

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

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 28.9.2020  
 Tapahtumatunnus 1203765

**Vastaanottaja**  
**Delicatessen ravintolapalvelut Myllypuron helykoti**  
 Kivensilmänkuja 7  
 00920 HELSINKI

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus  
**Toimija** Oy Shaba Ab (1055839-0)  
**Kohde** Delicatessen ravintolapalvelut Myllypuron helykoti  
 Kivensilmänkuja 7, 00920 HELSINKI  
**Toiminnan nimi** Delicatessen ravintolapalvelut Myllypuron helykoti  
**Toiminta** Suurtalous, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)  
**Aika** 25.9.2020

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Anne Rämö  
**Toimipaikan edustaja** Kirsti Hutri

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmä ja siihen liittyvät tukijärjestelmät olivat tarkastettavissa. Omavalvontajärjestelmä kattaa elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot.

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiö toimii tarjoilukeittiönä. Ruoka tulee valmiina, keittiössä ruoka kuumennetaan ja laitetaan tarjolle sekä vამistetaan salaatit ja lisäkkeet kuten perunat. Ruoka tarjoillaan ruokasalissa kuuma- ja kylmähauteesta. Osa ruuista viedään ryhmäkoteihin ja tarjoillaan siellä. Keittiö toimii arkisin. Viikonlopuisin ja iltaisin ryhmäkoteihin ruoka haetaan ja lämmitetään keittiössä ryhmäkotien työntekijöiden toimesta. Keittiössä on kylmälaitteita toimintaan nähden riittävästi. Vesipisteitä on elintarvikkeiden käsittelyyn, tiskiinkin ja käsienspesuun. henkilökunnalle on oma käymälä. Siivousvälineiden säilytys on järjestetty käymälän etuhuoneeseen, jossa siivousvälineiden huoltoon on oma vesipiste.

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat ovat hyvässä kunnossa.

**2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS****3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiö oli siisti ja hyvässä järjestyksessä.

**3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**3.5. Haitta- ja muut eläimet**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**3.6. Jätehuolto**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS****4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupisteiden varustelu on kunnossa.

**4.3. Työvaatteet**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunnalla oli työhön soveltuva suojavaatetus.

**4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA****6.1. Elintarvikkeiden säilytys**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

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

**6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

**7. MYYNTI JA TARJOILU**

**7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa. Elintarvikkeiden tarjollapitoajat ovat hallinnassa.

**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**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Asiakkaiden ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella. Ruokasalissa tarjottavien ruokien tiedot ovat saatavissa henkilökunnalta.

**14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**

**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Vastaanottotarkastukset tehdään ja niihin liittyvä omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa.

**16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**

**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**

**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

**Lisätiedot**

Tarkastettujen asioiden osalta ei todettu huomautettavaa.

OIVA-RAPORTTI: Uusin Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle. Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi myös yrityksen omille verkkosivuille. Lisätietoja: [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (23/2006),

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011),

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),

Hallintolaki (434/2003),

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (72/2020)

**Lasku:** Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

**Maksu**

160,00 €

**Maksuperusteet**

Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2018

**Tarkastaja**

Anne Rämö  
 ELINTARVIKETARKASTAJA  
 09 310 32094  
 anne.ramo@hel.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

## Delicatessen ravintolapalvelut Myllypuron helykoti

Kivensilmänkuja 7, 00920 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**25.09.2020**





**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**


22.01.2018




**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /  
Utmärkt 22

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /  
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.09.2020

Omaavontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶ 
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	▶ 
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	▶ 
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	▶ 
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

### Huomiot • Observation

**Valvontayksikkö**  
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 8.10.2020 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 8.10.2020