

Lähtettäjä
Jyväskylän seudun ympäristöterveys
 PL 233
 40101 Jyväskylä

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 4.3.2026
 Tapahtumatunnus 2007108

Vastaanottaja
Restaurant & Bar Roast
 Vapaudenkatu 73
 40100 Jyväskylä

Asia Valvontasuunnitelman mukainen seurantatarkastus

Toimija Scandic Hotels Oy (1447914-7)
Kohde Scandic Jyväskylä Station
 Vapaudenkatu 73, 40100 Jyväskylä

Toiminnan nimi Restaurant & Bar Roast
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 3.3.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Saana Sivill
Toimipaikan edustaja Francesco Tagliente

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

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytettyjen tilojen ja säilytyskalusteiden lämpötilat ja niiden jäähdytyksen riittävyys ovat sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät lainsäädännön vaatimusten mukaisella alueella. Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tarvittaessa osoittamaan, että omavalvonnassa määritetyt aika- lämpötilayhdistelmät takaavat elintarvikkeiden mikrobiologisen turvallisuuden.

Elintarvikkeiden jäädyttämiseen on jäädytyskaappi. Jäädytyksen seuranta voidaan todentaa. Välillä jäähtymisaika on kuitenkin liian pitkä eli yli neljä tuntia. Asiaa pitää seurata ja jäädyttää hitaasti jäähtyvät tuotteet ohuempana kerroksena tai pienemmissä astioissa. Jäädytettävän elintarvikkeen tulee jäähtyä enintään neljässä tunnissa +60 asteesta alle +6 asteeseen. Tällöin tuotteen mikrobiologinen laatu säilyy hyvänä.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevista elintarvikkeista tarjoilupaikassa on annettu riittävät tiedot.

Tarjolla olevista elintarvikkeista annettavat tiedot tarjoilupaikassa:

1. elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
2. allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
3. aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisesti).

Edellä olevat tiedot pakkaamattomista voidaan antaa vähittäismyyntipaikassa ja tarjoilupaikassa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydetessä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa. Tästä poiketen tulee ilmoittaa kirjallisesti tieto elintarvikkeen voimakassuolaisuudesta vähittäismyyntipaikassa ja elintarvikkeen nimi sekä aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa tarjoilupaikassa. Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusta.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kohteessa käytettävistä pakkaus- / elintarvikkekontaktimateriaaleista löytyy maljahaarukkatunnus tai maininta elintarvikkekäyttöön" tai käytössä on tarvikkeita, jotka ovat ilmiselvästi tarkoitettu ruokailukäyttöön. Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvalla materiaalilla ja tarvikkeella eli kontaktimateriaalilla tarkoitetaan materiaaleja ja tarvikkeita, jotka jo ovat kosketuksessa tai jotka on tarkoitettu tulemaan kosketukseen elintarvikkeen kanssa. Tällaisia ovat esimerkiksi elintarvikkepakkaukset, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitin, elintarviketeollisuuden laitteet ja kertakäyttökäsineet.

Lisätiedot

Oiva-raportin esilläpito

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. Elintarvikealan toimijan on itse tulostettava Oiva-raportti. Tuloste voi olla myös mustavalkoinen.

Jyväskylän seudun ympäristöterveyden yhteystiedot

www.jyvaskyla.fi/ymparisto/ymparistoterveys

Yhteinen sähköposti: ymparistoterveys@jyvaskyla.fi

Instagram ja Facebook: @jklymparistoterveys

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta
Laki verojen ja maksujen täytäntöönpanosta 706/2007 9 §

Maksu 150,00 €

Maksuperusteet

Jyväskylän seudun ympäristöterveyden maksutaksa 1.1.2026 alkaen (ympäristöterveyslautakunta
10.12.2025 § 30)

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Oikaisuvaatimusohje toimitetaan laskun liitteenä.

Tarkastaja

Saana Sivill
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358500753375
saana.sivill@jyvaskyla.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2007108

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Restaurant & Bar Roast

Vapaudenkatu 73, 40100 JYVÄSKYLÄ

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

3.3.2026
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		7
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

27.1.2026
Korjattavaa •
Bör korrigeras



26.11.2024
Hyvä •
Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 3.3.2026

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	
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