

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

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 10.12.2024  
Tapahtumatunnus 1770909

**Vastaanottaja**  
**Omenapuu päiväkoti**  
Mäntymäentie 9  
04600 MÄNTSÄLÄ

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen seurantatarkastus  
**Toimija** Mäntsälän Päiväkotiyhdistys Omenapuu ry (0954169-8)  
**Kohde** Omenapuu päiväkoti  
Mäntymäentie 9, 04600 MÄNTSÄLÄ  
**Toiminnan nimi** Omenapuu päiväkoti, keittiö  
**Toiminta** Tarjoilukeittiötoiminta  
**Aika** 4.12.2024

### *Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Helmi Heiska  
**Toimipaikan edustaja** Kaarin Lehtinen

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistolla on asianmukainen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito on tarkastettavissa.

Elintarvikkeiden vastaanottokirjauksia oli tehty nyt edellisen tarkastuksen jälkeen myös tukkutuotteille (esimerkiksi maidot). Ohjeistus mittauksista ja niiden raja-arvoista on syytä vielä lisätä omavalvontasuunnitelmaan.

#### Ohje

Kerro miten tulevien tuotteiden kunto, pakkausmerkinnät ja lämpötilat tarkastetaan ja kirjataan. Kuvaile miten toimitaan, kun havaitaan saapuvissa elintarvikkeissa poikkeamia ja mitkä ovat korjaavat toimenpiteet.

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilat ovat riittävät tarjoilukeittiötoimintaan. Keittiön tilat, rakenteet ja pinnat olivat vaatimusten mukaiset. Käytössä on yksi hana ja kaksi allasta. Keittiössä on kaksi jääkaappia, kaksi pakastinta sekä säilytystilaa astioille ja kuiva-aineille.

#### 2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja pinnat ovat hyvässä kunnossa.

#### 2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat hyvässä kunnossa.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

### 3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa oli hyvä yleinen siisteys ja puhtaus (seinät, lattia, katto, työtasot ym.).

### 3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden, laitteiden tai siivousvälineiden puhtaudessa ei ollut huomautettavaa.

### 3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä ei ole havaittu nyt. Tilannetta seurataan jatkuvasti.

### 3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Päiväkodin jätehuollossa ei havaittu huomautettavaa.

## 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön vesipiste on varusteltu asianmukaisesti käsienpesua varten ja siinä on nyt saippua ja käsipyyhepaperia.

### 4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiötyöntekijällä oli asianmukainen ja puhdas työasu. Yhdistelmätyöntekijä käyttää keittiötyössä siihen varattua esiliinaa.

### 4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijä on perehtynyt omavalvontaan.

## 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytyksessä ei ollut huomautettavaa.

## 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

### 6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötiloja oli säädetty alemmas edellisen tarkastuksen jälkeen. Kirjauksia oli tehty nyt omavalvontasuunnitelman mukaan, ja osin myös useammin kuin omavalvontasuunnitelmassa edellytetään. Tulokset lämpötilaseurannasta esitettiin tarkastuksella. Tehtyjen kirjausten perusteella kylmälaitteiden lämpötilat olivat olleet vaatimusten mukaiset. Kylmälaitteet ja niiden kirjauslomakkeet oli nyt nimetty selkeästi (kaapit 1-4).

Kylmälaitteissa on irtolämpömittarit. Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja pistokoeluoteisesti elintarvikkeiden pinnoilta infrapunälämpömittarilla. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Kylmiössä säilytettävien maitotölkkien pinnan lämpötilaksi mitattiin tarkastushetkellä + 4,8 °C ja + 5,2 °C. Kylmälaitteet oli täytetty nyt niin, että ilma pääsi kiertämään hyvin.

Omavalvonnan lämpötilakirjauksilla toimija osoittaa, että elintarvikkeita säilytetään oikeissa lämpötiloissa. Jos lämpötila poikkeaa vaaditusta, tulee korjaaviin toimenpiteisiin ryhtyä ja toimenpiteet tulee myös kirjata. Kirjauslomakkeisiin on hyvä vielä lisätä lämpötilavaatimukset/rajat, jotta ne ovat helposti nähtävillä. Lomakkeista tulee käydä ilmi myös kirjaaja (esimerkiksi nimikirjaimet) ja lisäksi lomakkeissa on syytä olla tilaa huomioille (esimerkiksi tarvittaessa korjaaville toimenpiteille).

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottokirjauksia on tehty nyt edellisen tarkastuksen jälkeen myös tukkuutuotteille (maidoille). Vastaanotettujen maitojen lämpötilat ovat olleet noin 6 - 8 °C. Ohjeistus vastaanottokirjauksista on syytä lisätä omavalvontasuunnitelmaan ks. tarkastuskertomuksen kohta 1. Omavalvonta.

#### Ohje

Vastaanotettujen jäädytettyjen (kylmässä säilytettävien) elintarvikkeiden ja pakasteiden vastaanottolämpötila voi poiketa kuljetuksen ja vastaanoton aikana korkeintaan +3°C:ta elintarvikkeille määritetystä säilytyslämpötilasta. Poikkeaman keston tulee olla lyhytaikainen, esimerkiksi kuorman purkuun liittyvä. Lämpötilamittauksessa tulee huomioida mittaukseen vaikuttavat epävarmuudet. Elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset on esitetty MMMa elintarvikehygieniasta 23 §:ssä.

Poikkeaman mahdollinen syy ja korjaavat toimenpiteet tulee aina kirjata omavalvontaan. Poikkeamia havaittaessa lämpötila on syytä aina mitata uudelleen. Tarvittaessa lämpötila on hyvä mitata suoraan elintarvikkeesta (pakkauksen pinnan lämpötila voi olla elintarvikkeen lämpötilaa korkeampi). Toimipaikkaan ei saa vastaanottaa elintarvikkeita, joiden kylmäketju on katkennut.

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön edellinen Oiva-raportti oli esillä päiväkodin molempien eteisten ilmoitustauluilla.

Oiva-raportin tulee olla löydettävissä päiväkodin verkkosivujen kautta.

**Ruokavirasto on luopunut paperipostista, eli jatkossa toimijan tulee itse tulostaa toimipaikan Oiva-raportti saamastaan sähköpostista.**

#### Ohjaus:

Kaikkien suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevien elintarvikealan toimijoiden on julkistettava Oiva-raportti (elintarvikelaki 16 § 1 mom.). Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa.

Esille laitetaan alkuperäinen Oiva-raportti, joka on toimitettu postitse yhdessä tarkastuskertomuksen kanssa. Oiva-raportti laitetaan esille heti, kun se on yritykselle toimitettu. Lisätietoa aiheesta löytyy <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/sisaankaynnin-yhteydessa/>

Elintarvikeyrittäjän on julkaistava sähköinen versio viimeisimmästä Oiva-raportista elintarvikeyrityksen verkkosivuilla. Lisätietoa aiheesta löytyy <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/internetsivustolle/>

#### Lisätiedot

##### Jakelu

pkomenapuu@paivakotiomenapuu.fi

Tarkastuskertomus on lähetetty Vati-järjestelmästä 10.12.2024.

#### 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 420/2011

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta  
19.9.2023 § 109

**Maksu** 201,00 €

**Maksuperusteet**

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan  
ympäristölautakunta 14.11.2023 § 146

**Tarkastaja** Helmi Heiska  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358403144745  
helmi.heiska@tuusula.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1770909

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

### Omenapuu päiväkotiki, keittiö

Mäntymäentie 9, 04600 MÄNTSÄLÄ

#### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

4.12.2024  
Oivallinen •  
Utmärkt



#### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl	st
Oivallinen • Utmärkt	16	16
Hyvä • Bra	0	0
Korjattavaa • Bör korrigeras	0	0
Huono • Dåligt	0	0

#### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

20.8.2024  
Korjattavaa •  
Bör korrigeras



8.6.2021  
Oivallinen •  
Utmärkt



#### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 4.12.2024

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	😊
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnon taso • 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 käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	😊
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	😊
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	😊
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

#### Huomiot

#### Observationer