

Lähettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 25.9.2025
 Tapahtumatunnus 1941687

Vastaanottaja
Vegepörssi Oy
 Vanha Talvitie 18
 Vanha talvitie 18
 00580 HELSINKI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

Vegepörssi Oy (3413192-2)

Kohde

Vegepörssi Oy
 Vanha Talvitie 18, 00580 HELSINKI

Toiminnan nimi

Vegepörssi Oy

Toiminta

Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus, Elintarvikkeiden tukkumyynti

Aika

11.9.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja

Karoliina Kettunen

Toimipaikan edustaja

Outi Skogster, Hanna Komulainen
 Arto Nyrönen, Mikko Kallinen (osan aikaa)

Tarkastuksen perusteet

Kyseessä oli valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, joka tehtiin ennalta ilmoittamatta. Tarkastuksen painopisteitä olivat elintarvikkeista annettavat tiedot ja omavalvontanäytteenotto. Tarkastuksella kierrettiin elintarvikehuoneiston tuotanto-, varasto- ja aputilat.

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

Toimintana on vihannesten ja hedelmien maahantuonti, tukkumyynti, varastointi, pakastaminen ja kuljettaminen sekä vihannesten jatkojalostus pilkkomalla ja pakkaamalla. Lisäksi välitystuotteina on joitakin muita elintarvikkeita, kuten kuivaelintarvikkeita sekä palvelutuotteina esimerkiksi maitotuotteita ja majoneeseja. Varastointia varten on viileätilat sekä pakkasvarasto. Varastotiloissa on myös erillinen, vesipisteellä varustettu työskentelypiste yrttien pussittamista varten.

Vihannesten käsittelyyn on erotettu erillinen korkeamman hygienian tila, joka on jaettu toiminnallisesti (ei erotettu seinillä/ovilla) kolmeen osioon: esikäsittely, leikkaaminen ja pakkaaminen. Jokaisessa osiossa on oma käsienpesupiste. Käsittelytilaan mentäessä lattialla on desinfiointivaahtoa toiminnan aikana. Tilat, pinnat ja rakenteet ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan sen luonne ja laajuus huomioiden.

Uutena tuoteryhmänä on alettu valmistaa vähittäismyymälöihin kuluttajapakattuja hedelmäpalasekoituksia. Majoneesia tai makupyreitä sisältävien raasteiden ja salaattien (esim. coleslaw) valmistamista ei ole kevään pilottijakson jälkeen tehty.

Varastohenkilökunnan pukeutumistilat ja käymälät sijaitsevat toimiston yläpuolella toisessa kerroksessa. Kasvisten käsittelytilan henkilökunnan pukuhuoneet on siirretty ns. pannuhuoneeseen.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta leikkuulautoissa. Leikkuulautojen kuntoa tulee tarkkailla ja uusida/hioa tarvittaessa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat siistit, puhtaat ja hyvässä järjestyksessä työskentelynaikaiset jäljet huomioiden.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat silmämääräisesti puhtaita työskentelynaikaiset jäljet huomioiden.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläintorjunnasta on sopimus ulkopuolisen palveluntuottajan kanssa. Sisätiloissa ei ole ollut havaintoja haittaeläimistä. Lastauslaituri oli siisti ja rakenteet tiiviit. Haittaeläimiä tai niihin viittavia merkkejä ei havaittu.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa muodostuu biojätettä sekä seka-, muovi- ja pahvijätettä. Jäteastiat olivat silmämääräisesti puhtaita ja hyväkuntoisia yksittäistä varastotiloissa ollutta jäteastiaa lukuun ottamatta. Aulassa on kaksi jätepuristinta, jotka olivat siistit.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työskentelyhygieniää tarkkailtiin kasvien pilkkomisen ja pakkaamisen aikana, ei huomautettavaa.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kasvien käsittelytilan ja yrttien pussitustilan käsienpesupisteet olivat asianmukaisesti varustellut ja toimivat muuten, mutta kasvien käsittelytilassa ei ollut roska-astioita käsipyyhepaperille. Työntekijöiden mukaan he laittavat käsipaperit tilan ulkopuolella oleviin roska-astioihin, joita ei ollut vielä siirretty valmistustilan puolella. Roska-astioiden tulee olla käsienpesupisteiden läheisyydessä, jotta kädet saadaan kuivattua hygieenisesti. Työvuoron aikana käytettäville suojakäsinepakkauksille suositellaan telinettä tai muuta ratkaisua, jotta ne olisivat helposti ja hygieenisesti otettavissa käsienpesun jälkeen.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli asianmukainen, silmämääräisesti siisti työ- ja suojavaatetus.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Työntekijöiden terveydentilaselvityksissä on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on työterveyshuolto, mutta henkilökunnan terveydentilan selvityksiä on tehty vain osalle työntekijöistä. Toimijalla ei ole kirjanpitoa asiasta.

TOIMENPITEET:

- Toimijan on varmistettava, että kaikille työntekijöille, myös harjoittelijoille, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita, on tehty tartuntatautilain mukainen terveydentilan selvitys. Terveydentilan selvityksellä tarkoitetaan terveydenhuollon tekemää haastattelua ja ohjausta sekä tarvittaessa laboratoriotutkimuksia (esim. salmonella).

Terveydentilan selvitys vaaditaan heti palvelussuhteen alkaessa tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja. Esimerkki tällaisesta tilanteesta on kuumeinen ripulitauti tai perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa ei havaittu huomautettavaa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötiloja tarkastettiin mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja infrapunalämpömittarilla. Elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

6.6. Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkasvarastossa olleiden elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeista annetuissa tiedoissa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin etiketit kolmesta tuotteesta: Wokmix Ysi ja Peruna Nico Lohko (ravintoloihin/suurtalouksiin toimitettavia pilkottuja kasvituotteita) ja Daniela Hedelmäsalatti 270 g (kuluttajapakattu hedelmäpalasekoitus). Etiketeissä oli muuten lainsäädännön edellyttämät tiedot, mutta alkuperämaan ilmoittamisessa oli pieniä epäkohtia. Kasvisten alkuperämaan ilmoittamista koskee erityislainsäädäntö, joka velvoittaa ilmoittamaan pilkottujen/käyttövalmiiden kasvisten ja niiden sekoitusten kaikki eri alkuperämaat sekä pakkauksessa (etiketissä) että asiakirjoissa (rahtikirja, lasku tms.).

Kuluttajapakatut hedelmäpalasekoitukset

- Hedelmien alkuperämaa on ilmoitettu "Muu kuin EU" eikä maan tarkkuudella jokaisen eri hedelmän osalta.
- Eri hedelmien luettelon edellä tulisi olla "Ainekset", "Ainesosaluettelo", "Sisältö" tms. ilmaisu.

Ravintoloihin/suurtalouksiin toimitettavat pilkotut kasvikset

Tuotteista on spesifikaatiot, joista ilmenevät kaikki vaadittavat elintarviketiedot. Pakkausten etiketeissä

oli ilmoitettu yleislainsäädännön edellyttämät tiedot suomeksi ja pääosin myös ruotsiksi:

- a) elintarvikkeen nimi (tämä pitäisi olla myös ruotsiksi)
- f) vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
- g) erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet
- h) elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite.

Alkuperämaita ei ole ilmoitettu pakkauksissa (etiketeissä).

TOIMENPITEET:

- Pilkkottujen ja käyttövalmiiden kasvituotteiden ja niiden sekoitusten kaikki eri alkuperämaat tulee ilmoittaa sekä pakkauksessa (etiketissä) että asiakirjoissa.
- Jos alkuperämaa vaihtelee esim. sesongin mukaan, voidaan alkuperämaa ilmoittaa esim. erätunnisteen yhteydessä, esim. "Kesäkaudella paprikan raaka-aine tulee Hollannista (NL), talvella Espanjasta (ES). Katso xxx (esim. erätunnisteen vierestä) paprikan alkuperä tässä erässä."

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.2. Ravintoarvomerkintä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintoarvomerkintä ei ole pakollinen pilkkotuissa kasviksissa/hedelmissä, sillä ne ovat jalostamattomia tuotteita, jotka koostuvat yhdestä aineosasta tai ainesosien ryhmästä. Jos kuitenkin ravintoarvomerkintä ilmoitetaan, tulee sen olla elintarviketietoasetuksen mukainen. Hedelmäpikareihin on tulossa uudet etiketit, joissa ravintoarvomerkintä on ilmoitettu. Niissä suolan määrä on ilmoitettu mg/100g, vaikka se tulisi selkeyden vuoksi ilmoittaa g/100g.

Ravintoloihin/suurtalouksiin toimitettavien pilkkottujen kasvien tai kasvissekoitusten ravintoarvomerkinnät annetaan asiakirjoissa (tuotteen spesifikaatioissa).

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotenyätteitä (listeria, salmonella ja E. coli) sekä leikkaamon pintanäytteitä (E. coli ja salmonella) on tutkittu omavalvontanäytteenottosuunnitelman ja Ruokaviraston ohjeen mukaisesti. Näytteenotto on tehty siten, että kerralla on tutkittu viisi eri tuotetta ja jokaisesta yksi osanäyte sen sijaan, että olisi tutkittu yhdestä näytteestä (tuotteesta) viisi osanäytettä. Toimija perustelee tätä sillä, että yhden tuotteen valmistus/käsittely kestää vain lyhyen aikaa, jolloin osanäytteitä on järkevämpää tutkia hajautettuna pidemmälle ajalle kuin yhdelle tuotantopäivälle.

Tuotteista on tutkittu myös viimeisen käyttöpäivän näytteitä. Ylivuotisen porkkanoiden käsittelypinnoilta on tutkittu Yersinia pseudotuberculosis -näytteitä Ruokaviraston ohjeistuksen edellyttämällä tavalla. Tuloksissa ei ole ollut huomautettavaa.

Pintojen puhtaudenseurannan näytteenottoa on tehty noin kerran kuukaudessa. Tulokset ovat olleet hyviä ja yksittäiset poikkeavat tulokset ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu asianmukaisesti.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan kotisivuilla on linkki viimeisimpään Oiva-raporttiin.

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 315,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 8.9.2025 (128 §, 28.08.2025)

Tarkastaja Karoliina Kettunen
HYGIEENIKKOELÄINLÄÄKÄRI
+358407586909
karoliina.kettunen@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1941687

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Vegepörssi Oy

Vanha Talvitie 18, 00580 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

11.9.2025

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt



kpl • st

15

Hyvä • Bra



2

Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

6.2.2025

Hyvä •

Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 11.9.2025

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

Hyvä • Bra



Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Hyvä • Bra



Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •
Utmärkt

Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Työntekijöiden terveydentilaselvityksissä on pieniä puutteita.
- Elintarvikkeista annetuissa tiedoissa on pieniä puutteita.