

## Vastaanottaja

**Daghemmet Anna**

Toinen linja 12 A

00530 HELSINKI

**Asia**

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

**Toimija**

Barnavårdsföreningen i Finland r.f. (0201022-9)

**Kohde**

Daghemmet Anna

Toinen linja 12, 00530 HELSINKI

**Toiminnan nimi**

Daghemmet Anna

**Toiminta**

Suurtalous, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)

**Aika**

14.1.2020

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Riikka Pennanen

**Toimipaikan edustaja**

Erja Kallio

**Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet****1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Käytössä oli Ympäristöpalveluiden ravintolan omavalvontasuunnitelma. Suunnitelma neuvottiin päivitettäväksi näytteenottosuunnitelmalla (kts. liite). Vanha suunnitelma ja vanhat seurantalomakkeet (riittää 1 vuoden säilytys, lukuun ottamatta näytetulokset, joita tulee säilyttää pidempään trendiseurannan vuoksi) neuvottiin poistettaviksi sekaannusten välttämiseksi. Ympäristöpalvelut ovat päivittäneet suunnitelmapohjaa ja uusin pohja on löydettävissä: <https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/oma/> >suvin alaosassa.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi**                      **B = Hyvä****Oivahuomio**

Tilojen soveltuvuudessa pieniä epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Toiminnassa ei ollut tapahtunut muutoksia. Valmistuskeittiössä valmistettiin ruoka päiväkodissa ja päiväkotikiitä Brita Maria Renlunds daghemissä tarjoiltavaksi. Keittiö oli varustettu kolmella vesipisteellä, joiden käyttötarkoituksia ei ollut erotettu. Elintarvikkeet ja kädet pestiin samassa vesipisteessä sekä yksi vesipiste oli hankalasti käytettävissä ja hanaan oli kytketty vesiletku. Keittiön henkilökunnan pukeutumis- ja wc-tilat olivat yhteisiä päiväkodin muun henkilökunnan kanssa. Keittiön siivousvälineille ei ollut omaa säilytystilaa, vaan pitkävartiset siivousvälineet säilytettiin telineessä käytävällä ja siivousliinoina käytettiin kertakäyttöisiä liinoja. Päiväkodissa oli lisäksi vesipisteellinen siivousvälineetila, jota voitiin käyttää siivousvälineiden huollossa.

TOIMENPIDE: Yleisesti valmistuskeittiöissä tulee olla vähintään kolme vesipistettä, jotta toiminnot voidaan erottaa (yksi vesipiste käsienpesuun, yksi elintarvikkeiden käsittelyyn ja yksi astioiden esipesuun). Näin ollen keittiöön olisi suositeltavaa lisätä vesipiste käsienpesua varten paikkaan, jossa se on helposti käytettävissä, jolloin hankalasti käytettävissä oleva vesipiste voi toimia vesiletkupisteenä. Keittiön siivousvälineiden säilyttämiseen liittyen käytävällä säilytettävälle välineille olisi hyvä järjestää suojausta (esim. kaappi tai siirtää teline keittiönpuolelle, paikkaan jossa se ei haittaa toimintaa), jotta voidaan varmistua välineiden puhtaudesta.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS****3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus**

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS****4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**

**5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskihallinta****Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Läsnä olleen mukaan pakastevihannekset ja ulkomaalaiset pakastemarjat kuumennettiin ennen tarjoilua Ruokaviraston ohjeistuksen mukaisesti. Lihan riittävästä kypsyydestä varmistuttiin lämpötilamittauksin.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA****6.1. Elintarvikkeiden säilytys****Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet****Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**6.4. Jäähdytys****Toiminnan arviointi**                    **B = Hyvä****Oivahuomio**

Elintarvikkeiden jäähdytyksen omavalvonnassa pieniä puutteita.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeita jäähdytettiin satunnaisesti. Jäähdytyksen omavalvontakirjaukset olivat jääneet, mutta läsnä ollut esitti tarkastuskäynnin jälkeen aloittaneensa kirjaukset.

TOIMENPIDE: Kylmähuoneessa/jääkaapissa/kylmävetolaatikossa voi jäähdyttää pieniä määriä elintarvikkeita edellyttäen, että samaan aikaan laitteessa säilytettävien muiden elintarvikkeiden lämpötila ei nouse ja elintarvikkeet jäähtyvät enintään neljässä tunnissa 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle. Pieniä määriä ruokaa voi jäähdyttää jääveden avulla. Jäähdytysmenetelmän toimivuus tulee varmistaa omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**7. MYYNTI JA TARJOILU****7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa****Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tarjoiltava ruoka valmistettiin suoraan tarjolle.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**

**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT****13.1. Yleiset pakkausmerkinnät****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Asiakkaiden ravitsemukselliset erityistarpeet olivat selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutettiin näiden tietojen perusteella. Tarjoiltavista elintarvikkeista säilytettiin ruokalistat ja läsnä olleella oli tekeillä reseptien kirjaaminen ruokien sisältötietojen varmistamiseksi. Ruokalistassa oli esillä tieto kaiken lihan olevan kotimaista. Todettiin, että lainsäädäntö edellyttää, että lihan alkuperämaa tulee olla aina esillä, jolloin "kotimainen" merkintä ei korvaa maatietoa.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

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

Ei valvontatoimenpiteitä

**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO****18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**Lisätiedot**

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

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 (23/2006)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011

elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

5 (7)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille  
(834/2014)

Hallintolaki (434/2003)

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)

**Maksu** 200,00 €

**Maksuperusteet** Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2018 (85 §, 24.11.2017). Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

**Tarkastaja** ELINTARVIKETARKASTAJA  
Riikka Pennanen  
09 310 20996  
riikka.pennanen@hel.fi

**Liitteet** Liite 1: ov\_näytteenotto ravintoloissa ja suurtalouksissa\_31012019.pdf

**Jakelu** Toiminnanharjoittaja

## Omavalvontaan sisältyvä näytteenotto ravintoloissa ja suurtalouksissa

Tarjoilupaikkojen, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Omavalvontaan sisältyvä näytteenotto voidaan toteuttaa itse tai tekemällä sopimus hyväksytyyn laboratorioon kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>). Elintarviketarkastaja arvioi oiva-tarkastuksen yhteydessä tarjoilupaikkojen näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamishojeen Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset (10501/2). Ohjeessa on määritetty elintarvikkeen valmistajan omavalvonnan näytteenoton vähimmäisvaatimukset. Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/eviran\\_ohje\\_10501\\_2\\_mikrobiologiset\\_vaatimukset\\_toimijoille.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/eviran_ohje_10501_2_mikrobiologiset_vaatimukset_toimijoille.pdf) ja tarjoilupaikkoja koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/vahohje-10501-liite-9-vahittaismyynti-ja-tarjoilupaiikka.pdf>

### Jään tutkimukset

Mikäli ruokaravintolassa ja suurtaloudessa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, jään laatu tulee tutkia kerran vuodessa. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

### Näytteet pinnoilta

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa niissä ruokaravintoloissa ja suurtaloudessa, joissa käsitellään/valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja täytettyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Velvoite koskee esimerkiksi ruokaravintoloita, kahviloita, pizzerioita, sushiravintoloita, pitopalveluja ja laitospalveluita.

Otettavien pintapuhtausnäytteiden määrät riippuvat toiminnan laajuudesta. Taulukossa 1 on esitetty tarkemmin paljonko ja kuinka usein eri kokoisissa ruokaravintoloissa ja suurtalouksissa tulee ottaa pintapuhtausnäytteitä ja mitä näytteistä tutkitaan.

**Taulukko 1.** Pintapuhtausnäytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit ruokaravintoloissa ja suurtalouksissa, joissa käsitellään raakoja, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

	Ruokaravintolat < 6 asiakaspaiikkaa <b>tai</b> < 50 annosta/vrk	Ruokaravintolat 6 - 150 asiakaspaiikkaa <b>tai</b> 50 - 500 annosta/vrk	Ruokaravintolat > 150 asiakaspaiikkaa <b>tai</b> > 500 annosta/vrk
	Suurtaloudet < 500 annosta / vrk	Suurtaloudet 500 - 2000 annosta/vrk	Suurtaloudet > 2000 annosta/vrk
Näytteenottotiheys <sup>1)</sup> ja näytemäärät	<ul style="list-style-type: none"> <li>Näytteitä otetaan 4-6 kertaa vuodessa</li> <li>Joka kerta otetaan 5 näytettä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Näytteitä otetaan 8-12 kertaa vuodessa</li> <li>Joka kerta otetaan 5 näytettä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Näytteitä otetaan 12 kertaa vuodessa</li> <li>Joka kerta otetaan 5 näytettä</li> </ul>
Tehtävät analyysit	Aerobiset mikro-organismit <b>tai</b> enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit <b>tai</b> enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit <b>tai</b> enterobakteerit

<sup>1)</sup> Näytteenottotiheyksiä on syytä noudattaa erityisesti toiminnan alkaessa. Kun toiminta on vakiintunut ja näytetulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottotiheyksiä on mahdollista harventaa.

31.1.2019

Näytteet on mahdollista ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muilla vastaavilla kaupallisilla puhtauden tarkkailuun tarkoitetuilla mittareilla/metodeilla tai laboratorio voi ottaa näytteet.

Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinoilla, kuten työtasoista, leikkuulaudoista, työvälineistä ja laitteista (lihamyllyt, leikkelekoneet jne.). Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pinoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Mikäli näytteet otetaan itse, käytetyn menetelmän käyttöohjeita on noudatettava.

Taulukossa 1 mainittujen pintapuhtausnäytteiden lisäksi tarjoilupaikoissa tulee ottaa pintanäytteitä *Listeria monocytogenes* -tutkimuksiin, jos valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joissa **Listeria monocytogenes** voi kasvaa ja joiden **myyntiaika on 5 vrk tai enemmän**. Näitä elintarvikkeita ovat mm. tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Pintanäytteet otetaan em. tuotteiden käsittelyalueilta ja -laitteista työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista.

### Elintarvikenäytteet

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan tarjoilupaikoissa valmistetuista sellaisesta syötävistä helposti pilaantuvista elintarvikkeista, joissa **Listeria monocytogenes** voi kasvaa ja joiden **myyntiaika on 5 vrk tai enemmän**.

Naudan- tai lampaanlihasta valmistettua jauhelihaa ja raakalihavalmisteita suositellaan tutki-  
maan harkinnan mukaan STEC -bakteerien varalta. Näytteenottoa harkitaan tuotteen käyttötarkoitukseen ja kohderyhmän mukaan. Näytteenottoa suositellaan esimerkiksi silloin, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämättömänä (esim. tartarpihvit).

Valmistuskeittioissa suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2 – 4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytysseurauksia varten.

### Näytteenottosuunnitelma on osa omavalvontaa

Toimijan tulee laatia näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenotto-ohjeet. Näytteenottosuunnitelma on osa omavalvontaa.

Toimijan tulee kirjata näytetulokset, mahdollisten huonojen näytetulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostaminen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaine vaihdettu/siivousvälineet vaihdettu) ja uusintanäytteiden tulokset.

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko tuotantoprosessi ja hygieniatoimet hallinnassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Jos tulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenotto-ohjeita on mahdollista harventaa.

**Lisätietojen antaja:** Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, Elintarviketurvallisuusyksikkö  
elintarviketurvallisuus@hel.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Daghemmet Anna**

Toinen linja 12, 00530 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**
**14.01.2020**

**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

25.10.2018



13.10.2015


**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /  
Utmärkt

15



Hyvä / Bra

2


 Korjattavaa /  
Bör korrigeras


Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.01.2020**

 Oma- ja valvontasuunnitelma /  
Planen för 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

 Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Tilojen soveltuvuudessa pieniä epäkohtia.

Elintarvikkeiden jäädytyksen oma- ja valvonnassa pieniä puutteita.

**Valvontayksikkö**

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 25.1.2020 /

 Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 25.1.2020