

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

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 14.3.2024  
Tapahtumatunnus 1687613

**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** 21.2.2024

### Läsnäolijat

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

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on omavalvontajärjestelmä, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä.

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**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, astianpesukoneella ja vesipisteellisellä siivousvälineillä. Tarjoilulinjaston takana on yksi vesipiste. Keittiöhenkilökunnalle on oma pukeutumistila ja WC.

Mikäli toimintaan on suunnitteilla olennaisia muutoksia, asiasta tulee ilmoittaa elintarvikevalvontaan, jolloin mm. tilojen soveltuvuutta voidaan arvioida uudelleen.

#### 2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja 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. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kylmähuoneen hyllyissä on paikoin pientä kulumaa. Työvälineissä on paikoin pientä kulumaa, mutta ovat vielä puhdistettavissa. Muuten kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden kunnossa ei todettu puutteita.

#### 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 ja rakenteiden puhtaus ja järjestys**

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

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiön takatiloissa väliovien reunoissa on paikoin pientä likaisuutta. Ilmanvaihtoventtiilien ympäristössä on paikoin pientä pölyisyyttä. Huuvan suodattimissa on pientä likaisuutta/pölyisyyttä. Siivousvälineitä säilytetään siivousvälineillassa myös lattialla.

##### **TOIMENPITEET:**

Väliovien reunojen puhtaanapitoon tulee kiinnittää huomiota. Iv-venttiilien ympäristö ja huuviin suodattimet tulee puhdistaa säännöllisesti. Siivousvälineet ja -aineet tulee säilyttää säilytystiloissaan puhdistettuina seinätelineissä ja hyllyillä.

#### **3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus**

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

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Kylmähuoneen oven reunassa on pientä likaisuutta. Muuten kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaudessa ei todettu epäkohtia.

##### **TOIMENPITEET:**

Kylmälaitteiden puhtaanapitoon tulee kiinnittää huomiota.

#### **3.5. Haittaeläinten torjunta**

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

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei havaittu.

#### **3.6. Jätehuolto**

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

### **4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

#### **4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

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

#### **4.2. Käsihygienia**

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

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupisteiden varustelu on kunnossa.

#### **4.3. Työvaatteet**

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

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiöhenkilökunta käyttää asianmukaisia ja puhtaita työasuja.

#### **4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**

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

#### **4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**

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

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on hygieniapassi.

### **5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**

#### **5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygieni ja riskinhallinta**

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

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Omavalvonnan mukaisella säännöllisellä seurannalla on varmistettu siitä, että riskinhallintamenetelmät toimivat jatkuvasti kuten pitää. Omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa.

#### **5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygieni**

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

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden sulatuksen, jäädytyksen, jäädytyksen ja pakastamisen hygieniä on kunnossa.

### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

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

#### Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on pientä huomautettavaa.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kuiva-ainevarastossa on makaroni- ja spagettisäkkejä avonaisena. Keittiön alahyllyllä pidetään puurohiutalesäkkejä avonaisena. Itse jäädytetyihin elintarvikkeisiin (tarkastuksella broilerileikkeet ja jälkiruokia) ei ole merkattu jäädytyspäivämäärää.

#### TOIMENPITEET:

Jauhopussit ja muut elintarvikkeet tulee säilyttää säilytystiloissaan suljettuina tai ne tulee säilyttää kannellisissa astioissa.

Kylmälaitteissa yön yli säilytettäviin elintarvikkeisiin tulee merkitä valmistuspäivämäärä ja pakastimessa säilytettäviin jäädytyspäivämäärä tai tulee olla muu vastaava listaus itse jäädytetyistä elintarvikkeista. Ruokavirasto ohjeistaa, että itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää/pakastaa omaa käyttöä varten ja lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävä säilytystä varten. Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone.

#### 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. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

### 6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten käytössä on jäähdytyskaappi. Jäähdytyksen omavalvontakirjaukset olivat kunnossa.

### 6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Pakastimissa elintarvikkeiden pintalämpötiloissa oli paikoin pientä hetkellistä lämpötilojen nousua. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

#### OHJAUS JA NEUVONTA:

Pakasteiden lämpötilan tulee olla -18 °C tai sitä kylmempi. Lämpötila saa nousta enintään 3 °C lyhytaikaisesti (enintään 24 h). Toimijan tulee pystyä osoittamaan lämpötilan nousun lyhytaikaisuus (esim. omavalvontakirjanpidolla).

### 6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilulinjastolla olevan vitriinituotteiden pintalämpötilat oli tarkastuksella +10°C...+15°C. Henkilökunnan mukaan vitriinituotteet on aamupalatarjoilua, joka kestää kaksi tuntia(klo.8-10) ja tämän jälkeen jäljelle jääneet tuotteet menevät pois myynnistä. Tarjolla pidettävien elintarvikkeiden ja tarjoilukalusteiden omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa. Elintarvikkeiden tarjollapitoajat ovat hallinnassa.

#### OHJAUS JA NEUVONTA:

Omavalvonnessa (esim. lämpötilamittaukset ja -kirjaukset) tulee varmistua siitä, että kylmänä tarjolla pidettävien ruokien lämpötila on lainsäädännön mukainen: enintään 12°C tarjoiluajan ollessa enintään 4 tuntia. Tämän jälkeen tuotteita ei tule enää käyttää.

## 7. MYYNTI JA TARJOILU

### 7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

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

## 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Gluteenittomien ruokien valmistus ja leipominen on keittiössä ajallisesti erotettu ja toiminnot tehdään eri pöydillä pintojen puhdistuksen jälkeen. Allergioita ja intoleranssia aiheuttavien elintarvikkeiden erillään pito ja kontaminaatoriskit on huomioitu toiminnassa.

## 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

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

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tiedot lihan alkuperämaasta ja tiedote elintarvikkeita koskevien lisätietojen saamisesta henkilökunnalta oli ilmoitettu asiakkaille kirjallisesti ruokalistassa.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastukset tehdään ja niihin liittyvä omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa.

## 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

### 16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kuormakirjat tarkastetaan toimitusten yhteydessä. Kuormakirjat on tarkastettavissa.

### 16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kuormakirjat tarkastetaan toimitusten yhteydessä. Kuormakirjat on tarkastettavissa.

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikenäytteitä otetaan pakastimeen ja niitä pidetään säilytyksessä viikko. Pintapuhtausnäytteitä otetaan säännöllisesti.

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

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

**Maksu** 235,00 €

**Maksuperusteet**

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2023 (200 §, 24.11.2022)

**Tarkastaja** Janne Viiru  
ELINTARVIKETARKASTAJA  
+358403346482  
janne.viiru@hel.fi

**Jakelu** Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Miljan Palvelutalon ruokala/Viljasali**

Vanha Helsingintie 16, 00700 HELSINKI

Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**21.02.2024**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner

22.06.2022



29.03.2018

Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles STOivallinen /  
Utmärkt

27



Hyvä / Bra

1

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 21.02.2024

Omaavvonta /  
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /  
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /  
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /  
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /  
Informationen som ska ges om livsmedelElintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelsernaElintarvikkeiden tutkimukset /  
LivsmedelsundersökningarnaOiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

## Huomiot • Observation

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on pientä huomautettavaa.

Valvontayksikkö

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 24.3.2024 /Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 24.3.2024