

Lähettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 17.12.2024
Tapahtumatunnus 1798067

Vastaanottaja
Ravintola Termeh
Insinöörinkatu 14
00880 HELSINKI

Asia	Uusintatarkastus
Toimija	Termeh restaurant (2424089-3)
Kohde	Ravintola Termeh Insinöörinkatu 14, 00880 HELSINKI
Toiminnan nimi	Ravintola Termeh
Toiminta	Ravintolatoiminta
Aika	16.12.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja	Emilia Vuorio
Toimipaikan edustaja	Shahriar Karami (toimija)

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarviketuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella (14.10.2024) toimijaa kehoitettiin hankkimaan pukukaappi sekä asentamaan keittiöön kolmas vesipiste.

Uusintatarkastuksella tehtiin seuraavat havainnot:

- Keittiöön on asennettu vesipiste, eli nyt keittiössä on yhteensä kolme vesipistettä.
- Henkilökunnan WC:n etuhuoneeseen on lisätty pukukaappi henkilökunnan vaatteille.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella (14.10.2024) toimijaa ohjeistettiin työntekijöiden terveydentilan selvitysten tekemisessä. Uusintatarkastuksella toimija esitti kaikkien keittiössä työskentelevien henkilöiden terveydentilan todistukset.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella (14.10.2024) toimijaa ohjeistettiin, että hygieniapassit tai seuranta niistä pitää pystyä pyydettäessä esittämään valvontaviranomaiselle. Uusintatarkastuksella toimija näytti valokuvat keittiöhenkilökunnan hygieniapasseista.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella (14.10.2024) toimijaa kehoitettiin seuraamaan keittiössä kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja (keittiössä oli käytössä kuumahaude). Uusintatarkastuksella toimija kertoi, että kuumahaude on poistettu käytöstä. Uusintatarkastuksella keittiössä ei ollut nähtävillä kuumahaudetta.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella (14.10.2024) toimijaa kehoitettiin tekemään lounasbuffetista omavalvonnan mukaisia lämpötilamittauksia säännöllisesti. Uusintatarkastuksella toimija näytti elintarvikkeiden jäädytyksen lämpötilomakkeen, jonne oli kirjattu jäädytyksen lisäksi lounasbuffetin keittojen ja salaattien lämpötilat. Lämpötilakirjanpidon mukaan lounasbuffetin lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaiset. **Tarkastuksella suullisesti ohjeistettu kirjaamaan lämpötilat omaan lomakkeeseen** (toimijalla on tähän tarkoitukseen tulostettuna lomake).

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella (14.10.2024) toimijaa ohjeistettiin pakollisista elintarvikkeista annettavista tiedoista. Uusintatarkastuksella ei ollut esillä kirjallisesti lihan alkuperämaata tai tiedotetta elintarvikkeita koskevien lisätietojen saamisesta henkilökunnalta. Toimija lisäsi uusintatarkastuksella kummatkin edellä mainitut tiedot myyntitiskille.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti ei ollut esillä, mutta uusintatarkastuksella toimija laittoi pyydettyä raportin esille myyntitiskille. Ravintolan nettisivuille ei ole laitettu raporttia esille tai linkkiä Oiva-hymy nettisivuille.

HUOMIOITAVAA:

Viimeisin Oiva-raportti täytyy laittaa elintarvikehuoneistossa kuluttajan nähtäville ja verkkosivuille.

Lisätiedot

Uusintatarkastuksella tarkastettiin ne kohdat, joissa oli edellisellä tarkastuksella huomautettavaa tai korjattavaa.

OIVA-RAPORTTI

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassisääntöjen 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.oivahymy.fi

Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut. Lisäksi Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia Oiva-raportteja postitse, vaan **toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaiden nähtäville.**

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 180,00 €

Maksuperusteet

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

Tarkastaja

Emilia Vuorio
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358406724836
emilia.vuorio@hel.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1798067

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Termeh

Insinöörinkatu 14, 00880 HELSINKI • Ingenjörsgatan 14, 00880 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

16.12.2024

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		7
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

14.10.2024

Korjattavaa •

Bör korrigeras



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.12.2024

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll

Oivallinen •
Utmärkt

Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut •

Helsingfors stad, miljötjänster

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 27.12.2024 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 27.12.2024