

Vastaanottaja

Sandro Kamppi Kortteli

Urho Kekkosen katu 1

00100 HELSINKI

Asia**Toimija****Kohde****Toiminnan nimi****Toiminta****Aika****Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus**

Royal Ravintolat Oy (0750509-5)

Sandro Kamppi Kortteli

Urho Kekkosen katu 1, 00100 HELSINKI

Sandro Kamppi Kortteli

Ravintolatoiminta

14.2.2020

*Läsnäolijat***Tarkastaja****Toimipaikan edustaja**

Maarit Lähdesmäki

Mohamed Khatad

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Käytössä on Elintarviketurvallisuusyksikön vanha omavalvontapohja. Toimijalle on lähetetty

Elintarviketurvallisuusyksikön uusi omavalvontapohja sähköpostilla 24.2.2020.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Ravintolassa valmistetaan lounas buffetpöytään ja tarjoillaan á la carte-annoksia. Keittiössä on kaksi vesipistettä ja erillinen tiskipiste. Käytössä on vesipisteellinen siivousvälinetila. Henkilökunnalle on pukukaapit/pukeutumistila ja oma WC.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan WC:n ovien karmien uusiminen tulee huomioida kunnossapitosuunnitelmassa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesuun käytettiin astianpesuainetta. Neuvottu, että käsienpesuaine tulee olla hygieenisesti otettavissa esim. pumppupullostta. Asia korjattiin ja käsienpesupisteeseen laitettiin käsisäippua pumppupullossa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

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.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on kaksi jäähdytyskaappia. Loppulämpötilan on muutaman kerran kirjattu olleen 7 astetta, mutta jäähdytysaikaa on ollut vielä jäljellä. Neuvottu, että tulee varmistua, että loppulämpötila on 6 astetta. Muuten jäähdytyksen omavalvontakirjaukset olivat kunnossa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija ostaa vihanneksia suoraan Hollannista. Rahtikirjat oli esittää.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

Lisätiedot**OHJEET:**

Toimijan edustajaa neuvottiin tuotetietojen (allergeenit) ilmoittamisessa sekä omavalvonnan näytteenotossa. Toimijalle on lähetetty Elintarviketurvallisuusyksikön laatimat ohjeet ko. asioista sähköpostilla 24.2.2020. Lihojen alkuperät oli ilmoitettu kirjallisesti asiakkaille, mutta neuvottu laittamaan ilmoitus paikkaan, josta asiakkaan on helpompi se lukea/havaita.

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

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 (420/2011)

Maksu

200,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2018 (85 §, 24.11.2017). Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Tarkastaja

ELINTARVIKETARKASTAJA
Maarit Lähdesmäki
09 310 32099
maarit.lahdesmaki@hel.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Sandro Kamppi Kortteli

Urho Kekkosen katu 1, 00100 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
14.02.2020

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

28.09.2018



06.02.2018


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

18



Hyvä / Bra


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.02.2020

 Oma- ja valvontasuunnitelma /
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

 Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel

 Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation
Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 5.3.2020 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 5.3.2020