

Lähettilä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 Helsingin Kaupunki

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 6.10.2026
 Tapahtumatunnus 2120742

Vastaanottaja
Afasiakeskus
 Vipusentie 3
 00610 Helsinki

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija Afasiasäätiön palvelut Oy (2152737-0)
Kohde Afasiakeskus
 Vipusentie 3, 00610 Helsinki
Toiminnan nimi Afasiakeskus
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 28.9.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Pauliina Talja
Toimipaikan edustaja Tuija Pulkkinen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on toimipaikan oma omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Valmistuskeittiössä valmistetaan päiväkeskuksen asiakkaille lounas ja välipalatarjoiluja sekä osastolle lounas ja päivällinen. Päivällinen ja viikonlopun ruoat jäädytetään ja kuumennetaan hoitajien toimesta.

Keittiö on varusteltu mm. suurtalouslaittein (ml. jäähdytyskaappi) ja kolmella vesipisteellä. Keittiössä on vesipisteellä varustettu siivouskomero. Keittiön lattiassa on lattiakaivo, mutta lattian kaadon vuoksi lattia joudutaan lastalla kuivaamaan. Osa kylmälaitteista on sijoitettu keittiön ulkopuolelle alakertaan ja tarjoilutilaan.

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

Havainnot ja toimenpiteet

Pintojen puhdistamiseen voi kokeilla eri puhdistusaineita, jos pintapuhtausnäytteiden tulokset eivät parane.

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**5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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. Elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan ja niihin liittyvä kirjanpito oli kunnossa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä jäähdytetään ruokia. Jäähdytys on päivittäistä. Käytössä on jäähdytyskaappi. Jäähdytyksen omavalvontakirjaukset olivat 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

Elintarvikkeista on annettu asiakkaille riittävät tiedot.

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

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastukset tehdään ja niihin liittyvä omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa. Lisäksi osa raaka-aineista noudetaan itse tukusta.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä otetaan suunnitelman mukaisesti 2 krt vuodessa 12-14 kpl kerralla ja tulokset kirjataan ylös. Huonojen tulosten perusteella on tehty korjaavia toimenpiteitä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on kuluttajan nähtävillä yrityksen verkkosivujen etusivulla ja elintarvikehuoneistossa.

Lisätiedot

Tarkastettujen asioiden osalta ei todettu huomautettavaa.

OIVA-RAPORTTI:

Oiva-raportti on tulostettava itse. Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassääntöä käynnin yhteyteen niin, että kuluttaja voi lukea sen helposti. 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 853/2004 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 265,00 €

Maksuperusteet

Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2026 (191 §, 04.12.2025)

Tarkastaja

Pauliina Talja
ELINTARVIKETARKASTAJA
0931032052
pauliina.talja@hel.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2120742

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Afasiakeskus

Vipusentie 3, 00610 HELSINKI • Vipunenvägen 3, 00610 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

28.9.2026
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	22
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

4.12.2024
Hyvä •
Bra



13.4.2023
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.9.2026

Oma- ja valvonta • 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	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	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 16.10.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 16.10.2026