

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 58235
00099 Helsingin Kaupunki

Tarkastuskertomus
Elintarviketoimiala
Pvm 8.4.2026
Tapahtumatunnus 2024794

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
Aika	30.3.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja	Karoliina Kettunen
Toimipaikan edustaja	Outi Skogster Hanna Komulainen Arto Nyrönen (osan aikaa)

Tarkastuksen perusteet

Kyseessä oli valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, joka tehtiin ennalta sovittuna ajankohtana vastuuhenkilöiden läsnäolon varmistamiseksi. Tarkastuksen painopisteenä oli 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 valmistetaan vähittäismyymälöihin kuluttajapakattuja hedelmäpalasekoituksia (pikareita). Välitystuotteina on myös muita elintarvikkeita, kuten kuivaelintarvikkeita, 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 käsienvpesupiste. Käsittelytilaan mentäessä lattialla on desinfiointivaahtoa toiminnan aikana. Tilat, pinnat ja rakenteet ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan sen luonne ja laajuus huomioiden.

Varastohenkilökunnan pukeutumistilat ja käymälät sijaitsevat toimiston yläpuolella toisessa kerroksessa. Kasvisten käsittelytilan henkilökunnan pukuhuoneet sijaitsevat ns. pannuhuoneessa.

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 rispautuneisuutta sinisessä salaatin pesuun käytettävässä korissa. Kori sovittiin uusittavan.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnassa on puhdistusohjeet tiloille ja laitteille, luettelo käytössä olevista pesuaineista sekä pesuaineiden käyttöohjeet. Tilat olivat tarkastuksella siistit ja hyvässä järjestyksessä. Pientä likaisuutta oli kuitenkin leikkaamon seinässä yhden pöydän alapuolella ja lattian ja seinän välisissä tiivisteissä. Tarkastuksella sovittiin, että nämä puhdistetaan paremmin.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet ja työvälineet olivat silmämääräisesti puhtaat. Vihannesten leikkuulaudoista pari oli selvästi värjäytyneitä ja pinnoiltaan naarmuuntuneita, mikä vaikeuttaa puhtaanapitoa. Puhtautta seurataan pintapuhtausnäyttein, mutta selvästi värjäytyneet/naarmuuntuneet laudat on syytä hioa tai uusia.

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. Kasvien huuhtelua ja linkoomista tehdään pakkauspöydän vieressä. Vaikka pakkauspöytä on korkealla oleva laari ja huuhtelu tehdään lattiatasossa ja lingossa on kansi, tulisi huuhtelu ja linkous tehdä vielä selvemmin erillään pakkauspöydästä, jotta estetään mahdollinen ristikontaminaatio huuhdeltavista kasviksista pakattaviin kasviksiin.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut käsienvpesupisteet olivat asianmukaisesti varustetut ja käytettävissä. Henkilökunta käyttää kasvien käsittelytilassa kertakäyttökäsineitä.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli silmämääräisesti siisti työ- ja suojavaatetus. Suositeltavaa olisi käyttää kasvien käsittelyssä myös hihansuojia erityisesti, jos käytetään fleecemateriaalista tehtyjä työvaatteita.

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 on nyt kirjanpito asiasta.

TOIMENPITEET:

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

Terveystilan 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 hygienian

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa ei havaittu huomautettavaa. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

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 infrapunälämpömittarilla. Elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseurantaa tarkastettiin pistokoeluontoisesti vuodelta 2026 ja se oli kunnossa.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkasvarastossa säilytettävien elintarvikkeiden pintalämpötiloja mitattiin infrapunälämpömittarilla, ei huomautettavaa. Pakkasvaraston omavalvonnan lämpötilaseurantaa tarkastettiin pistokoeluontoisesti vuodelta 2026 ja se oli kunnossa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsiteltävä allergeeni on selleri (varsi- ja juuriselleri). Omavalvonnassa on kuvaus sellerin käsittelystä ajallisesti erotettuna (päivän viimeiseksi). Selleri säilytetään varastossa omalla merkityllä lavapaikallaan pakattuna/suojattuna. Välitystuotteissa on myös allergeeneja (pätkinät, maito, kananmunat, gluteeni jne.); välitystuotteet ovat pakattuja eikä niitä käsitellä.

Tarkastettiin parin selleriä sisältävän tuotteen pakkausmerkinnät. Selleri on korostettu ainesosaluettelossa taustavärillä.

Allergeenien hallintaa ja merkitsemistä suositellaan kehitettävän edelleen:

- Etiketit: ainesosaluettelon pitää näyttää yhteneväiseltä, eli korostettu allergeeni ei saa "pompata" eri kohtaan (toisessa etiketissä selleri on hieman eri tasolla kuin muut ainesosat). Allergeenien korostamiselle suositellaan pohtimaan jotain selkeämpää tapaa, jotta allergeenit erottuisivat mahdollisimman selvästi etiketeissä ja ainesosaluettelo olisi yhteneväinen.
- Kasvisten käsittelytilaan suositellaan erillistä (esim. värikoodattua) leikkuulautaa ja veitsiä sellerille.
- Kasvisten käsittelytilan pinnoilta voi ottaa allergeenitestejä puhdistusten onnistumisen varmistamiseksi.
- Pakattujen allergeeneja sisältävien välitystuotteiden hyllypaikat olisi hyvä merkitä (esim. värikoodit) ja säilyttää allergeenit alimmilla hyllyillä.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin pakolliset elintarviketiedot kolmen tuotteen etiketeistä: Punasipuli viipale, Peruna kuutio 3 cm ja Aino Hedelmäsalaatti. Merkinnät olivat pääosin asianmukaiset, mutta seuraavia pieniä puutteita todettiin:

- Perunakuution ja punasipuliviipaleen etiketeissä ei ollut alkuperämaata.
- Hedelmäsalaatin etiketissä alkuperämaat oli lueteltu peräkkäin lyhenteinä eikä kunkin raaka-aineen kohdalla.
- Perunan ja sipulin elintarvikemenimet eivät olleet ruotsiksi.
- Hedelmäsalaatin ainesosien edellä ei ollut ilmaisu "ainesosat", "ainekset", "sisältö" tms.

TOIMENPITEET:

- Pilkkotuissa kasvis- ja hedelmätuotteiden pakkauksissa on oltava merkittynä kaikkien raaka-aineiden alkuperämaat. Jos saman tuotteen (esim. sipulisilpun tai perunakuution) valmistuksessa on käytetty eri alkuperämaista olevia raaka-aine-eriä, kaikki alkuperämaat tulee luetella peräkkäin, eli pelkkä merkintä "EU" ei käy. Merkintä on tehtävä pilkottuihin tuotteisiin siis esim. "Alkuperämaa: Suomi", tai jos samassa tuotteessa on eri alkuperäraaka-ainetta niin "Alkuperämaa: Suomi, Ruotsi". Jos on kyse pilkotusta eri kasviksia sisältävästä sekoituksesta, niin vastaavasti esim. "Alkuperämaat: Friseesalaatti: Suomi, Ruotsi; Jääsalaatti: Suomi; Punasalaatti: Espanja" jne.
- Alkuperämaat tulee ilmoittaa maan nimillä, ei lyhenteillä.
- Elintarvikkeen nimi (esim. Punasipuli viipale) tulee olla myös ruotsiksi.
- Hedelmäsalaatin ja vastaavien sekoitusten ainesosien edellä tulee olla ilmaisu "ainesosat", "ainekset", "sisältö" tms.

Toimijan tulee myös huomioida, että esimerkiksi verkkopusseihin pakattujen kuorittujen sipuleiden alkuperämaat tulee merkitä pakkauksiin, jos niitä toimitetaan muille toimijoille. Ensisijaisesti sipuleiden viljelijän/kuorijan tulisi merkitä tiedot verkkopusseihin mutta jos tietoja ei ole, Vegepörssin tulee lisätä tiedot pakkauksiin ja/tai varastossa oleviin lavoihin.

Lisäksi pakattuina toimitettavien hedelmä- ja vihanneserien laskuissa ja saateasiakirjoissa (kuluttajalle annettavaa kuitia lukuun ottamatta) on mainittava tuotteiden nimi ja alkuperämaa sekä tapauksen mukaan kaupan pitämisen erityisvaatimusten edellyttämät merkinnät laatuluokasta, lajikkeesta tai kaupallisesta tyylistä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Omavalvonnan näytteenotossa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin omavalvontanäytteenoton toteutumista vuonna 2025 ja 2026.

Tuotenäytteet

Tuotteista (pilkkotut hedelmät, pilkkotut juurekset, leikatut vihannekset ja salaattit) tutkitaan mikrobikriteeriasetuksen mukaisesti listeria, salmonella ja E. coli. Tuotteita tutkitaan 6 kertaa vuodessa, 5 tuotetta kerrallaan, ei poikkeamia. 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.

Vkp-näytteet

Tuotteiden säilyvyysajat ovat 1+3 tai 1+4 päivää. Vkp-tutkimuksia on tehty vuonna 2025 useille tuotteille mutta yksittäisistä tuote-eristä päivinä 1+4. Niiden tuotteiden, joiden laatu oli hyvä päivänä 1+4, myyntiaikaa on nostettu 1+4:ään. Tutkimustuloksien perusteella joissakin tuotteissa on ollut korkeita B. cereus -ryhmän bakteeripitoisuuksia; näiden myyntiaikaa ei ole nostettu mutta toimija ei ole selvittänyt tulosten syitä. B. thuringiensis -lajin käyttö hyönteistorjuntaan elintarvikikasvien tuotannossa voi vaikeuttaa erityisesti tuoreiden kasvien B. cereus -tulosten tulkintaa. Tämän vuoksi onkin syytä selvittää, onko kasvien kasvatuksessa käytetty B. thuringiensis -bakteeria sisältävää torjunta-ainetta ja arvioida tulosta sen mukaisesti. Jos torjunta-ainetta on käytetty, voidaan myös jättää tämä tutkimus tekemättä.

Porkkanoiden käsittelypintojen yersinianäytteet

Ylivuotisen porkkanan käsittelypinnoilta on tutkittu Ruokaviraston ohjeen mukaisesti Y.

pseudotuberculosis joka toinen kuukausi 3-5 näytettä, ei poikkeamia.

Tuotantoympäristönäytteet

Kasvisten käsittelytilojen pinnoilta on tutkittu Ruokaviraston ohjeen mukaisesti salmonella ja E. coli, ei poikkeamia. Listeriaa ei ole tutkittu, sillä tuotteiden myyntiaika on ollut alle 5 vrk. Nyt, kun osan tuotteiden myyntiaikaa on nostettu, tulee pinnoilta alkaa tutkia myös listeriaa.

Pintojen puhtausnäytteitä on tutkittu kerran kuukaudessa; vuoden 2026 tuloksissa ei ole ollut poikkeamia.

Vesinäytteet

Omavalvontasuunnitelman mukaan vesinäyte tutkitaan kerran vuodessa, mutta vuonna 2025 sitä ei ole tutkittu. Näyte otettiin tarkastuksen jälkeen.

TOIMENPITEET:

- Tuotteiden säilyvyysaikaa pidennettäessä tulisi säilyvyystutkimukset tehdä riittävän monesta kyseisen tuotteen tuote-erästä ja huomioida tutkimuksissa myös ns. turvamarginaali, eli tutkia tuotteet myös esim. 1 ja 2 päivää annetun myyntiajan jälkeen.
- Omavalvonnassa tulee olla kuvattuna tutkittavien mikrobien raja-arvot ja toimenpiteet niiden ylittyessä. Apuna vkp-tutkimusten tulkinnassa voi käyttää esim. ETL:n ohjearvoja.
- Vesinäytteenottoa tulee toteuttaa suunnitelman mukaisesti.
- Kasvisten käsittelytilan pinnoilta tulee tutkia myös listeria nyt, kun osan tuotteiden myyntiaikaa on 5 vrk (1+4). Listerianäytteet tulee ottaa toiminnan aikana tai sen jatkuttua vähintään kaksi tuntia.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021), Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021), Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 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 hygieniasetus (EY) N:o 853/2004, Hallintolaki (434/2003)

Lasku: Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Maksu 340,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2026 (191 §, 04.12.2025)

Tarkastaja

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

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2024794

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Vegepörssi Oy

Vanha Talvitie 18, 00580 HELSINKI • Vanha Talvitie 18, 00580 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

30.3.2026Hyvä •
Bra

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	11
Hyvä • Bra	3
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

11.9.2025Hyvä •
Bra**6.2.2025**Hyvä •
Bra

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.3.2026

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

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Hyvä • Bra



Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Hyvä • Bra



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observationer

- Työntekijöiden terveydentilaselvityksissä on pieniä puutteita.
- Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on pieniä epäkohtia.
- Omavalvonnan näytteenotossa on pieniä epäkohtia.