

Lähettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 7.2.2025
 Tapahtumatunnus 1843743

Vastaanottaja
Pasilan toimintakeskus
 Pakkamestarinkatu 2
 00520 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Helsingin kaupunki (0201256-6)
Kohde Pasilan toimintakeskus
 Pakkamestarinkatu 2, 00520 HELSINKI
Toiminnan nimi Pasilan toimintakeskus
Toiminta Tarjoilukeittiötoiminta
Aika 5.2.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Paula Eskelinen
Toimipaikan edustaja Karita Neiberg

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on ketjun omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä. Omavalvonnan kirjaukset tehdään seurantalomakkeille.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä kuumennetaan jäähdytettynä toimitettu lounasruoka tai tarjoillaan valmiina tarjottavaksi toimitettu lounasruoka. Itse valmistetaan salaattit ja välipalat. Satunnaisesti on leivontaa.

Keittiössä on 3 vesipistettä ja astianpesukone. Käytössä on vesipisteellinen siivousvälineetila ja keittiössä myös pesuletku.

Henkilökunnalle on pukeutumistila ja oma wc.

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

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseurannassa oli taukoja, mutta sovittiin, että lämpötiloja aletaan kirjaamaan säännöllisesti aina samana viikonpäivänä.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteet sulatetaan jääkaapissa.

6.6. Pakasteiden ja jäädetytöjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolle menevän ruoan lämpötila kirjataan kerran viikossa. Itse kuumennetun ruoan lämpötila mitataan aina.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Gluteenittomille tuotteille on oma säilytyskaappi.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Lisätiedot**OIVA-RAPORTTI**

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassisääntöyksen yhteyteen niin, että kuluttaja voi lukea sen helposti. Sähköinen versio Oiva-raportista on julkaistava yrityksen verkkosivuilla. Oiva-raportti on sijoitettava verkkosivuille niin, että se on kuluttajalle helposti havaittavissa. Lisätietoja: www.oivahyminy.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 245,00 €

Maksuperusteet

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

Tarkastaja Paula Eskelinen
ELINTARVIKETARKASTAJA

0931032081
paula.eskelinen@hel.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1843743

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Pasilan toimintakeskus

Pakkamestarinkatu 2, 00520 HELSINKI • Packmästargatan 2, 00520 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

5.2.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	15
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 5.2.2025

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnon- ja huolto-tila • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet