökuntaa haastateltiin ristikontaminaation ehkäisemisestä. Haastattelun perusteella toiminnassa ristikontaminaation hallintakeinot ovat kunnossa.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Vesipisteet olivat toimivat ja asianmukaisesti varusteltu. Toiminnan aikana käytetään myös suojakäsineitä. Käsineet olivat elintarvikekäyttöön sopivat.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvaatteina työasu, päähine ja jalkineet. Työvaatteet olivat siistit ja puhtaat.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä oli tarkastettavissa ja se oli kunnossa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Viime aikoina ei ole tullut uusia työntekijöitä. Haastattelun perusteella henkilökunnan perehdytys ja opastus ovat kunnossa.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kirjanpito hygieniasaamisesta oli tarkastettavissa ja kunnossa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan säännöllisesti ja kirjataan ylös omavalvonnan mukaisesti. Lämpötilakirjaukset olivat tarkastettavissa ja ne olivat kunnossa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytystä tehdään säännöllisesti. Käytössä on asianmukainen jäähdytyskaappi. Jäähdytyksen aika-lämpötilayhdistelmästä pidetään kirjaa. Tarkastettu kirjanpito. Elintarvikkeiden jäähtyminen toteutunut vaatimusten mukaisesti.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu pakasteiden säilytysolosuhteet ja lämpötilakirjanpito. Lämpötilakirjaukset oli tehty omavalvonnan mukaisesti ja ne olivat kunnossa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilulämpötiloja mitataan päivittäin ja kirjataan ylös omavalvonnan mukaisesti. Tarjoilulämpötilat kunnossa. Tarkastuksen aikana oli lounasaika menossa. Mitattu lämpötilat salaattista (+8,8 °C) ja perunamuussista (+68,2 °C). Lämpötilat vaatimustenmukaiset.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä oli lounasaika menossa ja lounasbuffet katettuna. Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjoilun aikana ei ollut huomautettavaa. Elintarvikkeiden tarjollaoloajat ovat hallinnassa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haastateltu henkilökuntaa allergeeni/gluteenihallinnasta. Haastattelun perusteella allergeeni/gluteenihallinta on kunnossa.

Lisätiedot

Suunnitelmallinen tarkastus

Tarkastusaika klo 12:30

Havaittujen puutteiden toistuminen / annettujen korjauskehotusten noudattamatta jättäminen saattaa johtaa arvosanan alenemiseen. Suoritetu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta. Vastuu toiminnasta on aina toiminnanharjoittajalla ja tarkastus ei muuta toimijan vastuuta.

Mittaukset

Testo 104-IR

Hyödyllisiä linkkejä

Ajankohtaista elintarvikevalvonnassa: [Elintarvikevalvonta – Kurikka](#)

Omavalvontaohje ja mallilomakkeet: [Omavalvonta – Kurikka](#)

Palaute: [Palaute – Kurikka](#)

Oiva-arviointiohjeet: [Tarkastusohjeet - Oivahymy](#)
 Ruokavirasto: [Elintarvikeala - Ruokavirasto](#)

Tarkastuskertomus toimitetaan sähköisesti: eve@hotellikurikka.fi; tuija@hotellikurikka.fi

Raportin esilläpito

- internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla helposti saatavilla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta (mobiilisovellus, Facebook, Instagram), jonka kautta elintarvikkeita myydään.
- sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa, jos kuluttajat asioivat elintarvikehuoneistossa

Kaikkien suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevien elintarvikealan toimijoiden on julkistettava Oiva-raportti.

Oiva-raportti julkaistaan www.oivahymy.fi -sivustossa.

Linkki: [Oivahymy.fi](https://www.oivahymy.fi) ([https://www.oivahymy.fi/](https://www.oivahymy.fi))

RUOKAVIRASTO EI TOIMITA RAPORTTIA ENÄÄ POSTITSE, TOIMIJAN TULEE HUOLEHTIA TULOSTETTU OIVA-RAPORTTI TOIMIPAIKKAAN.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Yleinen elintarvikeasetus (178/2002/EY)

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 2017/625

Yleinen hygienia-asetus (852/2004/EY)

Elintarvikehygienia-asetus (318/2021)

Komission tiedonanto elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien, joihin sisältyvät hyvät hygieniakäytännöt ja HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, täytäntöönpanosta sekä täytäntöönpanoon tietyissä elintarvikeyrityksissä sovellettavista helpotuksista/joustavuudesta 2022/C 355/01

Hallintolaki (434/2003)

Oiva-arviointiohjeet (2.1.2026)

Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista 12/2021

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta (Ruokaviraston ohje/versio 980/04.02.00.01/2022/2)

Ruokaviraston ohje Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa 8014/04.02.00.01/2021/2.

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

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta (Ruokaviraston ohje 16044/1)

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Ruokaviraston ohje 16043/1)

Ruokaviraston opas, Ravintolatoiminnan aloittaminen (2025)

Asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista (EY) N:o 1935/2004

Komission asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista (EU) N:o 10/2011

Maksu 168,00 €

Maksuperusteet

Ympäristöterveyspalveluiden maksutaksa, ympäristöterveyslautakunta 12.12.2024 § 10

Toiminta 3 kokoluokka 1-3, 168 €

Tarkastaja

Piia Vartiakoski
 TERVEYSTARKASTAJA
 +358400222473
 piia.vartiakoski@kurikka.fi

Liitteet

Liite 1: Kuvatiedosto 10082026.pdf

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Keittiötiloissa lattiapinta kulunut ja epätasainen.



Siivouskomerossa hyllyt rikkinäiset ja kupruilevat.



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2097406

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Hotel Kurikka

Hovinkatu 1, 61300 KURIKKA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

10.8.2026

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt



kpl • st

16

Hyvä • Bra

**1**

Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

16.9.2024

Oivallinen •

Utmärkt

**3.7.2023**

Hyvä •

Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 10.8.2026

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 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

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observationer

- Lattian kunnossapidossa on puutteita. Siivousvälineiden hyllyjen kunnossa on puutteita.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut •

Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 22.8.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 22.8.2026