

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

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 2.10.2023  
Tapahtumatunnus 1625994

**Vastaanottaja**  
**Saga Palvelutalo Munkkiniemi**  
Dosentintie 12  
00330 HELSINKI

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus  
**Toimija** Saga Care Finland Oy (2083761-7)  
**Kohde** Saga Palvelutalo Munkkiniemi  
Dosentintie 12, 00330 HELSINKI  
**Toiminnan nimi** Saga Palvelutalo Munkkiniemi  
**Toiminta** Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)  
**Aika** 26.9.2023

### *Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Kristiina Rydman  
**Toimipaikan edustaja** Tiina Karlsson

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

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

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön ns. uudelle puolelle menevältä kulkureitiltä puuttuu jonkin verran pinnoitteita sekä uusien kylmiöiden eteen tarkoitettu käsienpesupiste on asentamatta. Keittiö on menossa remonttiin joulun tienoilla. Remontissa uusitaan koko keittiön ns. vanha puoli ja edellä mainitut puutteet korjataan.

#### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

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

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### 3.5. Haitta- ja muut eläimet

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei havaittu.

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Pestyjä kuljetuslaatikoita säilytettiin tiiviisti pinottuina niin, että ne eivät päässeet kunnolla kuivumaan. Ohjeistetaan järjestämään laatikoiden säilytys/kuivatus niin, että laatikot pääsevät kunnolla kuivumaan. Työntekijöiden työtapojen hygieenisyydessä ei havaittu muuta huomautettavaa.

**4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan.

**5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA****5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

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

**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. Tyhjiöpakatun kalan säilytykseen käytettävän kylmiön lämpötila oli säädetty 3 °C:een. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

**6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Käytössä on jäähdytyskaappi. Jäähdytyksen omavalvontakirjaukset olivat kunnossa.

**6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarjolla pidettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa. Elintarvikkeiden tarjollapitoajat ovat hallinnassa. Myynnissä olevien elintarvikkeiden ja myyntikalusteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa. Myynnissä olevien elintarvikkeiden myynti- ja säilyvyysajat ovat hallinnassa.

**10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET****10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Leivonta tapahtuu erillisellä työpisteellä. Gluteenittomat raaka-aineet varastoidaan omalla hyllyllään.

**15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET****15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Vastaanottotarkastukset tehdään ja niihin liittyvä omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa. Kirjauksia oli alettu tehdä vaihdellen eri tavarantoimittajien kuormista.

**16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT****16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kuivaelintarvikkeiden kuormakirja oli tarkistettavissa.

**16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kirjolojohikuutioiden kuormakirja oli tarkastettavissa.

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä otetaan neljä kertaa vuodessa. Näytteenottoon liittyvä kirjanpito oli tarkastettavissa.

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### 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 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

Kristiina Rydman  
ELINTARVIKETARKASTAJA  
0931021844  
[kristiina.rydman@hel.fi](mailto:kristiina.rydman@hel.fi)

#### Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Saga Palvelutalo Munkkiniemi**

Dosentintie 12, 00330 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**26.09.2023**



**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

05.05.2022



08.07.2020



**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**



Oivallinen /  
Utmärkt

18



Hyvä / Bra



Korjattavaa /  
Bör korrigeras



Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 26.09.2023**

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /  
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedel



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelsena



Elintarvikkeiden tutkimukset /  
Livsmedelsundersökningarna



Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

**Valvontayksikkö**  
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 12.10.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 12.10.2023