

LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus

PL 500

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Teatteri Avoimet Ovet

TEATTERI AVOIMIEN OVIEN KANNATUSYHDISTYS RY

Pvm

24.11.2016

Tapahtumatunnus

437198

Erottajankatu 5

00130 HELSINKI

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	TEATTERI AVOIMIEN OVIEN KANNATUSYHDISTYS RY, 1022240-8
Kohde	Teatteri Avoimet Ovet, Erottajankatu 5, 00130 HELSINKI
Aika	15.11.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Paula Eskelinen
Muut tarkastajat	Paula Saarijärvi
Elintarvikehuoneiston edustajat	Anne Svensk

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus A

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys A

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan A

2.2 Tilojen kunto A

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet A

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus A

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus A

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus	A
3.5 Haitta- ja muut eläimet	A
3.6 Jätehuolto	A
4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus	
4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus	A
4.2 Käsihygienia	A
4.3 Työvaatteet	A
4.6 Hygieniosaamisen todentaminen	A
6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	
6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet	A
7 Myynti ja tarjoilu	
7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa	A
10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	
10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio	A
14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit	
14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit	A
15 Elintarvikkeiden toimitukset	
15.4 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa	A

A = Oivallinen, B = Hyvä, C = Korjattavaa, D = Huono

Lisätietoja

Palvelutiskillä ja/tai ruokalistassa asiakkaiden nähtävissä on oltava teksti: "Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta." (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle 834/2014)

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, MMMa 1367/2011
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
Maa- ja metsätalousministeriön asetus MMMa 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
KTMa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004)
Hallintolaki (434/2003)
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta VNa 420/2011

Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista. Laskutus on tuntiperusteinen, sisältäen toimistolla tehdyn työn ja matka-ajan.

Tarkastusmaksu

128,00 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 15.8.2016 (254 §, 9.8.2016)

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja
Paula Eskelinen
Puh. (09) 310 32081
paula.eskelinen@hel.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Teatteri Avoimet Ovet

Erottajankatu 5, 00130 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

15.11.2016












**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

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

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.11.2016

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	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 4.12.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 4.12.2016