

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 14.4.2025
Tapahtumatunnus 1869907

Vastaanottaja
Miljan Palvelutalon ruokala
Vanha Helsingintie 16
00700 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Koillis-Helsingin lähimmäistyö Milja ry (1104336-4)
Kohde Miljan Palvelutalon ruokala
Vanha Helsingintie 16, 00700 HELSINKI
Toiminnan nimi Miljan Palvelutalon ruokala/Viljasali
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 7.4.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Ville Valtonen
Toimipaikan edustaja Opri Pulliainen, toiminnanjohtaja

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on omavalvontasuunnitelma, jota on täydennetty toimipaikan tiedoilla ja käytännöllä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Laitoskeittiössä valmistetaan lounasruoka päivittäin enimmillään 15 asukkaalle, viidelle henkilökunnan jäsenelle ja viidelle talon ulkopuoliselle ruokailijalle. Keittiö on varustettu viidellä vesipisteellä ja vesipisteellisellä siivousvälinetillä. Keittiöhenkilökunnalle on oma pukeutumistila ja WC.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen kunnossa ei ollut huomautettavaa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Laitteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmiön metallisten hyllyjen maalipinta on kulunut ja hilseilee.

TOIMENPITEET:

- Kylmiön hyllyjen pinnat täytyy kunnostaa tai hyllyt tulee uusia.

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

Tilat olivat siistit ja hyvässä järjestyksessä.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittavia merkkejä ei havaittu.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuoltotilat olivat siistit.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniat

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilytyksessä on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmiön lattialla oli perunapusseja.

Kuivaelintarvikehuoneessa oli avonaisia jauhopusseja. Myös keittiön puolella oli avonainen jauhopussi. Samasta asiasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPITEET:

- Elintarvikkeita ja -pakkauksia ei saa säilyttää lattialla, vaan ne täytyy säilyttää esim. hyllyillä, lavoilla tai rulla-alustoilla.
- Jauhopussit ja muut elintarvikepakkaukset tulee säilyttää säilytystiloissaan suljettuina tai ne tulee säilyttää kannellisissa astioissa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan lämpötilakirjanpito jäähdytettyjen ruokien osalta oli kunnossa.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevien ruokien lämpötilakirjanpito oli kunnossa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lihan alkuperämaa ja tiedote elintarvikkeita koskevien lisätietojen saamisesta henkilökunnalta on esillä ruokalistassa.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanotettujen elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpito oli kunnossa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä on otettu omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Elintarvikenäytteitä on otettu pakastimeen.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

Tehdyt toimenpiteet tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella. Mikäli samoista epäkohdista joudutaan huomauttamaan uudelleen, voidaan seuraavalla tarkastuksella antaa huonompi Oiva-arvio.

OIVA-RAPORTTI:

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassisääkäynnin yhteyteen niin, että kuluttaja voi lukea sen helposti. Sähköinen versio Oiva-raportista on julkaistava yrityksen verkkosivuilla. Oiva-raportti on sijoitettava verkkosivuille niin, että se on kuluttajalle helposti havaittavissa. Lisätietoja: www.oivahymy.fi

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),
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004,
Hallintolaki (434/2003)

Lasku: Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Maksu 245,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.3.2024 (32 §, 15.02.2024)

Tarkastaja Ville Valtonen
ELINTARVIKETARKASTAJA
0931042113
ville-markus.valtonen@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1869907

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Miljan Palvelutalon ruokala/Viljasali

Vanha Helsingintie 16, 00700 HELSINKI • Gamla Helsingevägen 16, 00700 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

7.4.2025

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	18
Hyvä • Bra	2
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

21.2.2024

Hyvä •

Bra



22.6.2022

Hyvä •

Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 7.4.2025

Oma- ja ulkovalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
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 tuotanto- tai käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Hyvä • Bra	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Laitteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.
- Elintarvikkeiden säilytyksessä on pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut •
Helsingfors stad, miljötjänster

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 24.4.2025 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 24.4.2025