

**Lähetäjä**  
**Keski-Uudenmaan ympäristökeskus**  
 PL 60  
 04301 TUUSULA

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 16.12.2021  
 Tapahtumatunnus 1338208

**Vastaanottaja**  
**Riihikallion palvelukeskus**  
 Pellavamäentie 5  
 04320 TUUSULA

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus  
**Toimija** Yrjö & Hanna Oy (2034563-9)  
**Kohde** Riihikallion palvelukeskus  
 Pellavamäentie 5, 04320 TUUSULA  
**Toiminnan nimi** Riihikallion Palvelukeskus  
**Toiminta** Suurtalous, tarjoilukeittiötoiminta  
**Aika** 13.12.2021

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Riina Vallenius  
**Toimipaikan edustaja** Sanna Virtanen  
**Muut läsnäolijat** Anne-Marie Kallioinen, Mario Mailander & Heli Luukkainen

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen yhteydessä oli esittää omavalvontasuunnitelma vuodelle 2022. Suunniteltu omavalvonta tukijärjestelmineen oli riittävä.

#### Kuumana tarjoiltava ruoka:

Omavalvontaan lisättiin tarkastuksen yhteydessä yhdeksi kriittiseksi pisteeksi talon sisällä kuumana säilytettävien ruokien kuljetus, jossa työntekijät olivat havainneet epäkohtia. Ruuat viedään palvelutalon asiakkaille annoksina. Työntekijä on havainnut, että viimeisenä toimitetut ruuat, eivät ole +60°C. Kehitystoimenpiteisiin ryhdytään ja jatkossa tästä pidetään omavalvonnan kirjanpitoa. Lämpötilat tulee mitata kierroksen alussa ja lopussa. Toimenpiteitä tulee tehdä, mikäli tarjoilun lopussa lämpötila ei ole +60°C.

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat harjoitettavaan toimintaan.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat tarkastuksen yhteydessä kunnossa,

#### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineitä ja -laitteita oli riittävästi. Tarkastuksen yhteydessä sovittiin, että palvelutalon asiakkaille kuljetettavan ruuan lämpövaunu otetaan tehostettuun seurantaan ja sen lämpötiloja tarkkaillaan.

### **3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

#### **3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

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

Tarkastuksen yhteydessä katsottiin tilojen keittiö ja kaksi pienempää ryhmäkotikeittiötä. Jokaisen keittiön tilat olivat siistit ja hyvässä järjestyksessä.

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

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

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

Jokaisen keittiön kylmälaitteiden tiivisteet ja tiskikone tarkastettiin. Laitteet olivat puhtaita ja niiden siisteydestä huolehdittiin.

#### **3.5. Haitta- ja muut eläimet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

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

Haittaeläimistä ei tehty havaintoja tarkastuksen yhteydessä.

#### **3.6. Jätehuolto**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

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

Keittiöiden jäteastiat olivat puhtaita,

### **4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

#### **4.2. Käsihygienia**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

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

Keittiön käsienvesupiste oli oikeaoppisesti varusteltu.

#### **4.3. Työvaatteet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

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

Tarkastuksen yhteydessä ei valmistettu ruokaa. Ohjeistettiin siihen, että omavalvonnassa vaaditaan keittiön työntekijöiltä hiukset peittävä päähine. Tällöin keittiöhenkilökunnan työasuun kuuluu sisältyä päähine.

#### **4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

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

Tarkastuksen yhteydessä keskusteltiin muuttuneesta salmonella lainsäädännöstä, sekä siitä että elintarvikkeita käsittelevän työntekijän tulee olla elintarviketyöhön kelpoisia. Haastattelun yhteydessä työntekijä osasi kertoa työhöntulotarkastukseen sisältyvän terveydentilanselvitys. Terveystilan seurannasta tehdään jatkoa varten kirjanpitoa.

Tartuntatautilain 1227/2016 mukaan terveydentilan selvitys vaaditaan niiltä työntekijöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita, joita ei kuumenneta ennen niiden tarjoilua. Selvitys vaaditaan kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla vähintään kuukauden. Alle kuukauden työsuhteessa olevilta selvitystä ei vaadita, mutta se voidaan tehdä, mikäli työnantaja katsoo sen tarpeelliseksi. Terveystilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon, terveyskeskuksen lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Luotettava selvitys terveydentilasta tai niistä laadittu listaus tulee olla tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa.

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

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

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

Tarkastuksen yhteydessä keittiön henkilökunta osasi vastasi kysymyksiin liittyen siihen, miten omavalvontaa toteutetaan heidän työskentelypisteessään.

Ohjeistettiin myös siihen, että kun omavalvonta on saatu päivitettyä niin jokaisen työntekijän tulee lukea ohjeistus.

#### 4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

##### **Oivahuomio**

Kaikilta elintarvikkeita käsiteltäviltä vaaditaan hygieniapassi.

Elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan varmistettava, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikelain 27 §:n tarkoittama hygieniosaamistodistus. Osaamistodistus on oltava henkilöllä, joka on yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta. Kolme kuukautta lasketaan taannehtivasti myös aiemmat työsuhteet huomioiden.

### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

#### 5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskinhallinta

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

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

Valmistusprosesseissa otettiin huomioon, että kohteen asiakaskunta koostuu ikäihmisistä, jotka ovat perusterveitä riskialtiimpia eri elintarvikkeille.

### 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

#### 6.1. Elintarvikkeiden säilytys

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

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

Elintarvikkeet säilytettiin oikeaoppisesti. Tiloissa ei tällä hetkellä ole tarvetta gluteenittomien tuotteiden valmistukselle. Ohjeistettiin säilyttämään pakasteiden tuoteselosteet keittiön kansiossa. Nyt ne löytyivät tarvittaessa Heinon tukun sivuilta.

#### 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

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

Tarkastuksen yhteydessä mitattiin kylmälaitteiden lämpötilat:

- 1. kylmiö +4.6°C
- 2. kylmiö +5.0°C
- 3. kylmiö +5.4°C
- 4. kylmiö +1.7°C
- 5. kylmiö +3.0
- Pakastin -18°C
- Toinen pakastin oli sulatustilassa tarkastuksen yhteydessä.

Lämpötilat olivat lainsäädännön mukaisia ja omavalvonnan mukaan niistä kirjataan lämpötilat kerran viikossa.

### 7. MYYNTI JA TARJOILU

#### 7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

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

Linjastossa ei ole erillistä pisarasuojausta, mutta tarkastuksen yhteydessä olevat linjastossa olevat tuotteet oli suojattu foliokansin. Asiakkaat eivät itse ota ruokaa linjastosta, vaan henkilökunta annostelee ruuan.

#### 7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

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

Tarkastuksen yhteydessä mitattiin salaattilinjaston lämpötila, jossa salaattia oli säilytyksessä ennen jakoa. Lämpötilaksi mitattiin +8.3°C. Lämpötila oli lainsäädännön mukainen, mutta tarkastuksen yhteydessä keskusteltiin siitä, että koneiston lämpötila oli mittaushetkellä +4. Eli puolet pienempi, kuin todellinen elintarvikkeen lämpötila.

Ohjeistettiin tarkkailemaan, että linjaston tuotteet pysyvät lainsäädännön mukaisessa lämpötilassa.

## 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Allergeenien ja intoleransseja aiheuttavien aineiden hallinnassa ei havaittu epäkohtia tarkastuksen yhteydessä.

## 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Compas Group Oy:n valmisruokien etiketeissä oli tuoteselosteet, jotka menivät myös asiakkaille.

Asiakkaiden allergeenit ja intoleranssit on selvitetty etukäteen ja ruuat tilataan niiden mukaisesti.

### 13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Markkinoinnissa ei havaittu epäkohtia tarkastuksen yhteydessä.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiölle tuodaan lämmitettävä valmis ruoka Compass Group Oy:lta Naantalista. Heinon tukku toimittaa kohteeseen muut elintarvikkeet, kuten salaattit, leivän päälliset jne.

Oma valvonnan mukaisesti vastaanoton yhteydessä suoritetaan vastaanottotarkastus, jonka yhteydessä mitataan myös lämpötila.

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Oma valvontaan oli määritetty pintapuhtausnäytteenotto ohjeistus elintarvikehuoneistolle. Suunnitelman mukaisesti pintapuhtausnäytteitä otetaan neljä kertaa vuodessa, viideltä eri pinnalta.

Tarkastuksen yhteydessä keskusteltiin myös trendiseurannan tekemisestä ja ohjeistettiin kirjaamaan yhden pinnan tulokset siten, että ne ovat helposti tarkasteltavissa ja arvioitavissa.

Ensimmäiset pintapuhtausnäytteet oli otettu 10.12.2021 ja niiden tulosten kirjauspäivä oli tarkastuspäivämääränä. Tarkastus suoritettiin aamulla, joten vielä ei tuloksia oltu kirjattu, vaan kirjattiin tarkastuksen jälkeen.

Säännöllinen mikrobiologinen puhtaustarkkailu antaa paremman kuvan puhdistustoimien riittävydestä. Mikrobiologisia pintapuhtausnäytteitä otetaan säännöllisesti sekä siivouksen tason tarkistamiseksi että laitteistojen kunnan ja toimivuuden seuraamiseksi. Puhtausnäytteet osoittavat myös ongelmakohtia, jotka toimijan tulisi tunnistaa puhdistuksen kehittämiseksi. Näytteitä tulisi ottaa pistokoeluontoisesti eri pinnoilta, laitteista, leikkuulaudoilta, työvälineistä, astioista sekä myös henkilökunnan käsistä. Näytteet tulee ottaa puhdistuksen jälkeen. Silmin nähden likaisilta pinnoilta on turha ottaa puhtausnäytteitä.

Jatkossa pintapuhtausnäytteet tulee ottaa 4 krt/vuosi jos annosmäärä on alle 500/päivä, kerralla tulee ottaa vähintään 5 näytettä. Osa pintapuhtausnäytteistä voidaan ottaa säännöllisesti samoista kohteista (esim. elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat, kylmiöiden kahvat, leikkuulaudat, vesihanat) ja osa näytteenottokohteista voidaan vaihtaa eri näytteenotto kerroilla. Puhtausnäytteet otetaan ennen työpäivän alkua puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esim. leikkuulaudoista, työvälineistä, käsienpesuhanoista, jääkaapin ovenkahvoista

ym. Huonoista tuloksista tulee seurata puhdistustoimenpiteitä ja uusintänäytteet. **Korjaavat toimenpiteet on myös kirjattava.** Tulokset tulee säilyttää vähintään 2 vuotta ja ne tulee esittää

pyydettyäessä valvontaviranomaisen tarkastettavaksi.

Hygicult TPC putkien voimassaolo on vain noin 3 kuukautta, joten näytteet kannattaa ottaa seuraavasti: ensimmäiset viisi näytettä heti näyteputkien oston jälkeen ja loput viisi näytettä ennen putkien vanhenemista. Näin yhdellä näyteputkipakkauksella (10 kpl putkia) saa otettua näytteet puoleksi vuodeksi.

#### **Lisätiedot**

Elintarvikehuoneistoon suoritettiin ensimmäinen Oiva-tarkastus toiminnan aloittamisen jälkeen. Keittiöllä kuumennetaan ruoka noin sadalle asiakkaalle. Lounas ja päivällinen tuodaan Compass Group Oy:lta ja lisukkeet valmistetaan paikan päällä. Lisäksi valmistetaan aamu-, väli- ja iltapala. Tiloissa toimii myös ruokasali palvelutalon asiakkaille. Lisäksi on kaksi ryhmäkotikeittiötä ja ruuan kuljetus palvelutalon asiakkaille kotiin. Kotiin kuljetettava ruoka toimitetaan talon sisällä.

#### **Kahvila:**

Tarkastuksen yhteydessä keskusteltiin siitä, että tiloihin on myös tulevaisuudessa tulossa kahvila/kioski, joka olisi auki myös ulkopuolisille. Tarkoituksena on perustaa kahvila, jossa omaiset ja asukkaat voisivat yhdessä käydä. Kahvilassa on mahdollisuus asioida myös muut asiakkaat.

Elintarvikehuoneistoilmoitus:

Elintarvikehuoneistoilmoitus tulee lähettää ravintolan tai kahvilan sijaintikunnan elintarvikevalvontaan viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoitus on mahdollista tehdä myös

Ympäristöterveydenhuollon sähköisen ilmoituspalvelun (ilppa) kautta. Elintarvikevalvonta rekisteröi ravintolan tai kahvilan ja jatkossa se on säännöllisen elintarvikevalvonnan piirissä. Sekä rekisteröinti että valvonta ovat maksullista viranomaistoimintaa.

#### **Oiva-raportti:**

Toimijan tulee julkistaa viimeisintä tarkastusta kuvaava postitse saapuva alkuperäinen Oiva-raportti välittömästi sen saatuaan elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajan kannalta helposti luettavissa olevassa, tarkoituksenmukaisessa paikassa.

Kun elintarvikeyritys markkinoi elintarvikkeita sivuillaan, tulee Oiva-raportit linkittää nähtäväksi yritysten omille verkkosivuille. Linkki tehdään näkyväksi ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle. Linkin tulee johtaa [www.oivahymy.fi/hae](http://www.oivahymy.fi/hae) yrityksiä -sivulle (Ruokaviraston määräys 12/2021), jolla yritystä oskevat Oiva-raportit julkistetaan. Vaihtoehtoisesti [oivahymy.fi](http://oivahymy.fi) -sivuston/hae yrityksiä -palvelusta voi ladata ja tallentaa yrityksen omat Oiva-raportit pdf-muodossa ja lisätä ne yrityksen verkkosivuille. Tällöin sivustolle on lisättävä kolmesta viimeisimmästä tarkastuksesta saadut Oiva-raportit, mikäli tarkastukset on tehty kolmen vuoden aikana. Linkityksestä löytyy ohjeistusta [oivahymy.fi](https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/)-sivustolta (<https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/>).

#### **Rullakoiden säilytys:**

Tarkastuksen yhteydessä omavalvontaan oli kirjattu, että rullakot säilytetään suojaudessa paikassa. Nyt kuitenkin havaittiin, että rullakot olivat ulkona, eivätkä olleet suojassa. Rullakoita tulee jatkossa säilyttää omavalvontaan määritetyssä paikassa.

Tarkastuskertomus on lähetetty toimijalle sähköisesti tiedoksi etusivun oikeassa yläkulmassa ilmoitettuna päivänä [sanna.virtanen@yrjojahanna.fi](mailto:sanna.virtanen@yrjojahanna.fi).

#### **Sovelletut säännökset**

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Elintarvikelaki 297/2021

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 11.5.2021 § 52)

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.12.2019 § 122)

**Maksu** 156,00 €

**Maksuperusteet**

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.12.2019 § 122

**Tarkastaja** Riina Vallenius  
TERVEYSTARKASTAJA  
0403142256  
riina.vallenius@tuusula.fi


Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt


**Riihikallion Palvelukeskus**


Pellavamäentie 5, 04320 TUUSULA

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**
**13.12.2021**

**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**
 Oivallinen /  
Utmärkt 21

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /  
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 13.12.2021**

Omaavontasuunnitelma / 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 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	▶ 
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

## Huomiot • Observation

Kaikilta elintarvikkeita käsiteltäviltä vaaditaan hygieniapassi. Elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan varmistettava, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikelain 27 §:n tarkoittama hygieniaoosaamistodistus. Osaamistodistus on oltava henkilöllä, joka on yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta. Kolme kuukautta lasketaan taannehtivasti myös aiemmat työsuhteet huomioiden.

**Valvontayksikkö**  
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus

 Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 26.12.2021 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 26.12.2021