

Lähettiläjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 28.3.2025
 Tapahtumatunnus 1863551

Vastaanottaja
Scandinavia Cafe
 Eteläranta 1
 00130 HELSINKI

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija	Scandinavia Cafe Oy (2763304-3)
Kohde	Scandinavia Cafe Eteläranta 1, 00130 HELSINKI
Toiminnan nimi	Scandinavia Cafe
Toiminta	Kahvilatoiminta
Aika	24.3.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Marjo-Kaisa Meriläinen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa ja toiminnassa ei muutoksia. Kauppahallin kahvilassa valmistetaan mm. keittoa ja täytetään leipiä. Kahvilassa on kolme vesipistettä ja astianpesukone. Siivousvälineille on pieni kaappi.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Kalusteiden kunnossa on huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Kuiva-ainekaapin ulkopinta on rikki ja pinta ei ole enää helposti puhtaana pidettävä.

TOIMENPITEET:

- Kuiva-ainekaappi täytyy uusida tai kunnostaa.
- Kuiva-ainekaapin puhtaanapidosta tulee huolehtia.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat siistit.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Kalusteiden puhtaudessa on huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Kuiva-ainekaapissa oli mm. pölyä ja maustepakkauksista pudonneita mausteita.

TOIMENPITEET:

- Kuiva-ainekaappi (vetolaatikot) täytyy puhdistaa ja huolehtia säännöllisestä puhdistamisesta.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

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 **C = Korjattava**

Oivahuomio

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilakirjauksissa on puutteita, lämpötiloja oli kirjattu viimeksi syksyllä 2024. Lämpötilojen säännöllisestä kirjauksestaan on huomautettu myös edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPITEET:

- Omavalvonnan mukaisia lämpötilamittauksia ja kirjauksia on tehtävä säännöllisesti.
- Lämpötilakirjaukset on tehtävä säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti (1 krt/viikko).

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä keitetään kalakeittoa ja säilytetään lämpölevyllä koko tarjoilun ajan. Keittiössä kuumana säilytettävien ja uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan, mutta niihin liittyvää kirjanpitoa ei ollut esittää.

TOIMENPITEET:

- Keittiössä kuumana säilytettävien ja uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden lämpötiloja on seurattava säännöllisesti.
- Lämpötilakirjauksia täytyy tehdä omavalvontasuunnitelman mukaisesti.
- Keittiössä kuumana säilytettävien ruokien lämpötila tulee olla vähintään 60°C ennen myyntiä/tarjoilua.
- Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet on kuumennettava yli 70°C lämpötilaan ennen tarjoilua.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Jäähdytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä jäähdytetään mm. keittoa ja kypsennettyä broileria. Elintarvikkeita jäähdytetään n. 2-3 kertaa viikossa kylmävesihauteessa ja kylmälaitteessa Jäähdytyksen lämpötilakirjauksia ei ollut nähtävillä.

TOIMENPITEET:

- Elintarvike on jäähdytettävä 6°C tai sen alle nopeasti, enintään neljässä tunnissa.
- Jäähdytyksen lämpötiloja on seurattava ja kirjattava säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**Toiminnan arviointi** C = Korjattava**Oivahuomio**

Myyntissä olevien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötiloja tarkastettiin myyntikalusteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Myynti- ja tarjoilulämpötiloissa ei havaittu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilakirjauksia ei ole tehty.

TOIMENPITEET:

- Omavalvonnan mukaisia lämpötilamittauksia ja -kirjauksia on tehtävä säännöllisesti, myös vitriineistä.
- Lämpötilakirjaukset on tehtävä omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

7. MYynti JA TARJOILU**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT****13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO****18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** B = Hyvä**Oivahuomio**

Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Oivaraportti oli esillä kahvilassa, mutta ei toimijan/kahvilan internetsivuilla.

TOIMENPITEET:

- Viimeisin Oiva-raportti täytyy olla esillä toimipaikan lisäksi myös yrityksen/kahvilan verkkosivuilla (etusivulla).

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot**MÄÄRÄÄAIKA 4.5.2025**

Korjaavat toimenpiteet täytyy aloittaa heti ja kaikki C-arvosanan saaneet epäkohdat on oltava korjattu viimeistään määräaikaan mennessä. Uusintatarkastus tehdään määräajan jälkeen. Jos epäkohtia ei ole korjattu, elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö voi käyttää hallinnollisia pakkokeinoja, esim. määräys. Määräystä voidaan tarvittaessa tehostaa uhkasakolla.

OIVA-RAPORTTI:

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille myyntipisteen yhteyteen niin, että kuluttaja voi lukea sen helposti. Oiva-raportti on tulostettava itse. Yrityksen/kahvilan verkkosivuilla on oltava sähköinen versio Oiva-raportista tai linkki oivahymy.fi-sivulle. Oiva-raportti tai linkki on sijoitettava verkkosivuille niin, että se on kuluttajalle helposti havaittavissa. Lisätietoja: www.oivahymy.fi

OMAVALVONTA:

Omavalvontasuunnitelman malli ja seurantalomakkeet löytyvät Helsingin kaupungin internetsivuilta: <https://www.hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/hae-lupia-ja-tiloja/elintarviketoiminta/elintarviketoiminnan-rekisterointi> (kohta 4: Tee omavalvontaa, Ravintola)

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 280,00 €

Maksuperusteet

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

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

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1863551

Valvontakohde • Tillsynsobjekt
Scandinavia Cafe
Eteläranta 1, 00130 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

24.3.2025
Korjattavaa •
Bör korrigeras



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl	st
Oivallinen • Utmärkt	😊	7
Hyvä • Bra	😊	3
Korjattavaa • Bör korrigeras	😐	4
Huono • Dåligt	😞	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

12.10.2023
Hyvä •
Bra



4.6.2021
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.3.2025

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Hyvä • Bra	😊
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Hyvä • Bra	😊
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt	😊
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	😊
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Korjattavaa • Bör korrigeras	😐
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	😊
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	😊
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Hyvä • Bra	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Kalusteiden kunnossa on huomautettavaa.
- Kalusteiden puhtaudessa on huomautettavaa.
- Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.
- Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.
- Jäähdytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.
- Myynnissä olevien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.
- Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut •
Helsingfors stad, miljötjänster

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 7.4.2025 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 7.4.2025