



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1805383

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

### Omakotisäätiö

Puotilantie 3, 00910 HELSINKI • Botbygårdsvägen 3, 00910 HELSINGFORS

### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

8.11.2024

Hyvä •  
Bra

### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt

kpl • st  
😊 12

Hyvä • Bra

😊 2

Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

11.8.2023

Hyvä •  
Bra

27.5.2022

Hyvä •  
Bra

### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 8.11.2024

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

Oivallinen •  
Utmärkt

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Hyvä • Bra



Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Oivallinen •  
Utmärkt

Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel

Oivallinen •  
Utmärkt

Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •  
Utmärkt

Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen •  
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

### Huomiot

- Kalusteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.
- Jäähdytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on pieniä epäkohtia.

### Observationer

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

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 24.11.2024 •  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 24.11.2024

Lähtettäjä  
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut  
PL 58235  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 14.11.2024  
Tapahtumatunnus 1805383

Vastaanottaja  
Omakotisäätiö  
Puotilantie 3  
00910 HELSINKI

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Omakotisäätiö sr (0116766-2)  
**Kohde** Palvelutalo Mäntylä ja Merilä  
Puotilantie 3, 00910 HELSINKI  
**Toiminnan nimi** Omakotisäätiö  
**Toiminta** Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)  
**Aika** 8.11.2024

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Ville Valtonen  
**Toimipaikan edustaja** Teija Myyry

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

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

#### 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

Kalusteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä oli ruostunut metallinen maustekärry.

#### TOIMENPITEET:

- Ruosteinen maustekärry tulee poistaa käytöstä.

#### 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 puhtaat ja hyvässä järjestyksessä.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

#### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

## 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

### 6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötilat olivat kunnossa ja omavalvontaa oli tehty.

### 6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

#### Oivahuomio

Jäähdytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on pieniä epäkohtia.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä jäähdytetään ruokia säännöllisesti. Käytössä on jäähdytyskaappi ja digitaalinen piikkilämpömittari. Ruokien jäähdytyskirjanpitoa oli tehty säännöllisesti kahdelle eri lomakkeelle, jossa toisessa oli keittiön henkilökunnan tekemät kirjaukset ja toisessa hoitohenkilökunnan kirjauksia. Hoitohenkilökunta huolehtii kirjaamisesta silloin, mikäli jäähdytys loppuu sellaiseen kellonaikaan, ettei keittiön henkilökunta ole enää paikalla.

Ruokien jäähdytys on ollut kirjanpidon perusteella yleisesti ottaen toimivaa. Hoitohenkilökunnan kirjauksissa oli pari virheellistä kirjausta, esim. jäähdytetyn ruoan loppulämpötila -23 astetta. Osa keittiön henkilökunnan kirjaamista jäähdytyksistä on kirjattu loppuneeksi ennen kuin 6 asteen lämpötila on saavutettu ja varmistettu. Kyseisinä kertoina jäähdytysaika on ollut vielä jäljellä, mutta omavalvontasuunnitelmaa ei ole täysin noudatettu. Ruoka on jätetty kirjaamisen jälkeen jäähdytyskaappiin jäähtymään.

#### TOIMENPITEET:

- Omavalvontasuunnitelmaa tulee noudattaa ja jäähdytettävien ruokien loppulämpötila tulee saada varmistetusti vähintään 6 asteeseen neljässä tunnissa.
- Kirjauksia tekevän hoitohenkilökunnan tulee olla riittävän perehtynyt jäähdytysprosessiin ja lämpötilojen kirjaamiseen.

#### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

### 6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### 6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevien ruokien lämpötilat olivat kunnossa tarkastuksella ja omavalvonnan kirjanpitoa oli tehty.

## 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastuksiin liittyvä omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa.

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä oli otettu suunnitellusti ja tulokset olivat tarkastettavissa.

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti oli esillä.

**Lisätiedot****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 internetsivuille. 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** 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](mailto:ville-markus.valtonen@hel.fi)

Jakelu Toiminnanharjoittaja