

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

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 7.4.2025  
 Tapahtumatunnus 1869264

**Vastaanottaja**  
**Food Camp Finland Oy**  
 Nuijamiestentie 10  
 00320 HELSINKI

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Food Camp Finland Oy (2649848-4)  
**Kohde** Food Camp Finland  
 Nuijamiestentie 10, 00320 HELSINKI  
**Toiminnan nimi** Food Camp Finland  
**Toiminta** Pitopalvelu  
**Aika** 4.4.2025

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Olli Perälä  
**Toimipaikan edustaja** Mikko Kaukonen

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on ketjun 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

Pitopalvelun keittiössä valmistetaan cateringina toimitettavat ruoat tilausten perusteella. Keittiö on varustettu kolmella vesipisteellä. ja vesipisteellisellä siivousvälinetillä. Henkilökunnalle on pukeutumistila ja oma WC.

Seuraavan keittiöremontin yhteydessä keittiöön tulee lisätä yksi vesipiste tilaan, jossa on uunit. Vesipisteiden riittävyyttä seurataan tarkastusten yhteydessä ja tarvittaessa voidaan edellyttää lisävesipisteen asentamista jo aiemmin.

#### 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

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

**4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

**4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

**4.6. Hygieniosaamisen 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 jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

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

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

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

**16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT****16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

**16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

**Lisätiedot****OIVA-RAPORTTI**

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassisääntökirjain yhteyteen niin, että kuluttaja voi lukea sen helposti. Sähköinen versio Oiva-raportista on julkaistava yrityksen verkkosivuilla. Oiva-raportti on sijoitettava verkkosivuille niin, että se on kuluttajalle 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**

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

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1869264

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

### Food Camp Finland

Nuijamiestentie 10, 00320 HELSINKI • Klubbekrigarvägen 10, 00320 HELSINGFORS

#### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

4.4.2025  
Oivallinen •  
Utmärkt



#### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	18
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

#### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

1.11.2022  
Hyvä •  
Bra



#### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 4.4.2025

Oma- ja ulkovalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunno- ja huolto-tila • 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	
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	
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet  
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut •  
Helsingfors stad, miljötjänster

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