

Lähettiläjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 25.8.2025
 Tapahtumatunnus 1930847

Vastaanottaja
Mainiokoti Lehtisaari
 Papinpöydänkuja 2
 00340 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Mainiokodit Hoiva Oy (3217144-5)
Kohde Mainiokoti Lehtisaari
 Papinpöydänkuja 2, 00340 HELSINKI
Toiminnan nimi Mainiokoti Lehtisaari
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 13.8.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Olli Perälä
Toimipaikan edustaja Työntekijä

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on toimijan itse laatima suunnitelma elintarvikehuoneiston omavalvontaan.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä kuumennetaan jäähdytettynä toimitettu lounasruoka, valmistetaan aamu- ja välipalat. Keittiössä on 4 vesipistettä. Käytössä on vesipisteellinen siivousvälinekaappi. Yläkerran keittiössä on kolme vesipistettä ja vesipisteellinen siivousvälinekaappi. Henkilökunnalle on pukeutumistila ja WC.

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

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittavia merkkejä ei havaittu.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

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 toimitettiin tarkastettavaksi ja se 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.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan lämpötilaseuranta toimitettiin tarkastettavaksi ja se oli kunnossa.

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

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Lisätiedot

OIVA-RAPORTTI:

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassäännöksen yhteyteen niin, että kuluttaja voi lukea sen helposti. Oiva-raportti on tulostettava itse. 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 hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004, Hallintolaki (434/2003)

Lasku: Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Maksu 245,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.3.2024 (32 §, 15.02.2024)

Tarkastaja Olli Perälä
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358404839714
olli.perala@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1930847

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Mainiokoti Lehtisaari

Papinpöydänkuja 2, 00340 HELSINKI • Prästbordsgränden 2, 00340 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

13.8.2025

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt



kpl • st

19

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

24.5.2022

Hyvä •

Bra

**25.7.2019**

Oivallinen •

Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 13.8.2025

Omavalvonta • 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

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Jäljitettävyyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

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, miljötjänster

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 4.9.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 4.9.2025