

Lähettiläjä
Espoon seudun ympäristöterveys
 PL 210
 02070 Espoon Kaupunki

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 26.6.2026
 Tapahtumatunnus 2075155

Vastaanottaja
Cake o'Clock
 Niittymaantie 3 B 8
 02200 ESPOO

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Cake o'Clock (2906812-1)
Kohde Cake o'Clock
 Niittymaantie 3, 02200 Espoo
Toiminnan nimi Cake o'Clock
Toiminta Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia
Aika 23.6.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Henna Söderholm
Toimipaikan edustaja Taisia Lukkarinen

Tarkastuksen perusteet

Espoon seudun ympäristöterveyden 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

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla oli kattava kirjallinen omavalvontajärjestelmä, joka kattoi asianmukaisesti kaikki toiminnan osa-alueet ja tilat. Omavalvontasuunnitelma sisälsi kuvauksen toiminnan vaaroista, joita hallitaan tukijärjestelmin sekä omavalvonnan todentamiskäytännöistä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarviketoiminnassa käytetään kodin keittiötä ajallisesti erotettuna. Keittiön säilytystilat ja käytettävät työvälineet oli jaettu asianmukaisesti yritystoiminnan ja yksityiselämän välillä. Lisäksi yritystoiminnalle oli varattu erilliset kylmäsäilytyskalusteet ja siivousvälinekaapit keittiön läheisyydestä. Keittiö oli avokeittiö, joten toimijan kertoman perusteella elintarviketoiminnan ollessa käynnissä keittiöön yhteydessä olevissa tiloissa ei oleskele muita henkilöitä. Tilat vaikuttivat riittävältä tämänhetkiseen toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat hyväkuntoiset. Tarvittavista kunnossapitotäistä vastaa kiinteistön huoltoyhtiö.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat hyvässä kunnossa.

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. Siivousvälineille oli asianmukaiset säilytystilat.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Laitteet, kalusteet ja työvälineet olivat puhtaita. Siivousvälineet olivat puhtaita ja hyväkuntoisia.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keskustelun perusteella käsihygieniasta, mukaan lukien kertakäyttöisten hansikkaiden käyttö, huolehditaan asianmukaisesti.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla oli käytössään asianmukaiset puhtaat työvaatteet.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan hygieniapassi oli tarkastettavissa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaustarvikkeet olivat puhtaita ja pölyttömiä ja ne säilytettiin hygieenisesti. Pakkaamiselle oli varattu erillinen alue.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytys oli hygieenistä. Yritystoimintaan käytettävät elintarvikkeet säilytettiin erillään yksityiskäyttöön tarkoitetuista elintarvikkeista. Erillinen säilytys oli järjestetty sekä kuivat tuotteille, että kylmässä säilytettävälle elintarvikkeille.

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 erillisillä, laitteisiin sijoitetuilla mittareilla. Lämpötilaseurannan kirjaukset olivat tarkastettavissa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Gluteenittomat raaka-aineet säilytettiin erillään ja gluteenittomat tuotteet valmistetaan ajallisesti erotettuna. Asiakkaille mainitaan, että samoissa tiloissa käsitellään myös gluteenia sisältäviä elintarvikkeita. Omavalvonnassa on kuvattu, miten allergeenien hallintaan liittyvät asiat hoidetaan.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakas saa tilauksen yhteydessä sähköpostitse tiedon tuotteiden koostumuksesta. Tuotteiden toimitushetkellä tuotteiden pakkauksiin merkitään säilytysohjeet, säilyvyys ja mahdolliset erityisominaisuudet, kuten tuotteen laktoositomuus. Toimija kertoi myös opastavansa asiakkaita suullisesti tuotteiden turvalliseen kuljetukseen ja säilytykseen.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija hallitsi pakkausmateriaalien, välineiden ja tarvikkeiden elintarvikekelpoisuuden varmistamisen.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija käyttää satunnaisesti pintapuhtausnäytteenottoa siivouksen ja puhtaanapidon seurannassa.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 1169/2011/EU

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maksu	240,00 €
--------------	----------

Tarkastaja Henna Söderholm
HYGIEENIKKOELÄINLÄÄKÄRI
+3586344281
henna.soderholm@espoo.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2075155

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Cake o'Clock

Niittymaantie 3, 02200 ESPOO • Ängsalmssvägen 3, 02200 ESBO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

23.6.2026

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt  **16**Hyvä • Bra Korjattavaa • Bör korrigeras Huono • Dåligt 

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 23.6.2026

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt 
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 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 
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt 
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Espoon seudun ympäristöterveys •

Esboregionens miljö- och hälsoskydd

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 6.7.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 6.7.2026