

## Vastaanottaja

**Teatteri Avoimien Ovien Kannatusyhdistys ry**

Erottajankatu 5

00130 HELSINKI

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

Teatteri Avoimien Ovien Kannatusyhdistys ry (1022240-8)

Teatteri Avoimet Ovet

Erottajankatu 5, 00130 HELSINKI

Teatteri Avoimet Ovet

Kahvilatoiminta

25.10.2019

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

Marjo-Kaisa Meriläinen

Anne Svensk

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

Elintarvikehuoneistolla on omavalvontasuunnitelma ja se oli nähtävillä tarkastuksella.

Lisätietoa omavalvonnasta ja uusien omavalvontasuunnitelman malli:

<https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/oma/>**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

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

Tilassa ja toiminnassa ei muutoksia. Teatterin väliaikatarjoilu.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**2.2. Tilojen kunto****Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**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****4.2. Käsihygienia****Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**4.3. Työvaatteet****Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

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

Ei seuraamuksia

**6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet****Toiminnan arviointi**                    **B = Hyvä****Oivahuomio**

Omavalvonnan kirjanpidossa huomautettavaa.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa.

- Kaikista kylmälaitteista tulee seurata lämpötiloja säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT****13.1. Yleiset pakkausmerkinnät**

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

**Oivahuomio** Elintarvikkeista annettavien tietojen esittämisessä tarkennettavaa.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarjolla pidettävistä tuotteista tulee mainita nimi, allergeeneja ja intoleransseja aiheuttavat aineet.

- Tiedot voi antaa myös suullisesti, jos tuotteiden läheisyydessä ilmoitetaan kyltillä tietojen olevan saatavissa henkilökunnalta.
- Esim. *"Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta."*
- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot oltava tarjoilupaikassa saatavilla/todennettavissa kirjallisesti/sähköisesti.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO****18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

**Valvontatoimenpiteet**

Ei seuraamuksia

**Lisätiedot**

Tehdyt toimenpiteet tarkastetaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella. Mikäli samoista epäkohdista joudutaan huomauttamaan uudelleen, voidaan seuraavalla tarkastuksella antaa huonompi Oiva-arvio kuin aiemmin.

**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)

4 (4)

Hallintolaki (434/2003)

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)

**Maksu** 130,00 €

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

**Jakelu** Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Teatteri Avoimet Ovet**

Erottajankatu 5, 00130 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**25.10.2019**





**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**


15.11.2016




**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**








 Oivallinen / Utmärkt 11

 Hyvä / Bra 2

 Korjattavaa / Bör korrigeras

 Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.10.2019**

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	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Oma- ja valvonnan kirjanpidossa huomautettavaa.

Elintarvikkeista annettavien tietojen esittämisessä tarkennettavaa.