

**Lähtettäjä**  
**Espoon seudun ympäristöterveys**  
 PL 210  
 02070 ESPOON KAUPUNKI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 7.6.2023  
 Tapahtumatunnus 1572577

**Vastaanottaja**  
**Helsingin Jäätelötehdas Oy**  
 Sepänkatu 15 B 26  
 00150 HELSINKI

### Asia

**Toimija** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus  
 Helsingin Jäätelötehdas Oy (0836711-4)  
**Kohde** Helsingin Jäätelötehdas Oy  
 Koskelontie 14B, 02920 ESPOO  
**Toiminnan nimi** Helsingin Jäätelötehdas Oy  
**Toiminta** Yhdistelmätuotteiden valmistus  
**Aika** 22.5.2023

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Meri Kallankari  
**Toimipaikan edustaja** Linda Magi

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma liitteineen toimitettiin tarkastuksen jälkeen sähköpostiin.

Omavalvontasuunnitelma kattaa elintarvikehuoneiston toiminnan. Suunnitelmassa on tehty vaarojen arvioinnit tuoteryhmäkohtaisesti sekä määritetty kriittinen kontrollipiste, jota seurataan joka erästä. Vaarojen arvioinnissa voisi huomioida myös mahdollisen vierasesineriskin, jos se on tuotannossa mahdollinen.

Näytteenottosuunnitelma vaikuttaa kattavalta, mutta suunnitelmaan on hyvä kirjata näytemäärät, jotka tutkitaan ulkopuolisessa laboratoriossa. Määrien arvioinnissa voi apuna käyttää Ruokaviraston opasta Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset-opas toimijoille ja siitä erityisesti liitettä kolme, jossa on kerrottu näytemääristä.

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tuotantotilat ovat hyväkuntoiset ja pinnat ehjiä. Tuotantotilassa on riittävästi tilaa työskentelyyn.

Tuotantotilassa ja lähettämössä olevat automaattiset käsienvesupisteiden hanat eivät toimi. Hygieniasulussa on toimiva automaattihana käsienvesua varten. Toimijan edustaja kertoi, että hanat eivät toimi, sillä kun patterin vaihtaa hanaan, niin hanasta tulee jatkuvasti vettä kunnes patteri on kulunut loppuun. Käsienvesumahdollisuus varsinkin tuotantotilassa on tärkeää, joten hanat tulee korjata. Tarvittaessa automaattihanan voi vaihtaa käsikäyttöiseen, mutta automaattihana on tietysti elintarviketuotannossa hygieenisempi. Jos kyseessä olisi laitokseksi hyväksytty elintarvikehuoneisto, niin tällöin vaatimuksena olisi automaattinen hana, mutta rekisteröidyssä huoneistossa tavallinenkin hana käy.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tuotantotilat ovat suht uudet ja pinnoiltaan vielä siistit sekä helposti puhtaana pidettävät.

**2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Jäätelön valmistuksessa käytettävät laitteet jo vanhoja ja pinnoiltaan hieman kuluneita. Laitteita huolletaan säännöllisesti ja huollot on kirjattu ylös.

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

**3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

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

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat silmämääräisesti arvioiden puhtaita.

**3.5. Haitta- ja muut eläimet**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tuhoeläintorjunta on ulkoistettu ja torjuja käy säännöllisesti. Tarkastuksista tulee pöytäkirja sähköpostiin. Ongelmaa tuhoeläinten kanssa ei ole ollut.

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

**4.3. Työvaatteet**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tuotantotiloissa on käytössä erilliset työvaatteet sekä suojarusteet. työvaatteet pestään erillisessä tilassa elintarvikehuoneistossa.

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

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.

**4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

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

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari, jolla tuotannon lämpötiloja seurataan. Kylmä- sekä pakkastilojen lämpötilojen seurannan osalta käytössä on tallentava lämpötilaseuranta.

**6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tuotannossa kriittiseksi kontrollipisteeksi on määritetty pastöroinnin onnistuminen. Pastöroinnin lämpötilaa seurataan joka erästä ja lämpötila merkitään tuotantopäiväkirjaan.

**13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**

**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettiin kookos-sekä suklaajäätelön (5l) etiketit. Reseptitarkastusta ei tällä kertaa tehty. Tarkastetuista etiketeistä löytyy elintarvikkeen nimi, ainesosaluettelo, elintarvikkeen sisällön määrä sekä säilytysohje. Valmistusmaa on ilmoitettu sekä parasta ennen päiväys ja valmistuspäivä.

**13.2. Ravintoarvomerkintä****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Ravintoarvoilmoituksen ravintoarvotiedot on esitetty elintarvikkeen 100 g kohti. Etiketeistä löytyy seuraavat tiedot:  
energia kJ/kcal, rasva (g), tyydyttyneet rasvat (g), hiilihydraatit (g), sokerit (g), proteiini (g) ja suola (g).

**15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET****15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden kuljetuksissa käytetään käytännössä ulkopuolisia kuljetusyhtiöitä. Elintarvikehuoneistosta lähetetään vain sellaisia elintarvikkeita, joiden lämpötila on säädösten mukainen.

**16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT****16.6. Takaisinvedot****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Oma valvonnassa on kuvaus takaisinvedosta sekä yhteystiedot sekä kunnalliseen valvontayksikköön, että Ruokavirastoon. Huomioikaa, että takaisinvelto voi johtua myös esim. raaka-aineesta tai pakkausmerkintävirheestä ja tällöinkin takaisinvedosta tulee ilmoittaa.

**16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston on mahdollista jäljittää tuotannossa käytetyt raaka-aineet sekä toimitetut valmiit tuotteet. Raaka-aineiden osalta jäljitettävyyys perustuu rahtikirjoihin. Tuotannossa tuotantopäiväkirjaan kirjataan voimierakoodi, mutta muuten raaka-aineita ei tarkemmin seurata. Valmiiden tuotteiden jäljitettävyyys perustuu valmistuspäivään, joka saadaan parasta ennen päiväyksestä (säilyvyys kaksi vuotta) ja läheteisiin.

**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO****18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Alkuun oivaraaporttia ei löytynyt yrityksen nettisivuilta, mutta toimija sai sen sinne nopeasti. Nähtävillä on nyt vain yksi oivaraaportti, mutta niitä tulisi olla siellä kolme viimeisintä. Helpointa on tehdä linkki oivahymy.fi -sivustolle, jolloin sieltä löytyy aina kolme viimeisintä.

**Lisätiedot**

Elintarvikehuoneiston toiminta on määritelty vuoden 2023 valvontasuunnitelmassa riskiluokkaan 3 eli suunnitelmallisia tarkastuksia tehdään kerran vuodessa.

**Sovelletut säännökset**

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

Elintarvikelaki 297/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja

vaatimuksista (EY) N:o 178/2002

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

**Maksu** 210,00 €

**Maksuperusteet**

Kiinteä maksu 2023, Espoon seudun ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020 - 2024 ja maksutaksa (Espoon kaupunginhallitus 29.11.2021 § 421). Tarkastuksesta peritään taksan mukainen kiinteä maksu. Tarkastusmaksuun sisältyy tarkastukseen valmistautuminen, tarkastuksen tekeminen ja tarkastuskertomuksen laadinta sekä käyntimaksu 30 euroa. Tarkastuksesta lähetetään erillinen lasku.

**Tarkastaja** Meri Kallankari  
HYGIEENIKKOELÄINLÄÄKÄRI  
+358406343638  
meri.kallankari@espoo.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Helsingin Jäätelötehdas Oy**

Koskelontie 14B, 02920 ESPOO

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****22.05.2023****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

01.09.2020



26.06.2019

**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**Oivallinen /  
Utmärkt

18



Hyvä / Bra

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 22.05.2023**Omavalvonta /  
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /  
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /  
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturerElintarvikkeista annettavat tiedot /  
Informationen som skall ges om livsmedelElintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelsernaOiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation****Valvontayksikkö**

Espoon seudun ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 17.6.2023 /Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 17.6.2023