

Lähetäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 12.7.2024
Tapahtumatunnus 1750008

Vastaanottaja
Ravintola Pikku Finlandia
Karamziniranta 4
00100 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Finlandia-talo Oy (2036668-3)
Kohde Pikku Finlandia
Karamziniranta 4, 00100 HELSINKI
Toiminnan nimi Ravintola Pikku Finlandia
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 10.7.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Marjo-Kaisa Meriläinen
Toimipaikan edustaja Kasper Pentti

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

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

Havainnot ja toimenpiteet

Kahvilan ja keittiön tilat olivat siistit ja järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kahvilan takatilassa oli banaanikärpäsiä, mutta niiden torjuntatoimet on aloitettu.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteiden varustelu on kunnossa.

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

Lämpötilat olivat asianmukaiset tarkastushetkellä ja omavalvontaa oli tehty. Lämpötilaseuranta tehdään Chefstein sähköiseen omavalvontapalveluun.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on jäädytyskaappi. Jäähdytystä on seurattu ja kirjattu omavalvonnassa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Huom! Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi myös yrityksen/ravintolan omille internetsivuille.

Lisätietoja: www.oivahymy.fi

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/ravintolan omille internetsivuille.** Lisätietoja: 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 280,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.3.2024 (32 §, 15.02.2024)

Tarkastaja

Marjo-Kaisa Meriläinen
ELINTARVIKETARKASTAJA
0403346205
marjo-kaisa.merilainen@hel.fi

Jakelu


Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt








Ravintola Pikku Finlandia

Karamziniranta 4, 00100 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****10.07.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	13
	Hyvä / Bra	
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 10.07.2024

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 22.7.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 22.7.2024