

**Lähettiläjä**  
**Hyvinkään kaupunki**  
 PL 86  
 05801 HYVINKÄÄ

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 7.4.2025  
 Tapahtumatunnus 1867990

**Vastaanottaja**  
**Kahvila Donner**  
 Kankurinkatu 4-6  
 05800 HYVINKÄÄ

### Asia

|                       |                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------|
|                       | Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus       |
| <b>Toimija</b>        | MargEmil Catering Oy (2543719-6)                   |
| <b>Kohde</b>          | Kahvila Donner<br>Kankurinkatu 4-6, 05800 HYVINKÄÄ |
| <b>Toiminnan nimi</b> | Kahvila Donner                                     |
| <b>Toiminta</b>       | Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.) |
| <b>Aika</b>           | 2.4.2025                                           |

### Läsnäolijat

|                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Tarkastaja</b>             | Pia Tiainen                       |
| <b>Toimipaikan edustaja</b>   | Marjut Hartikainen, Emilia Rommel |
| <b>Tarkastuksen perusteet</b> |                                   |

Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmassa on määritelty perusteet valvontakohteiden säännöllistä valvontaa koskevalle tarkastustiheydelle sekä tarkastusten sisällölle. Säännöllisen valvonnan tarkastustiheys perustuu valvontakohteiden riskinarviointiin sekä valtakunnallisessa terveydensuojelun valvontaohjelmassa annettuun ohjeeseen.

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on riittävästi kylmä- ja kuivasäilytystilaa, astianpesukone ja huuva uunin ja liedon yllä. Käsienpesupisteet on keittiössä ja tarjoilussa. Lisäksi on vesipisteet keittiössä elintarvikkeiden pesuun ja ja astioiden pesuun. Henkilökunnalle on toimisto ja pukutila/WC. Siivousvälineille on asianmukaisesti varusteltu siivousvälinetila.

#### 2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön pinnoitteet ovat hyväkuntoisia muuten, mutta keittiön ja tarjoilutilan välisellä kynnyksellä lattiapinnoitteessa on kaksi halkeamaa, jotka on syytä huoltoimenpiteenä tiivistää. Halkeamakohta on saatu puhdistettua, eikä se ole kerännyt toistaiseksi likaa.

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

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kylmäkaappi on vaihdettu vuonna 2023. Pakastekaappi on vaihdettu helmikuussa. Vitriini on korjattu elokuussa 2024.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tilat olivat pinnoiltaan siistit.

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

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Huuvut olivat puhtaita. Niiden puhdistuksesta vastaa Villatehtaan kiinteistö. Kylmälaitteet olivat puhtaat. Pakastimessa oli pohjalla hieman roskaisuutta ja kylmälaitteessa nestelaikkuja. Veitset ja leikkuulaudat olivat puhtaita.

Siivousvälineillä pitkävärtisiä siivousvälineitä pidettiin telineessä ja ne olivat puhtaita.

Siivousvälineillä on vesipiste, kuivausputket ja hyllytilaa tarvikkeille. Lavuaarissa oli astioita.

Keittiössä käytetään kertakäyttöliinoja.

--> Pitäkää siivousvälineiden lavuaari vapaana käytössä!

--> Puhdistakaa kylmä- ja pakastelaitteiden pohjat säännöllisesti!

### 3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimistä ei ole sen jälkeen ollut ongelmia, kun sokeritoukkia on torjuttu myrkytyksillä tiloissa.

### 3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä lajitellaan kaikki mahdollinen jäte. Haisevat jätteet tyhjenetään päivittäin kiinteistön jäteastioihin.

Kohteessa ei ole puhuttu elintarviketoimijan biojätteen kirjausvelvollisuudesta. Syntyvästä biojätteen määrästä ja laadusta tulee jätelain mukaisesti pitää kirjaa. Sen tavoitteena on biohävikin vähentäminen.

## 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä käsitellään vain kuorittuja perunoita ja porkkanoita. Raakaa lihaa käsitellään eri leikkuulaudoilla (kala, liha, kana). Salaatin ja leivän käsittelyyn on eri leikkuulautoja. Elintarvikkeiden käsittelyyn käytetään kertakäyttökäsineitä.

### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet olivat asianmukaisesti varusteltuja keittiössä ja tarjoilutilassa.

### 4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kahdelta työntekijältä oli salmonellatodistukset talletettu omavalvontakirjanpitoon vuosilta 2013- 2016. Työn aikaisen terveydentilan selvityksen tarvetta ei ole ollut. Välillä keittiössä on työskennellyt lähinnä aamuisin kolmaskin henkilö. Hänelle ei ole tehty terveystarkastusta elintarviketyötä varten. Toimenkuvana on mm. pilkkoa salaatteja ja raastaa juureksia.

--> Teettäkää kolmannelle työntekijälle terveystarkastus elintarviketyötä varten. Vähintään kuukauden kestoisessa keittiötyössä, jos käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomia elintarvikkeita, tulee terveystarkastus tehdä.

Jatkossa jos työntekijöillä on kuumeista vatsatautia tai jos perheessä on salmonellaa, tulee terveysseuranta tehdä.

### 4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kaikilla kolmella keittiössä työskentelevällä on hygieniasaamistodistuskopio omavalvontakirjanpidossa.

## 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

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

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kylmäsäilytystilojen lämpötiloja on kirjattu miltei viikottain. Lämpötilat ovat olleet asianmukaisia.

Kylmälaitteissa on lämpömittareita. Lisäksi on käytössä inrapunamittari.

Mitatut pintalämpötilat kylmälaitteissa oli

- pilkottu salaattipussi vihanneskaapissa + 6,0 °C
- pilkottu punasipuli + 5,5 °C astian päältä.

Keskikylmäkaappi on vaihdettu vuonna 2023. Rikkoontuminen on kirjattu poikkeamiin.

## 6.6. Pakasteiden ja jäädytettujen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Pakastesäilytystilojen lämpötiloja on kirjattu miltei viikottain. Lämpötilat ovat olleet asianmukaisia.

Mitatut pintalämpötilat pakastimissa oli - 13,9 °C leipä, ja jauheliha. Tuotteet olivat jäisiä ja laitemittarit näyttivät - 20 - - 21 °C. Kaappeja oli availtu aamulla.

Pullapakastin oli uusittu helmikuussa. Rikkoontuminen on kirjattu poikkeamiin.

## 6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Kuumien ja kylmien ruokien (keitot, muut kuumat ruuat, salaatit) on kirjattu miltei viikottain.

Lämpötilat ovat olleet asianmukaisia.

Vitriinin lämpötilaa on kirjattu myös samalla tiheydellä. Poikkeamat on merkitty (vitriinin korjaus elokuussa 2024). Tarkastuksella vitriinin lämpötilaksi mitattiin + 6,2 °C. Vitriinissä on käytetty kylmälevyjä.

Catering-tarjoiluja Villatehtaalla on ollut lähinnä kahvitarjoiluja.

## 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Kahvilan lounaslistassa on melko paljon gluteenittomia ruokia. Keittiössä leivotaan vehnäjauhoilla vähän, lähinnä foccacciaa ja valmispakastepullia. Gluteenittomat voileivät tarjoiluihin tehdään omalla alustalla tai puhdistetaan pöytätaaso ennen valmistusta. Yksittäiset tarjoiltavat gluteenittomat leivät otetaan suoraan pakkasesta ja lämmitetään mikrossa ja tarjoillaan lautaselta. Tarjoilussa on erillisiä margariininaappeja.

Kuiva-ainevarastossa oli yksittäinen pastapaketti, pastaa ei normaalisti valmisteta gluteenittomana.

Astiassa, jossa oli keksipaketteja, ei ollut gluteenittomia paketteja.

## 14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

### 14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiötyössä on käytössä haarukka- malja -merkityt nitrilikäsineet. Lounaita pakataan myös take-away-pakkauksiin, jotka on edellisen tarkastuksen jälkeen vaihdettu. Kannessa oli haarukka-malja-merkki.

Kulhon pakkauksessa oli haarukka-malja -merkki.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanotossa on kirjattu kylmä- ja pakastetuotteiden lämpötiloja vaihdellen miltei viikottain ja ne ovat olleet lämpötiloiltaan asianmukaisia.

## 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

### 16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetoja ei ole ollut. Niissä toimittaisiin toimittajan ohjeen mukaan. Omavalvontasuunnitelmassa on hyvä olla ohjeistus takaisinvetotoimenpiteistä ja niiden kirjaamisesta.

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Pintahygienianäytteitä on otettu vuosina 2022, 2023 ja 2024 23- 25 kpl. Tulokset ovat olleet hyviä.

Vuonna 2025 pintahygienianäytteitä ei ole otettu.

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Viimeisin Oiva-raportti oli asiakkaille esillä.

**Lisätiedot**

Yleisesti asteikko tarkoittaa seuraavaa:

A-kirjain = Oivallinen/Erinomainen = asiat ovat kunnossa.

B-kirjain = Hyvä = toiminnanharjoittajaa/valvontakohteen edustajaa pyydetään omatoimisesti korjaamaan havaittuja epäkohtia.

C-kirjain = Korjattavaa = toiminnanharjoittajalle/valvontakohteen edustajalle annetaan korjauskehoitus ja määräaika korjaustoimenpiteiden toteuttamiseen, minkä jälkeen tehdään uusintatarkastus.

D-kirjain = Huono = asian korjaamiseksi aloitetaan hallinnolliset pakkokeinot.

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (297/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Tartuntatautilaki § 56

**Maksu**                                              215,00 €

**Maksuperusteet**

Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa Ympla 16.12.2021 § 82.

Tarkastus on Hyvinkään kaupungin ympäristölautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Valvontasuunnitelmaan sisältyvistä tarkastuksista ja muista toimenpiteistä perittävä, elintarvikelain 73 §:n edellyttämä maksu määräytyy ympäristölautakunnan hyväksymän taksan mukaisesti. Maksun perusteena olevaan tarkastusaikaan sisältyy tarkastuksen lisäksi tarkastuksen valmisteluun ja tarkastuskertomuksen laadintaan käytetty aika.

**Tarkastaja**

Pia Tiainen

TERVEYSTARKASTAJA

+358408365117

pia.tiainen@hyvinkaa.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1867990

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Kahvila Donner**

Kankurinkatu 4-6, 05800 HYVINKÄÄ • Kankurinkatu 4-6, 05800 HYVINGE

## Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

2.4.2025  
Oivallinen •  
Utmärkt



## Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

|                              | kpl • st |
|------------------------------|----------|
| Oivallinen • Utmärkt         | 20       |
| Hyvä • Bra                   |          |
| Korjattavaa • Bör korrigeras |          |
| Huono • Dåligt               |          |

## Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

12.4.2023  
Oivallinen •  
Utmärkt



15.2.2023  
Korjattavaa •  
Bör korrigeras



## Tarkastustulos • Inspektionresultat • 2.4.2025

|                                                                                                                                    |                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--|
| 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 lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer                                                    | Oivallinen • Utmärkt |  |
| Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen                                          | Oivallinen • Utmärkt |  |
| Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial                                        | Oivallinen • Utmärkt |  |
| Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel                                                                           | Oivallinen • Utmärkt |  |
| Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna                                                                 | 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

Hyvinkään kaupunki •  
Hyvinkään kaupunki

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 17.4.2025 •

Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 17.4.2025