

Lähettilä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 12.6.2025
 Tapahtumatunnus 1896048

Vastaanottaja
Hoiva- ja palvelukoti Helena
 Hämeentie 55
 00580 HELSINKI

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija	Pyhän Helenan säätiö sr (1042496-6)
Kohde	Hoiva- ja palvelukoti Helena Hämeentie 55, 00580 HELSINKI
Toiminnan nimi	Hoiva- ja palvelukoti Helena
Toiminta	Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika	9.6.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja	Kai Lehto
Toimipaikan edustaja	Jani Jeskanen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Muiden kuin erikoisruokavalioiden osalta ruoka viedään kärryillä osastoille, jossa se annostellaan. Erikoisruokavaliot viedään annoksina. Osalle asukeista ruoka soseutetaan. Keittiö on varustettu kolmella vesipisteellä ja vesipisteellisellä siivousvälinetillä. Pukukaapit ja WC ovat yhteisiä muiden henkilökunnan kanssa.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat siistit, puhtaat ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto vaikutti asianmukaiselta. Jätteet lajiteltiin jätehuoltomääräysten mukaan. Elintarviketejätteen määrää seurataan jätelain mukaisesti.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lakki on

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Harjoittelijoilla ei ollut vielä hygieniapassia, joten heidän tulee hankkia hygieniapassi, viimeistään kun hän on tehnyt kolme kuukautta sellaista työtä, jossa hygieniapassi vaaditaan.

Tietoa Hygieniapassivaatimuksista ja listaus hygieniapassitestaajista

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/kenelta-hygieniapassi-vaaditaan/>

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/luettelo-hygieniapassitestaajista/>

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön valmistusprosesseissa käytetyt riskienhallintamenetelmät ovat tarkoitukseensa soveltuvia ja riittäviä, ja niitä käytetään oikein.

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden sulatuksen, jäähdytyksen, jäädytyksen ja pakastamisen hygienia on kunnossa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa ei havaittu huomautettavaa. Käytetään esim rulla-alustoja. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastettuihin elintarvikkeisiin on merkitty päivämäärät.

Keskusteltu pakastamisen päivämäärien kirjaamisen periaatteista.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

7. MYyntI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Asukkaiden ja henkilökunnan erikoisruokavaliot allergialistoissa. Erikoisruoka-annokset lähetetään osastoille ruokailijan nimellä.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikista ruuista voidaan antaa tiedot ainesosista

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä ei tarkastushetkellä havaittu työvälineitä tai astioita, jotka eivät soveltuisi sellaiseen elintarvikekäyttöön, johon niitä käytettiin tai oli tarkoitus käyttää. Käytössä oli nitrilistä valmistettuja kertakäyttökäsineitä, jotka soveltuvat myös rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ei-eläinperäiset elintarvikkeet voidaan jäljittää kuormakirjojen avulla periaatteella "yksi askel taaksepäin".

16.2. Pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän edellyttämä naudanlihan jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Eläinperäiset elintarvikkeet voidaan jäljittää kuormakirjojen avulla periaatteella "yksi askel taaksepäin".

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

Tarkastettujen asioiden osalta ei todettu huomautettavaa.

OIVA-RAPORTTI:

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassisäännöksen yhteyteen niin, että kuluttaja voi lukea sen helposti. Oiva-raportti on tulostettava itse. 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 hygieniasetus (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 Kai Lehto
ELINTARVIKETARKASTAJA
0931031588
kai.lehto@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1896048

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Hoiva- ja palvelukoti Helena

Hämeentie 55, 00580 HELSINKI • Tavastvägen 55, 00580 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

9.6.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt	29
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

11.1.2024
Oivallinen •
Utmärkt



29.12.2022
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 9.6.2025

Omavalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt	
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	Oivallinen • Utmärkt	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	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

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut •
Helsingfors stad, miljötjänsterRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 22.6.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 22.6.2025