

**Lähettäjä**  
**Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut**  
 PL 58235  
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 27.6.2022  
 Tapahtumatunnus 1438225

**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  
**Toiminta** Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)  
**Aika** 22.6.2022

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Janne Viiru  
**Toimipaikan edustaja** Tanja Lähtevänoja

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

#### 1.6. Omavalvonnassa yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on omavalvontasuunnitelma, joka on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä. Tarkastuksella omavalvontasuunnitelmassa havaittiin, että jäädytyksen loppulämpötilaksi on merkitty säilytyslämpötila +8 astetta.

#### TOIMENPITEET:

Toimijan tulee huolehtia siitä, että omavalvontajärjestelmä/omavalvontasuunnitelma on ajan tasalla. Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää jäädytyksen loppulämpötilan osalta +6 asteeseen.

### 2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Laitoskeittiössä valmistetaan lounasruoka päivittäin noin 20 asukkaalle ja 10 henkilökunnan jäsenelle. Lisäksi ravintolassa syö toisinaan joitakin ulkopuolisia henkilöitä. Keittiö on varustettu viidellä vesipisteellä ja vesipisteellisellä siivousvälinelilla. Keittiöhenkilökunnalle on oma pukeutumistila ja WC.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Väliovien karmeissa on paikoin kulumaa. Muuten tilojen kunnossa ei havaittu puutteita.

#### TOIMENPITEET:

Tilojen kuntoa tulee seurata ja tarvittaessa pintoja tulee kunnostaa. Elintarvikehuoneiston tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien tulee olla helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua sekä mekaanista puhdistamista elintarvikehygienian ylläpitämiseksi.

#### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Leikkuulaudoissa on jonkin verran kulumaa, mutta ne ovat vielä puhdistettavissa. Osa astianpesukoreista on kuluneita ja paikoin rikkoutuneita. Muuten työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa ei todettu epäkohtia. Henkilökunnan mukaan myös pintapuhtausnäytteitä otetaan työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden pinnoilta säännöllisesti. Edellisistä pintapuhtausnäytteistä ei tarkastuksella ollut tietoa.

**TOIMENPITEET:**

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnosta tulee huolehtia ja niitä tulee kunnostaa/uusia tarvittaessa. Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat, mukaan lukien laitteiden pinnat, ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat tulee pitää hyvässä kunnossa ja niiden tulee olla helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.

**3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

**3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Väliovien reunoissa on paikoin pientä likaisuutta. Astianpesun huuven sisällä takaosassa on paikoin pölyä. Keittiön huuven ulkopinnalla on paikoin vähäistä pölyisyyttä/likaa.

**TOIMENPITEET:**

Huuvien ja väliovien reunojen puhtaanapitoon tulee kiinnittää huomiota.

**3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaudessa ei tarkastuksella havaittu puutteita.

**3.5. Haitta- ja muut eläimet**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksella keittiössä lensi yksi kärpänen. Muuten haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei havaittu.

Haittaeläinten (esim. rotat, hiiret, torakat, kärpäset, sokeritoukat) pääsy tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita, tulee estää. Haittaeläinten mukana kulkeutuva lika, bakteerit ja virukset ovat usein lähtöisin ulkoa tai viemäreistä ja niistä voi aiheutua ruokamyrkytyksiä joutuessaan elintarvikkeisiin. Haittaeläinten pääsyä kiinteistöihin ehkäistään esim. pitämällä ovet ja ikkunat suljettuina, huolehtimalla jätehuollosta ja varastoista sekä siitä, että elintarvikkeiden kuljetuslaatikoita ei säilytetä ulkona. Lisäksi tulee huolehtia tilojen yleisestä puhtaudesta ja järjestyksestä.

Toimijan tulee varmistaa, että haittaeläinten torjumiseksi tehtävät toimenpiteet ovat riittäviä ja tehoavia. Tarvittaessa tulee olla yhteydessä haittaeläintorjunnan ammattilaisiin.

**3.6. Jätehuolto**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Jätehuoltotila on siisti ja hyvässä järjestyksessä.

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Uuninpesuaine ja puhtaat leikkuulaudat olivat tarkastuksella keittiössä vierekkäin samalla hyllyllä. Tarkastuksen aikana henkilökunta siirsi puhdistusaineen siivousvälinetilaan.

**TOIMENPITEET:**

Puhdistusaineet ja muut kemikaalit tulee säilyttää selvästi erillään elintarvikkeista tai elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista välineistä.

#### 4.2. Käsihygienia

**Toiminnan arviointi**                      **B = Hyvä**

##### Oivahuomio

Käsienpesupisteiden varustelussa on pieniä epäkohtia.

##### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön käsienpesupisteessä ei tarkastuksen aikana ollut nestesaippua-annostelijaa. Muuten käsienpesupisteiden varusteissa ja käytettävyydessä ei todettu puutteita.

##### TOIMENPITEET:

Käsienpesupisteissä tulee olla kertakäyttöpyyhkeitä tai toimiva kangaspyyheautomaatti käsien kuivaamiseen ja nestesaippuaa käsien pesuun.

##### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

#### 4.3. Työvaatteet

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöhenkilökunnalla on asianmukaiset ja puhtaat työasut.

#### 4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

#### 5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskinhallinta

**Toiminnan arviointi**                      **B = Hyvä**

##### Oivahuomio

Elintarvikkeiden valmistusprosessien riskienhallintaan liittyvissä omavalvontakirjauksissa on huomautettavaa.

##### Havainnot ja toimenpiteet

Pakastekaapissa on leikkelepaketteja, joiden viimeinen käyttöpäivä merkintä on 5.6.2022. Henkilökunnan mukaan leikkeleet on jäädytetty ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Pakkauksiin tai muulla tavalla ei ole merkitty leikkeleiden jäädytyspäivää.

##### TOIMENPITEET:

Ruokavirasto ohjeistaa, että itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää/pakastaa omaa käyttöä varten ja lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävää säilytystä varten. Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone. Jäädytettäviin tuotteisiin tulee merkitä selvästi pakkauksen sisältö (elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä).

##### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

### 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

#### 6.1. Elintarvikkeiden säilytys

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa ei havaittu huomautettavaa. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

#### 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvontaseurannasta puuttuu vuosiluku, muuten omavalvonnan lämpötilaseurannan kirjauksissa ei havaittu puutteita.

##### TOIMENPITEET:

Omavalvontaseurannan lomakkeeseen tulee merkitä myös vuosiluku selventämään kirjausajankohtaa.

#### 6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on erillinen jäähdytyskaappi. Ruoan jäähdytyksen seurantakirjauksia on tehty säännöllisesti.

#### 6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### 7. MYYNTI JA TARJOILU

##### 7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### 7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla pidettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa. Elintarvikkeiden tarjollapitoajat ovat hallinnassa.

#### 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

##### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöhenkilökunnalla on tiedossa asukkaiden allergiat ja erityisruokavaliot ja ne on huomioitu toiminnassa.

#### 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

##### 13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Tiedote elintarvikkeita koskevien lisätietojen saamisesta henkilökunnalta oli ruokalistassa esillä asiakkaille.

Tieto lihan alkuperämaasta oli ilmoitettu asiakkaille kirjallisesti ruokalistassa.

Asiakkaiden ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella.

#### 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

##### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi B = Hyvä

##### Oivahuomio

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöissä on pieniä puutteita.

##### Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastuksiin liittyvää omavalvonnan kirjanpitoa ei tarkastuksella löytynyt.

##### TOIMENPITEET:

Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilat tulee mitata kylmäsäilytettävistä elintarvikkeista.

Vastaanottolämpötilakirjauksia tulee tehdä omavalvontajärjestelmän mukaisesti (vähintään poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet).

##### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

#### 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

##### 16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja ruokien raaka-aineet tulevat pääosin Kanta-Hämeen tuoretuotteesta. Kuormakirjat tulevat sähköisinä ja ne tarkastetaan toimitusten yhteydessä. Sähköisissä lähetylistoissa ei ole tavarantoimittajan nimeä ja yhteystietoja.

##### TOIMENPITEET:

Elintarvike-erän mukana tulee olla saateasiakirja, josta ilmenee lähettäjän nimi, yhteystiedot, tuotteen nimi ja alkuperämaa (+tarvittaessa laatuluokka ja lajike). Myös sähköisestä asiakirjasta tulee selvittää kyseiset asiat.

### 16.9. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyys

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja ruokien raaka-aineet tulevat pääosin Kanta-Hämeen tuoretuotteesta. Kuormakirjat tulevat sähköisinä ja ne tarkastetaan toimitusten yhteydessä. Sähköisissä lähetyksissä ei ole tavarantoimittajan nimeä ja yhteystietoja.

#### TOIMENPITEET:

Elintarvike-erän mukana tulee olla saateasiakirja, josta ilmenee lähettäjän nimi, yhteystiedot, tuotteen nimi ja alkuperämaa (+tarvittaessa laatuluokka ja lajike). Myös sähköisestä asiakirjasta tulee selvittää kyseiset asiat.

### 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

#### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### Lisätiedot

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

#### OIVA-RAPORTTI:

Uusin Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle. Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi myös yrityksen omille verkkosivuille. Lisätietoja: [www.oivahymy.fi](http://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 hygieniasetus (EY) N:o 853/2004,

Hallintolaki (434/2003)

**Lasku:** Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

**Maksu**    210,00 €

#### Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2022 (229 §, 11.11.2021)

#### Tarkastaja

Janne Viiru

ELINTARVIKETARKASTAJA

janne.viiru@hel.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Miljan Palvelutalon ruokala**

Vanha Helsingintie 16, 00700 HELSINKI


**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**
**22.06.2022**


**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**


29.03.2018




07.07.2016


**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**
 Oivallinen /  
Utmärkt 22

 Hyvä / Bra 2

 Korjattavaa /  
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 22.06.2022**

Omaavontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶ 
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	▶ 
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	▶ 
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	▶ 
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöissä on pieniä puutteita.

**Valvontayksikkö**  
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 7.7.2022 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 7.7.2022