

Lähettiläjä**Lahti**

Kirkkokatu 27

15140 Lahti

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

15.7.2026

Tapahtumatunnus

2061749

Vastaanottaja**Green Lahti Oy**

Fellmannia, kirkkokatu 27, 15140 Lahti

mestarinkatu 16

15800 LAHTI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

Green Lahti Oy (3139272-1)

Kohde

Enonsaaren virkistysalue

Enonsaari, 15100 Lahti

Toiminnan nimi

Cafe Siesta

Toiminta

Kahvilatoiminta

Aika

9.7.2026

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Marjo Pärnänen

Toimipaikan edustaja

Janne Nurminen

Tarkastuksen perusteet

Tarkastuskertomukseen kirjatut arvioinnit pohjautuivat henkilökunnan haastattelutietoihin, toimijan omavalvontaan ja tarkastuksella tehtyihin aistinvaraisiin havaintoihin ja mittauksiin.

Arviointiasteikko:

A= Oivallinen (Toiminta on vaatimusten mukaista.)

B= Hyvä (Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka toimija korjaa osana omavalvontaa.)

C= Korjattavaa (Toiminnassa on epäkohtia, jotka on korjattava määräajassa.)

D= Huono (Toiminnassa on vakavia epäkohtia, jotka on korjattava välittömästi, hallintopakko)

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa, kirjallinen omavalvonta päivitetty 2026.

Seurantamenettelyjä ja kirjaamiskäytäntöjä on määritetty.

Toiminta kohteella: Kaikki lämpimät ruoat ja annoskomponentit valmistetaan Fellmannia Cateringin Lahden ammattikeittiössä. Valmistetut ruoat jäähdytetään nopeasti ja kuljetetaan kylmänä Enonsaareen. Enonsaaren kahvilassa kyseiset ruoat ja komponentit lämmitetään tarjoilulämpötilaan tai kootaan valmiista, jäähdytetyistä osista asiakkaan tilauksesta. Paikan päällä grillataan pääasiassa makkaraa / kuumennetaan valmiiksi kypsiä lihatuotteita. Mahdolliset leivonnaiset ja muut vitriinituotteet toimitetaan kahvilaan myyntikuntoisina ja pakattuina. Kohteella vähäisesti annosten kasaamista (esim. lohileipä).

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneistossa on tämänhetkiseen elintarviketoimintaan riittävät tilat. Buffet-ruokailulinjastomahdollisuus rakennettu ulkotiloihin. Toiminta kausiluontoista.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pieniä huomioita kunnossapidossa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa / oheistiloissa havaittiin jonkin verran kuluneisuutta, lähinnä lattiapinnoilla. Keittiötilan lattia liukuestepinnoitettua koivuvaneria, toiminnanharjoittaja maalannut pinnan epoksimaalilla, pinnassa havaittavissa kuluneisuutta ja jonkin verran vaikeasti puhdistettavia kohtia / laitteiden alla. Kiinteistö Tilakeskuksen.

Keskusteltu tarkastuksella lattiapintojen puhdistamisesta / puhdistamisen hankaluudesta, keittiötilassa ei lattiaviemärointia, mikä osin hankaloittaa puhdistamista, ei vesipesu mahdollisuutta, lattiaan moppaus. Siivousvälinehuoltoon varattuna erillinen tila, jossa tulee huomioida siivottavuus, siivousvälineiden asianmukainen säilytys ja hygieeniset toiminnot. Lattiapintojen kuntoa tulee seurata ja arvioida kiinteistön omistajan kanssa kunnossapitoa, pinnat tulee olla ehjät ja helposti puhtaana pidettävät.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen alussa keittiötiloissa havaittiin epäjärjestystä, likaisuutta, likaisia siivousvälineitä. Työvälineet puhdistettuja. Tarkastuksella kehoitettu toimijaa siivoamaan ja järjestelemään keittiötilat ja siivousvälinehuoltotila / siivousvälineet viipymättä ja kehotusta noudatettiin tarkastuksen aikana. Liitteenä kuvia ennen ja osin jälkeen. Keittiötilassa osin käytössä Carita-yleisliinat, pinnoille.

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet tulee olla puhtaita. Toiminnanharjoittajan on perehdyttävä / valvottava elintarvikehuoneiston omavalvontana riittävää pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtautta ja asian varmistaminen jatkuvasti toiminta-aikana. Siivousvälineet tulee olla hyväkuntoisia ja puhtaita. Keittiön siivousvälineet tulee olla erillään muun toiminnan siivousvälineistä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pieniä huomioita jätehuollossa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella elintarvikehuoneistossa jäteastia, jossa sekalaisesti jätteitä, myös ruokajätettä. Keittiötilaa ei oltu käytetty useampaan päivään. Rakennuksen takapihalla jäteastioita eri jätejakeille, jätteiden poiskuljetus kohteelta toiminnanharjoittajalla. Keittiötilassa havaittiin karpäsiä, mahdollisesti tulleet kun ovia pidetty avoimena. Tarkastuksella lisäksi havaittiin muurahaisia myyntitiskillä (sokeria).

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet tulee säilyttää riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä / siirtää säännöllisesti pois elintarvikehuoneistotiloista.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pieniä huomiota käsienvpesupisteellä.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä käsienvpesupisteeltä puuttui käsipyyhepaperi. Asia korjattiin tarkastuksen aikana, käsienvpesupisteelle lisättiin käsipyyhepaperia. Tulee huomioida käsipaperitelineen käyttö, käsipapereita lisättiin jauhesammuttimen väliin, ei telineeseen. Käsienvpesupisteellä tarkastushetkellä kangaspyyhe varauksena käsienv kuivaukseen, tarkastuksella ei osattu kertoa sen vaihtovälistä. Lisäksi käsipaperitelineen alapuolella säilytyksessä kahvinkeitinlaite lihalaatikon päällä / johto lavuaarin hanan takaosasta. Tulee huomioida toimintojen hygieenisuus.

Käsienvpesupisteen varustelu:

Käsienvpesupisteen varustukseen kuuluvat: nestesaippua, kertakäyttöpyyhkeet tai kelautuva kangaspyyhe ja roska-astia. Käsienvpesupisteen tulee olla puhdas eikä siinä saa säilyttää ylimääräistä tavaraa.

Ohje suojakäsineiden käyttöön:

Kun käytät kertakäyttöisiä suojakäsineitä, vaihda ne usein ja vaihdon välillä pese kädet. Suojakäsineet on tarkoitettu käsiteltävän elintarvikkeen suojaksi, ei vain käsien. Käsineiden puhtaudesta tulee pitää samalla tavalla huolta kuin käsistä. Jos kosketat käsineillä likaista kohtaa, vaihda käsineet uusiin.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Arvioitu haastatteleamalla, puhtaata työvaatteita tuodaan työntekijän tullessa kohteelle. Henkilökunnalla oli käytössä työhön soveltuvat puhtaata työ-/suoja-vaatteet. Keittiötiloissa varauksena yksi suojaessu.

Tulee huomioida kohteella:

Työntekijän mahdollinen työaikana tapahtuva käynti elintarvikehuoneiston ulkopuolella tai ulkona pitää järjestää siten, ettei elintarvikkeille aiheudu hygieenistä riskiä.

Elintarviketyössä käytettävät vaatteet on vaihdettava tai suojattava, mikäli ulkona käynti voi aiheuttaa riskiä elintarvikehygienialle.

Toimijan velvollisuus on huolehtia siitä, että kaikki elintarvikkeiden käsittelyalueella työskentelevät työntekijät käyttävät työn luonteen vaatimia asianmukaisia ja puhtaita työvaatteita.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on hygieniapassi. Työntekijät Ravintola Fellmannian työntekijöitä, jossa elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta. Kirjanpitoa/kopioita ei tarkastuksella katsottu. Kirjanpidosta; [Tietosuoja-asiat elintarvikealalla - Ruokavirasto](#)

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja on seurattu ja kirjattu säännöllisesti. Lämpötilat ovat olleet vaatimusten mukaiset. Iso kaappikylmiö ei toiminnassa. Keittiötilassa kaksi erillistä kylmälaitetta.

7. MYYN TI JA TARJOILU**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoiltavat ruoat pääasiassa kuumennetaan ja tarjoillaan tilauksesta. Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin/tarjoilun aikana ei ollut huomautettavaa.

Arvioitu buffet-linjastoa käytettäessä, mikä ulkotilassa. Ruokien tarjolla olokat ovat olleet hallinnassa. Ruokien tarjoilussa on huomioitu säädösten mukainen lämpötila- ja aikayhdistelmä.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää korkeintaan + 6°C:ssa. Kylmäsäilytystä vaativien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa nousta tarjoilun aikana korkeintaan +12 °C:een. Tällöin elintarvikkeet saavat olla tarjolla enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ne on hävitettävä. Tarkastuksella kerrottu elintarvikkeiden olevan tarjolla buffet linjastossa max kaksi tuntia.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevista pakkaamattomista elintarvikkeista annettiin kuluttajille riittävät ja oikeat tiedot. Ruokalista. Ruokien soveltuvuus yleisiin erityisruokavaliointeihin ilmoitettiin ruokalistassa vapaaehtoisin merkinnöin esim. G ja L.

Tulee huomioida, että näille merkinnöille on oltava nähtävissä selitykset, mitä ne tarkoittavat (G=gluteeniton, L=laktoositon, jne.), jotka ohjeistettu lisäämään kohteessa ja nettisivujen ruokalista. Tarkistetaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

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

Tarkistettu kertakäyttöisten käsineiden osalta. Toimijalla oli pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien oikeaa käyttöä koskeva tieto, joka toteutuu käytännön toiminnassa. Elintarvikekontaktimateriaalin malja-haarukka- tunnus, "elintarvikekäyttöön"-sanat tai muu asiasta kertova merkintä tarkastettavissa.

Lisätiedot**Ohje Oiva-raportin esilläpitoon**

Elintarvikealan toimija on velvollinen julkistamaan toimintaansa kohdistuvan elintarvikevalvonnan tulokset (= Oiva-raportti) välittömästi sen saatuaan.

Viimeisin Oiva-raportti on julkaistava viipymättä elintarvikealan toimijan internetsivujen aloitusivulla helposti havaittavalla paikalla. Vaihtoehtona raportin julkaisemiselle on lisätä linkki Ruokaviraston internetsivulle, jolla toimijaa koskevat Oiva-raportit julkaistaan ([Oivahymy.fi](https://oivahymy.fi)). Jos internetsivuja ei ole, tulee Oiva-raportti julkaista vastaavalla tavalla muissa käytössä olevissa myyntikanavissa esimerkiksi sosiaalisessa mediassa tai matkapuhelinsovelluksessa.

Jos kuluttajat asioivat elintarvikehuoneistossa, viimeisin Oiva-raportti tulee asettaa esille näkyvästi myös sinne esim. sisääntuloväylille. **Toimija tulostaa raportin itse ja asettaa sen asiakkaiden nähtäville.**

Lisää tietoa Oiva-raportin esilläpidosta sekä linkitysohje:

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

[Elintarvikevalvontatietojen julkaisujärjestelmä Oiva - Ruokavirasto](#)

Ohjeistuksena toimijalle: ALLERGEENIT JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINESOSAT

Tiedot tulee antaa joko kirjallisesti tai suullisesti elintarvikkeen läheisyydessä. Jos tiedot annetaan suullisesti, voidaan käyttää esimerkiksi tekstiä: "Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa tarjoilupaikan henkilökunnalta".

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden turvallisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on toiminnanharjoittajalla.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

Lahden kaupungin Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuodelle 2026

Hallintolaki (434/2003) 39 §

Maksu 190,00 €

Maksuperusteet

Rakennus- ja ympäristölupalautakunta päätti hyväksyä 9.12.2025 § 91 elintarvikelain (297/2021), terveydensuojelulain (763/1994) ja tupakkalain (549/2016) sekä lääkelain 54 §:n muutoksen mukaisen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman. Lahden kaupungin rakennus- ja ympäristölupalautakunta hyväksyi 9.12.2025 § 92 ympäristöterveydenhuollon taksan, joka tuli voimaan 1.1.2026. Tästä käsittelystä peritään eo. päätöksen mukaisesti taksan suuruinen maksu, josta lähetetään erillinen lasku. Lisäksi peritään tarkastuskohtainen käyntimaksu 38 €. Laskun oikaisuvaatimus tulee laskun liitteenä.

Tarkastaja

Marjo Pärnänen
TERVEYDENSUOJELUINSINÖÖRI
+358444164849
marjo.parnanen@lahti.fi

Liitteet

Liite 1: Kuvat tarkastukselta Ravintola Siesta.pdf

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Kuvat tarkastukselta 9.7.2026, Cafe Siesta, Enonsaari



A kitchen area featuring a large metal shelving unit filled with various dishes, pots, and pans. To the right, there is a stainless steel oven or microwave unit on a stand, with orange storage bins underneath. The floor is light-colored, and a window with yellow curtains is visible in the background.

Kuvat tarkastukselta 9.7.2026, Cafe Siesta, Enonsaari



Kuvat tarkastukselta 9.7.2026, Cafe Siesta, Enonsaari



Kuvat tarkastukselta 9.7.2026, Cafe Siesta, Enonsaari



Kuvat tarkastukselta 9.7.2026, Cafe Siesta, Enonsaari



Kuvat tarkastukselta 9.7.2026, Cafe Siesta, Enonsaari



Kuvat tarkastukselta 9.7.2026, Cafe Siesta, Enonsaari



Kuvat tarkastukselta 9.7.2026, Cafe Siesta, Enonsaari



Kuvat tarkastukselta 9.7.2026, Cafe Siesta, Enonsaari



Enonsaari

2026

Ruoan kypsennys & kuuminen

Kypsennyksessä ja aiemmin kypsennetyn tuotteen kuunnenuksessa pidetään minimilämpönä + 75 C, varmuuden vuoksi pyritään kuumentamaan ruoat +80 C mikäli mahdollista.

[illegible]



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2061749

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Cafe Siesta

Enonsaari, 15100 LAHTI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

9.7.2026

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt 9

Hyvä • Bra 3

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 9.7.2026

Omavalvonta • Egenkontroll

Oivallinen •
UtmärktTilojen 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

Hyvä • Bra



Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning

Hyvä • Bra



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Oivallinen •
Utmärkt

Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observationer

- Pieniä huomioita kunnossapidossa.
- Pieniä huomioita jätehuollossa.
- Pieniä huomiota käsienpesupisteellä.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Lahti •

Lahti

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 25.7.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 25.7.2026