

**Lähtettäjä**  
**Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut**  
 PL 58235  
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 12.5.2025  
 Tapahtumatunnus 1880693

**Vastaanottaja**  
**Päiväkoti Agape**  
 Palkkatilankatu 1  
 00240 HELSINKI

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Agape-keskus ry (1464119-1)  
**Kohde** Päiväkoti Agape  
 Palkkatilankatu 1, 00240 HELSINKI  
**Toiminnan nimi** Päiväkoti Agape  
**Toiminta** Tarjoilukeittiötoiminta  
**Aika** 6.5.2025

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Paula Eskelinen  
**Toimipaikan edustaja** Sirpa Saarela, Olga Teresina

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön 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

Tarjoilukeittiöön toimitetaan ruoka valmiina tarjoiltavaksi Suur-Helsingin Kristillisestä koulusta, joka sijaitsee kävelymatkan päässä päiväkodista.

Päiväkodin keittiössä valmistetaan aamupuuro ja välipala. Keittiö on pieni ja varustukseltaan kodinomainen. Keittiössä on kaksi vesipistettä, joista toinen on kaksialtainen. Lisäksi keittiössä on astianpesukone.

Käytössä on vesipisteellinen siivousvälineitä. Keittiön henkilökunnan pukeutumis- ja WC-tilat ovat yhteisiä kohteen muun henkilökunnan kanssa

#### 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

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.2. Käsihygieniat

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

#### 4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

**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 oli kunnossa.

#### 6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

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

##### Havainnot ja toimenpiteet

Neuvotaan, että henkilökunnan omat pakasteet täytyy säilyttää erillään päiväkodin ruoista, esim. merkityllä hyllyllä tai omassa kalusteessa.

#### 6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

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

##### Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoiltavan kuuman ja kylmän ruoan lämpötilat on mitattu ja kirjattu päivittäin.

### 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

#### 16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

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

##### Havainnot ja toimenpiteet

Kuormakirjat ovat tarkastettavissa koululla. Itse hankitaan hedelmät ja marjat lähikaupoista.

#### 16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

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

### 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

#### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

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

##### Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti on esillä päiväkodissa. Neuvotaan, että oiva-raportti tai linkki [oivahymy](http://oivahymy.fi) -sivulle täytyy laittaa myös omien verkkosivujen etusivulle.

#### Lisätiedot

##### OIVA-RAPORTTI:

-Oiva-raportti on tulostettava itse ja laitettava esille huoneistoon niin, että raportin voi lukea helposti.  
-Verkkosivuilla on oltava sähköinen versio Oiva-raportista tai linkki [oivahymy.fi](http://oivahymy.fi)-sivulle. Oiva-raportti tai linkki on sijoitettava verkkosivuille niin, että se on helposti havaittavissa. Lisätietoja: [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)

##### Sovelletut säännökset

*Elintarvikelaki (297/2021), Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021), Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 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**

Paula Eskelinen  
ELINTARVIKETARKASTAJA  
0931032081  
paula.eskelinen@hel.fi

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1880693

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

### Päiväkoti Agape

Palkkatilankatu 1, 00240 HELSINKI • Löneboställsgatan 1, 00240 HELSINGFORS

#### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

6.5.2025  
Oivallinen •  
Utmärkt



#### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		15
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

#### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

8.11.2022  
Oivallinen •  
Utmärkt



#### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 6.5.2025

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	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet