

Lähetäjä

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

PL 58235

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

Tapahtumatunnus

1 (5)

17.5.2019

1030862

Vastaanottaja

Crowne Plaza Helsinki Hotel

Mannerheimintie 50

00260 HELSINKI

Asia

Toimija

Kohde

Toiminta

Aika

Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus

Scandic Hotels Oy (1447914-7)

Crowne Plaza Helsinki Hotel

Mannerheimintie 50, 00260 HELSINKI

Ravintolatoiminta

15.5.2019

Läsnäolijat

Tarkastaja

Janne Viiru

Toimipaikan edustaja

Raine Saarinen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöiden lattiapinnoissa on paikoin kulumaa. Alakeittiön siivousvälineiden oven pinnoissa on paikoin kulumaa.

Yläkeittiön kylmähuoneiden ovien maalipinta on paikoin kulunut ja likainen. Tilojen peruskorjaus on

TOIMENPITEET:

Keittiöiden ja niihin liittyvien tilojen kuluneet ja huonokuntoiset pinnat tulee kunnostaa helposti puhtaana pidettäviksi ja myös vesipesua kestäviksi.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskihallinta****Toiminnan arviointi** **B = Hyvä****Oivahuomio**

Elintarvikkeiden säilytyksen omavalvontaseurannan kirjauksissa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Alakeittiön pakastehuoneessa on tuoreena tulleita naudanpihvipakkauksia, joiden viimeinen käyttöpäivä on mennyt umpeen huhtikuussa. Kyseisten lihapakkausten jäädytyspäivämäärä merkintöjä ei ole kirjattu. Henkilökunnan mukaan lihapakkaukset on jäädytetty ennen viimeistä käyttöpäivää.

TOIMENPITEET:

Mikäli tuoreena tulleita helposti pilaantuvia elintarvikkeita jäädytetään, niin ne on jäädytettävä ennen viimeistä käyttöpäivämäärää. Jäädytyspäivästä tulee tehdä jäädytyspäivä merkintä jäädytettävään elintarvikkepakkaukseen tai muulla seurantakirjauksella dokumentoida asioinmukainen jäädytyspäivä. Vanhentuneita/pilaantuneita elintarvikkeita ei tule jäädyttää tai käyttää ruoanvalmistuksessa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**6.1. Elintarvikkeiden säilytys****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

6.4. Jäähdytys**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussaToiminnan arviointi **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**Toiminnan arviointi **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**Toiminnan arviointi **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

Lisätiedot

Tarvittaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Tehdyt toimenpiteet tarkastetaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella.

OIVA-RAPORTTI:

Tarkastuskertomuksen liitteenä oleva 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 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2018 (85 §, 24.11.2017)

Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin

Tarkastaja

ELINTARVIKETARKASTAJA
Janne Viiru
janne.viiru@hel.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Crowne Plaza Helsinki Hotel

Mannerheimintie 50, 00260 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

15.05.2019












**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	19
	Hyvä / Bra	1
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.05.2019

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	
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	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikkeiden säilytyksen omaavontaseurannan kirjauksissa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 27.5.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 27.5.2019