

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

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 17.10.2023  
 Tapahtumatunnus 1634460

**Vastaanottaja**  
**Daghem Tölo**  
 Stenbäckinkatu 7  
 00250 HELSINKI

### Asia

**Toimija** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
 Barnavårdsföreningen i Finland r.f. (0201022-9)  
**Kohde** Daghem Tölo ja Töölön lastenkoti  
 Stenbäckinkatu 7, 00250 HELSINKI  
**Toiminnan nimi** Daghem Tölo  
**Toiminta** Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)  
**Aika** 5.10.2023

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Anni Karreinen  
**Toimipaikan edustaja** Riitta Salo

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan tiedoilla ja käytännöllä.

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä valmistetaan päiväkodin lounasruoka sekä aamu- ja välipalat. Keittiössä kaksi vesipistettä, astioiden pesua varten on oma tila, jossa on yksi vesipiste. Kasvisten ja juuresten käsittely tehdään alakerrassa sijaitsevassa tilassa, jossa on oma vesipiste. Keittiössä on siivouskaappi. Henkilökunnalle on omat pukuhuoneet sekä oma WC.

Päiväkodin puolella on kaksi keittiötilaa, joissa pääasiassa vain tiskataan käytettävät ruokailuastiat. Keittiöissä on kaksi vesipistettä ja säilytystilaa siivousvälineille.

Päiväkodin puolella olevan ylemmän kerroksen tiskauskeittiön astiakorien säilytykseen suositellaan hankittavaksi lisää hyllytilaa, sillä tarkastushetkellä muutama astiakori oli säilytyksessä lattialla.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** B = Hyvä

#### Oivahuomio

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle, mutta korjaaminen ei ole kiireellistä.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Pääkeittiön pinnat ja kalusteet alkavat olla käyttöikänsä loppupuolella. Tilojen uusimiseksi/korjaamiseksi tulee laatia suunnitelma aikatauluineen.

Selkeästi rikkinäiset sekä vaikeasti puhtaana pidettävät pinnat tulee kunnostaa.

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.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

#### **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**

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

Elintarvikehuoneiston yleisilme oli tarkastushetkellä siisti, pinnat olivat puhtaita ja tilat hyvässä järjestyksessä.

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

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### **3.5. Haitta- ja muut eläimet**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### **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**

#### **4.3. Työvaatteet**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

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

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

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

#### **5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

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

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvisissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

### **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.

#### **6.9. 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****13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT****13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**Toiminnan arviointi **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Asiakkaiden ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella.

**15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET****15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**Toiminnan arviointi **A = Oivallinen****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****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** Anni Karreinen

ELINTARVIKETARKASTAJA  
0931031523  
anni.karreinen@hel.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Daghem Tölö**

Stenbäckinkatu 7, 00250 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**05.10.2023**





**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

02.09.2020



**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	22
	Hyvä / Bra	1
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 05.10.2023**

Omaavonta / Egenkontroll	
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	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
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

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle, mutta korjaaminen ei ole kiireellistä.

**Valvontayksikkö**  
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 27.10.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 27.10.2023