

Lähtettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
 PL 60
 04301 TUUSULA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 26.9.2025
 Tapahtumatunnus 1894883

Vastaanottaja
Siam Bangkok Thai ravintola
 1.7.2025 alkaen
 Klaavolantie 5
 04300 TUUSULA

Asia

	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, aloitustarkastus
Toimija	Restaurant Sala Pakjai Oy (2621771-8)
Kohde	Siam Bangkok Thai ravintola Klaavolantie 5, 04300 TUUSULA
Toiminnan nimi	Siam Bangkok Thai ravintola
Toiminta	Ravintolatoiminta
Aika	23.9.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja	Nina Johansson
Toimipaikan edustaja	Kusuma Khonngam
Muut läsnäolijat	Suwat Seepunkai

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen täytettävä omavalvontapohja. Omavalvonta oli toimintaan nähden riittävä ja siihen liittyviä kirjauksia on tehty säännöllisesti.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat ravintolan toimintaan. Tiloissa on riittävästi vesipisteitä käsien puhtaanapitoon, ruoan valmistukseen, astiahuoltoon ja puhtaana pitoon. Henkilökunnan sosiaalilat ovat riittävät ja niissä sijaitsee henkilökunnan vessa. Siivouskomerossa on vesipiste ja kuivauspatteri sekä riittävästi hyllytilaa. Tiloissa on riittävästi säilytystilaa elintarvikkeille.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat riittävässä kunnossa. Tilojen pinnoilla on pientä kulumaa, esimerkiksi lattialistoissa ja kynnyksissä sekä lattiassa on hieman tummentumia. Siivouskomeron lattia oli kulunut eikä enää helposti puhtaana pidettävä. Siivouskomeron ja henkilökunnan suihkun sisäkatot oli osittain purettu korjaustöiden vuoksi. Sisäkatot tulee korjata viivytyksettä kuntoon.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet ja laitteet ovat tarkoitukseen soveltuvia ja määrältään riittäviä. Iso pakastetila ei ollut tarkastuksen aikana käytössä, koska se oli sulatettu ja pesty. Pakasteet oli siirretty väliaikaisesti arkkupakastimiin. Työtasot olivat ruostumatonta terästä.

Ohje: Koska elintarvikehuoneiston kylmälaitteet ovat jo vanhoja, tulee ne huoltaa säännöllisesti.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsi hyvä yleinen siisteys ja järjestys. Siivouskomero oli siisti ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineiden kunnossa ja puhtaudessa ei havaittu epäkohtia, ja siivousvälineitä säilytettiin asianmukaisesti. Käytössä on kertakäyttöiset siivousliinat. Keittiön laitteet olivat puhtaat ja hyvässä kunnossa. Astianpesukoneen puhtaudesta on huolehdittu.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimistä ei ole ollut ongelmia ja haittaeläinten torjunta on kuvattu omavalvonnassa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön käsienvpesupiste oli siisti ja asianmukaisesti varustettu. Tarkastuksen aikana ei ollut ruuanvalmistusta, joten käsihygienian toteutumista ei voitu tällä tarkastuksella arvioida.

Ohje: Huolellinen ja säännöllinen käsienvpesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys. Käsienvpesu tulee tapahtua kuumalla vedellä ja nestemäisellä saippualla vähintään 20 sekunnin ajan. Kädet tulee pestä ennen työhön ryhtymistä sekä tarvittaessa työn aikana ja työvaiheiden välillä, esimerkiksi raaka-aineiden, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen sekä käsiteltyäsi kassakonetta. Pese kädet aina WC:ssä käynnin yhteydessä, tupakoinnin jälkeen tai yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen.

Suojakäsineiden käyttö:

Suojakäsineet on tarkoitettu käsiteltävän elintarvikkeen suojaksi, ei vain käsien. Suositeltava maksimikäyttöaika on noin 20 min. Suojakäsineiden perusvaatimuksia on, että ne ovat myös kemiallisilta ominaisuuksiltaan sopivia tulemaan kosketukseen kaikenlaisten elintarvikkeiden (rasvaiset, happamet, kosteat) kanssa. Suojakäsineiden tarkoitus on suojata elintarvikkeita käsien kautta leviävältä lialta ja mikrobeilta. Kertakäyttösuojakäsineitä käytettäessä tulee ne vaihtaa riittävän usein ja vaihdon välillä kädet tulee pestä. Käsineet on vaihdettava aina työvaiheen muuttuessa, kosketettua muihin pintoihin (esim. jääkaapin ovi, laatikostot, siivousliina, hiukset, iho tms.) tai käsiteltäessä rahaa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöillä oli puhtaat ja asianmukaiset työvaatteet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöiden terveydentilanselvitykset oli esittää.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöiden hygieniapassien kopiot oli omavalvonnan liitteenä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa on aloitettu syyskuun alussa sushien valmistus.

Sushin valmistuksessa ja tarjoilussa tulee huomioida riisin säilytysaika. Etikkaista sushiriisiä voidaan säilyttää valmistukseen tarvittava määrä huoneenlämmössä, kun riisiä säilytetään huoneenlämmössä enintään neljä tuntia. Neljän tunnin aika sisältää sushin valmistuksen ja tarjoilun. Esimerkiksi, jos riisi on ollut huoneenlämmössä säilytyksessä kaksi tuntia, on sushien valmistuksen jälkeinen tarjoilu-aika enintään kaksi tuntia. Aikarajan ylittyessä tulee yli jäänyt riisi hävittää. Jos riisiä halutaan säilyttää pidempään, tulee riisi jäähdyttää välittömästi valmistuksen jälkeen tai säilyttää kuumana vähintään +60°C:ssa esimerkiksi riisikeittimessä.

Sushiriisin säilytys ja aikarajojen seuranta tulee kuvata toimipaikan omavalvonnassa. Aikarajojen ylittäminen ja huoneenlämmössä säilytetyn riisin jäähdytys vaarantavat elintarviketurvallisuutta.

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteesta otetut helposti pilaantuvat tuotteet sulatetaan jääkaapissa omissa pakkauksissaan, pakkauksia säilytetään astioissa. Elintarvikkeiden jäähdytys tapahtuu jäähdytyskaapissa.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kääreet ja pakkaukset olivat puhtaita ja ehjiä ja niitä säilytettiin hygieenisesti.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytettiin niille varatuissa paikoissa ja säilytys oli asianmukaista. Avatuissa pakkauksissa sekä esivalmistetuissa tuotteissa oli merkitty päiväysmerkinnät.

Ohje: Työntekijöiden tulee huolehtia siitä, että kaikki elintarvikkeet säilytetään kylmälaitteissa suojattuna (muovikelmu, kansi tms.). Ravintolassa jäädytettyihin tai valmistettuihin elintarvikkeisiin on merkittävä tuotteen nimi ja valmistus- tai jäädytyspäivämäärä.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötilat olivat pääosin lainsäädännön mukaiset. Lämpötilakirjauksia on kirjattu säännöllisesti omavalvonnan mukaisesti kerran viikossa. Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden mittareista, irtomittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja niiden pinnoilta infrapunalämpömittarilla. Tarkastuksella mitatut elintarvikkeiden ja laitteiden lämpötilat kylmälaitteissa olivat seuraavat:

- kylmiö: herkkusieni 5,1 °C
- kylmiö: kypsennetty kana 8 °C
- vetolaatikko 2: kastikepohjat 4-6 °C

Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat ovat nousseet enintään 3 °C säilytysolosuhteelle säädetystä tai toimijan asettamasta lämpötilasta. Toimija pystyy osoittamaan, että elintarvikkeen lämpötilan nousu on ollut lyhytaikainen.

Ohje: Toimija oli hankkinut sushin valmistukseen pöydän, missä oli kylmäkaluste. Uusi kylmäkaluste tulee liittää säännölliseen lämpötilavalvontaan.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa jäähdytetään esikypsennettyjä lihoja. Jäähdytys tapahtuu jäähdytyskaapissa ja lämpötilakirjausten mukaan jäähdytys on tapahtunut kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat olivat pääosin lainsäädännön mukaisia, lukuun ottamatta yhtä takahuoneen pakastinta. Lämpötilakirjauksia on tehty säännöllisesti. Iso pakastuhuone oli sulatuksella ja pakasteet oli sijoitettu väliaikaisesti takatiloissa oleviin pakastearkkuihin. Lämpötiloja tarkastettiin pakastimen

laitteiden mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja elintarvikkeiden pinnoilta infrapunälämpömittarilla.

- pakastin 4: katkarapuja -18,1 °C
- pakastearkku (keittiö): ranskanperunat -18,3 °C
- pakastearkku, iso (takatila): elintarvikkeet -18 °C
- pakastearkku, pieni (takatila): elintarvikkeet -27,7 °C

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevat tuotteet salaattipöydässä olivat lämpötiloiltaan noin 12-13 °C:tta. Kuumana tarjolla olevat ruuat olivat noin 61-62 °C:tta. Keiton lämpötila oli 70,2 °C:tta sekä sushien 12 °C:tta. Lämpötilat mitattiin iltapäivällä, hetki ennen lounasajan päättymistä. Lämpötilakirjauksia on tehty säännöllisesti kerran viikossa. Käytössä on infrapunamittari elintarvikkeiden lämpötilojen mittaamiseen.

Ohje: Lämpötiloja tulee mitata ja kirjata sekä kuumana että kylmänä tarjolla olevista ruuista. Lämpimän ruuan lämpötila tulee olla koko tarjoiluajan vähintään + 60 °C ja salaatin lämpötila saa olla korkeintaan + 12 °C tarjoilun aikana, kun tarjolla oloaika on alle neljä tuntia.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjoilun aikana ei ollut huomautettavaa, pakkaamattomat elintarvikkeet olivat tarjolla piasarasuojatussa kalusteessa.

8. ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELYN ERITYISVAATIMUKSET

8.8. Kalastustuotteiden loistarkastukset ja jäädytyskäsittely

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Sushien valmistukseen käytetään jäädytyskäsittelystä vapautettua Atlantissa viljeltyä lohta.

Loisriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittely

Loisriskin vuoksi kalastustuotteille, joiden käsittelymenetelmä ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia (esimerkiksi graavikala, kylmäsavustettu kala, suolattu mäti, sushiin käytettävä kala ja marinoitu kala) on tehtävä jäädytyskäsittely. Jäädytysvaatimus koskee sellaisenaan syötäviä kalastustuotteita tai sellaisten valmistukseen käytettäviä tuotteita. Jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä tuotteille, jotka kuumennetaan vähintään 60 °C:n sisälämpötilaan ainakin minuutin ajaksi.

Kalastustuotteet on jäädytettävä - 20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 24 tunnin ajaksi.

Jäädytyskäsittelystä on vapautettu Atlantissa viljelty lohi ja kirjolohi, Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi sekä Itämerestä pyydetty silakka ja kilohaili. Lisäksi jäädytyskäsittelystä voidaan vapauttaa muita viljeltyjä kalalajeja, jos Eviran päätöksen (1773/0959/2012) mukaiset ehdot täyttyvät. Oiva 2023

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden hallinta on vaatimusten mukaista.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla oli asiakkaiden nähtävillä kyltti, missä ohjeistettiin asiakkaita kysymään lisätietoja allergioista ja intoleransseja aiheuttavista aineista ruoka-annoksessa. Toimija on tietoinen ruoka-annostensa allergeeneja aiheuttavista aineista. Keittiöllä tulee säilyttää raaka-aineiden tuotetiedot niin kauan kuin raaka-ainetta on käytössä, sillä henkilökunnan täytyy pystyä antamaan tiedot asiakkaille siitä, mitä ainesosia tarjoiltavassa ateriasa on.

Käytettyjen lihojen alkuperämaa on kirjattu asiakkaiden nähtäville.

Ohje: Lihan tai jauhetun lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa kirjallisesti tarjoilupaikoissa, jos tarjoilupaikka

käyttää tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä naudanlihaa, sianlihaa, lampaan- ja vuohenlihaa sekä siipikarjan lihaa (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha) elintarvikkeiden (aterioiden) valmistuksessa. Ilmoituksen tulee olla helposti nähtävillä esim. esitteessä, taulussa tai sähköisesti tabletilla kyseisen ruoan läheisyydessä niin, että lihan alkuperä on helposti yhdistettävissä myytävänä olevan annoksen lihaan ennen kuluttajan ostopäätöksen tekemistä.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden markkinoinnissa ei havaittu epäkohtia.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarviketekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikan omavalvonnassa on kuvattu elintarvikkeiden pakkaus- ja muiden materiaalien soveltuvuus. Tarkastetut pakkauskontaktimateriaalit ja suojakäsineet soveltuivat elintarviketöihin.

Ohje: Toimijan tulee varmistua siitä, että elintarvikkeiden kanssa kosketuksessa olevat materiaalit ovat elintarvikkeluonnetta. Tuotteessa tulee olla elintarvikkeluonnetta osoittava merkintä "elintarvikkeiden käyttöön" tai malja-haarukka-tunnus. Toimijalla tulee myös olla pakkauskontaktimateriaalien oikeaa käyttöä koskeva tieto eli esimerkiksi rasvaisille elintarvikkeille tai kuumina myytävillä tai säilytettävillä elintarvikkeille käytetään tarkoitukseen soveltuvia pakkauskalvoja, -pusseja, -rasioita ja kertakäyttökäsineitä. esimerkiksi vinyylisuojakäsineet eivät sovellu rasvaisten tuotteiden käsittelyyn esim. sushin valmistukseen.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja on mitattu säännöllisesti tukusta tuotavista helposti pilaantuvista elintarvikkeista.

Ohje: Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden vastaanottolämpötilat tulee mitata ja kirjata säännöllisesti esim. kerran viikossa eri tuoteryhmistä, jotta voidaan todentaa elintarvikkeiden tulleen oikeissa lämpötiloissa. Elintarvikkeita vastaanotettaessa tulee tarkastaa myös pakkausten eheys, päiväysmerkinnät ja vastaako lähete/kuormakirja tuotetta sekä mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä oli otettu kesän ja alkusyksyn aikana jo viisi kertaa viideltä pinnalta kerallaan. Jatkossa riittää, kun pintapuhtausnäytteitä otetaan neljä kertaa vuodessa viideltä pinnalta kerrallaan.

Pintapuhtausnäytteet otetaan ennen työpäivän alkua puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esim. leikkuulaudoista, työvälineistä, käsienpesuhanoista, jääkaapin ovenkahvoista ym. Tulokset tulee säilyttää elintarvikkeiden huoneistossa ja ne tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Jos tulokset ovat huonoja, puhdistustoimenpiteitä parannetaan ja otetaan uusintanäytteet samoista kohteista. Näytteenotosta, tuloksista ja korjaavista toimenpiteistä tulee tehdä kirjauksia.

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä Mikrobikriteeriasetuksen 2073/2005, 9 artiklan mukaisesti. Kehityssuuntaa tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallinnassa. Jos trendi/suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Heikkeneviin tuloksiin voidaan näin reagoida jo ennen, kuin tulos ylittää raja-arvon. Trendiseuranta voidaan toteuttaa yksinkertaisimmillaan kirjaamalla yhden näytteenotto kohteen tulokset aina samalle lomakkeelle. Hyviä näytteenottokohteita ovat suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat, vaikeasti puhdistettavat työvälineet ja laitteet sekä kosketuspinnat.

Lisätiedot

Jäljitettävyys ja takaisinvento:

Jäljitettävyyssasiakirjoja tulee säilyttää vähintään vuoden ajan elintarvikkeen vastaanottamisesta ja lähettamisestä. Elintarvikkeiden tulee olla jäljitettävissä niitä koskevien jäljitettävyyssasiakirjojen ja tuotetietojen perusteella. Jäljitettävyystietoja voidaan säilyttää myös sähköisesti. Jos elintarvikkeet otetaan pois alkuperäisestä pakkauksesta, tulee niihin merkitä tarvittavat jäljitettävyystiedot, tai tiedot tulee muutoin säilyttää toimipaikassa niin kauan, kun tuotetta säilytetään. Elintarvikkeen tulee olla yhdistettävissä sitä koskevaan jäljitettävyyssasiakirjaan. Jäljitettävyyttä tarvitaan esimerkiksi silloin, kun tuote ei täytä sille asetettuja turvallisuus- tai laatuvaatimuksia. Kaikkien valmistukseen käytettyjen raaka-aineiden alkuperä tulee pystyä jäljittämään.

Toimijan tulee tuntee vastuunsa takaisinvetotilanteissa. Elintarvikkeet tulee vetää pois markkinoilta, jos toimijan valmistama tai vastaanottama elintarvike ei ole elintarviketurvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen tai asiasta herää epäily. Tehdyistä takaisinvedoista ja takaisinvetoilmoituksiin reagoinnista tulee pitää kirjanpitoa omavalvonnassa. Kirjanpidosta tulee selvittää takaisinvedettävä tuote, tuotteen tiedot, määrä, takaisinvedon syy ja tehdyt toimenpiteet. Kirjanpitoa tulee säilyttää tarkastettavissa osana omavalvontaa.

Oiva-raportin esilläpito:

Kaikkien suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevien elintarvikealan toimijoiden on julkistettava Oiva-raportti. Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. Elintarvikelaki 297/2021 16§ 3 mom

Ruokavirasto ei jatkossa enää lähetä Oiva-raporttia postitse, vaan toimijan tulee itse tulostaa Oiva-raportti tarkastajan lähettämästä sähköpostista.

Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti on lähetetty toimijalle sähköpostitse 26.9.2025 osoitteeseen kusumakhongam@gmail.com

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Elintarvikelaki 297/2021

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksa (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.6.2025 § 67

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.6.2025 § 69

Maksu 201,00 €

Maksuperusteet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksa (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.6.2025 § 67)

Tarkastaja

Nina Johansson
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358403144709
nina.johansson@tuusula.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1894883

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Siam Bangkok Thai ravintola

Klaavolantie 5, 04300 TUUSULA • Klaavolantie 5, 04300 TUSBY

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

23.9.2025

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt 27

Hyvä • Bra

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 23.9.2025

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

Elintarvikkeiden käsittelyn erityisvaatimukset • Särskilda kraven vid hantering av livsmedel

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

Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus •

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 6.10.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 6.10.2025