Lähettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 58235
00099 Helsingin Kaupunki

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 2.10.2026
Tapahtumatunnus 2121573

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	29.9.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja	Ville-Markus Valtonen
Toimipaikan edustaja	Henkilökunta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on Koillis-Helsingin lähimmäistyö Milja ry:n laatima omavalvontasuunnitelma. Omavalvonnan kirjaukset tehdään lomakkeille.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä valmistetaan aamupalaa ja lounasta sekä lisäksi on kahvilatuotteiden myyntiä. Keittiö on varustettu viidellä vesipisteellä ja vesipisteellisellä siivousvälinetilalla. Keittiön henkilökunnalle on oma pukeutumistila ja wc.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen kunnossa ei havaittu huomautettavaa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Työvälineiden ja laitteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmiön metallisten hyllyjen maalipinta on kulunut ja hilseilee.

Osa isoista leikkuulaudoista oli kuluneita.

TOIMENPITEET:

- Kylmiön hyllyjen pinnat täytyy kunnostaa tai hyllyt tulee uusia.
- Kuluneet leikkuulaudat tulee uusia tai kunnostaa.

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 järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vasemmanpuoleisen kylmiön tuulettimen alla oleva taso oli epäsiisti. Tasoa on vaikea puhdistaa. Muuten pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaudessa ei ollut huomautettavaa.

Pakastimeen oli kertynyt jäätä. Tarkastuksella saadun tiedon mukaan pakastin oli tarkoitus sulattaa pian.

Ohjaus ja neuvonta: Kylmiön tuulettimen alla oleva taso pitää puhdistaa. Pakastin tulee sulattaa.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei havaittu.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteiden varustelu oli kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilytyksessä on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Kuivaelintarvikehuoneessa oli avonaisia jauhosäkkejä ja lattialla hyllyn alapuolella säilykepurkkeja.

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

TOIMENPITEET:

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

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

Jäähdytyksen omavalvontakirjanpito oli kunnossa. Ruokien jäähdyttämistä varten on jäähdytyskaappi.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat olivat asianmukaiset ja omavalvonnan kirjanpitoa oli tehty.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevien ruokien lämpötilat olivat asianmukaiset ja omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa oli tehty.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lihan alkuperämaa on ilmoitettu kirjallisesti asiakkaille.

Tiedote elintarvikkeita koskevien lisätietojen saamisesta henkilökunnalta on esillä asiakkaille.

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**

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokanäytteitä otetaan pakastimeen.

Pintapuhtausnäytteitä on otettu suunnitellusti.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli esillä toimipaikassa sekä verkkosivuilla.

Lisätiedot

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

OIVA-RAPORTTI:

Oiva-raportti on tulostettava itse. Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassisäänkäynnin yhteyteen niin, että kuluttaja voi lukea sen helposti. Yrityksen verkkosivuilla on oltava sähköinen versio Oiva-raportista tai linkki oivahymy.fi-sivulle. Oiva-raportti tai linkki 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), Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 2017/625 (valvonta-asetus)

Lasku: Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Maksu 265,00 €

Maksuperusteet
Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2026 (191 §, 04.12.2025)

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

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2121573

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Miljan Palvelutalon ruokala/Viljasali

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

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

29.9.2026
Hyvä •
Bra

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	19
Hyvä • Bra	2
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

7.4.2025
Hyvä •
Bra

21.2.2024
Hyvä •
Bra

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.9.2026

Omavalvonta • 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 käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Hyvä • Bra
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Jäljitettävyys 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 • Observationer

- Työvälineiden ja 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 12.10.2026 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 12.10.2026