

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 13.2.2025
Tapahtumatunnus 1841914

Vastaanottaja
MARS-HEL
Shahrzad Babook
Tiihilänkuja 1 E 46
02230 ESPOO

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, aloitustarkastus
Toimija MARS-HEL (3443059-4)
Kohde Chalupa Kallio
Porthaninkatu 3, 00530 HELSINKI
Toiminnan nimi Chalupa Kallio
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 3.2.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Emilia Vuorio
Toimipaikan edustaja Mohammadreza Bahrami Fakhr (tarkastuksella)
Toktam Zandi (tarkastuksella)
Shahrzad Babook (sähköpostilla)

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolan omavalvontasuunnitelma ei ollut tarkastettavissa ravintolassa. Toimija lähetti omavalvontasuunnitelman määräaikaan mennessä tarkastuksen jälkeen. Käytössä on Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on vaihtunut edellisen tarkastuksen jälkeen. Ravintolassa valmistetaan tortilla-, kebab- ja salaattiennoksia. Keittiö on varusteltu kahdella vesipisteellä ja astianpesukoneella. Toinen vesipisteistä on käsienpesupiste (keittiön ja myyntitiskin välissä).

Keittiössä ei käsitellä raakaa lihaa. Suurin osa raaka-aineista on valmiiksi pilkottuja, mutta salsaa ja osa salaateista pilkotaan keittiössä. Henkilökunnan vaatteille on naulakko myyntitiskin vieressä sekä kaappi henkilökohtaisille tavaroille keittiön perällä. Henkilökunnalle on keittiössä oma WC, joka aukeaa suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan. Siivousvälineitä säilytetään keittiössä seinätelineessä ja ämpäreitä keittiön perällä lattialla.

HUOMIOITAVAA:

- Jos elintarviketoiminta muuttuu (esim. aloitetaan raa'an lihan käsittely), tulee keittiöön asentaa kolmas vesipiste.
- Jos valvontaviranomainen myöhemmin huomaa, että kolmannen vesipisteen puuttuminen ja/tai henkilökunnan WC vaarantaa elintarviketurvallisuutta, voidaan edellyttää tilajärjestelyjen muuttamista.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta ovien karmeissa ja seinälistoissa.

HUOMIOITAVAA:

Tilojen kuntoa täytyy seurata ja tarvittaessa pintoja pitää kunnostaa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat kunnossa ja ehjiä.

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 **B = Hyvä**

Oivahuomio

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden tiivisteissä oli havaittavissa hieman likaa. Osa mopeista oli likaiset ja kuluneet. Osa puhtaista mopeista säilytettiin henkilökunnan WC:ssä.

OHJAUS JA NEUVONTA:

- Kylmälaitteiden tiivisteet täytyy puhdistaa ja jatkossakin huolehtia niiden säännöllisestä puhdistamisesta.
- WC:ssä samassa tilassa WC-istuimen kanssa saa säilyttää ainoastaan WC-tilan siivousvälineitä ja niidenkin on oltava siinä tapauksessa aina suojattuja. Puhtaampien hygienialueiden siivousvälineet on säilytettävä kokonaan jossain muussa tilassa, kuin WC-istuimen kanssa samassa tilassa.
- Tarkastuksella suullisesti ohjeistettu vaihtamaan likaiset ja kuluneet mopit uusiin tai pestä ne puhtaiksi.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittavia merkkejä ei havaittu.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto on yhteinen kiinteistön kanssa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan työskentelytavoissa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Lusikoita ja kauhoja oli vetolaatikoissa ruuan seassa.

OHJAUS JA NEUVONTA:

Lusikoita ja kauhoja tulee säilyttää hygieenisesti. Se osa johon kosketaan käsin, ei tule olla ruokaan kosketuksissa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan käsihygieniassa on pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteen varustelu oli kunnossa. Tarkastushetkellä työntekijä ei pessyt käsiään eri toimintojen välissä. Suojahanskojen vaihtojen välillä ei myöskään pesty käsiä.

OHJAUS JA NEUVONTA:

- Jos sama henkilö rahastaa ja käsittelee elintarvikkeita, kädet täytyy pestä huolellisesti toimintojen välissä.
- Kertakäyttökäsineiden käytössä pitää huomioida, että käsineitä vaihdetaan riittävän usein ja **vaihdon välillä pestään kädet.**

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöiden hygieniapassit eivät olleet tarkastettavissa ravintolassa. Valokuvat hygieniapasseista lähetettiin määräaikaan mennessä tarkastuksen jälkeen. Jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on hygieniapassi.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa ei havaittu huomautettavaa. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

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 infrapunälämpömittarilla. Elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä ja myyntitiskillä säilytetään kuumana mm. kebablastuja ja erilaisia kastikkeita. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan ja niihin liittyvä kirjanpito oli kunnossa. Tarkastuksella mitattiin kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja infrapunälämpömittarilla ja lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä ei ole elintarvikkeiden jäähdyttämistä. Elintarvikkeet sulatetaan asianmukaisesti kylmälaitteissa.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Suojakäsineistä tarkastettiin elintarvikekelpoisuuden osoittama malja-haarukka-tunnus.

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

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden vastaanottamisessa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Tukku tuo pari kertaa viikossa elintarvikkeita ravintolaan. Henkilökunnan mukaan vastaanotetuista elintarvikkeista mitataan lämpötilat, mutta kirjauksia ei ole tehty. Tarkastuksella jaettiin mallilomake lämpötilojen seuraamista varten.

OHJAUS JA NEUVONTA:

21.12.2022

Food Safety Unit

INFORMATION THAT NEEDS TO BE PROVIDED TO THE CUSTOMERS AT RESTAURANTS AND CAFÉS

The seller or supplier of foodstuff is responsible for the correct labeling of the items. This release will provide general information on the labeling of non-prepacked foods in restaurants and cafeterias.

NON-PREPACKED FOODS, WHICH INFORMATION AND HOW THE INFORMATION NEEDS TO BE PROVIDED

In restaurants, the foodstuffs are almost without exception non-prepackaged foods, which are generally subject to the following labeling requirements.

Non-prepacked foods are foods that are

- served to the consumer for immediate consumption,
- packaged in the restaurant for immediate sales, e.g., take away -products
- packaged by the consumer, e.g. the customer packs a salad portion from a salad bar
- packaged at the request of the customer.

The following information needs to be provided about the non-prepacked foodstuffs:

- Name of the food (always in writing)
- Ingredients and products that cause allergic reactions or intolerance*
- Country of origin of meat that has been used in the food (fresh and frozen beef, pork, lamb, goat and poultry meat) (always in writing)
- Country of origin, if the foodstuff is produced outside of Finland*

The information should be provided as follows:

- In bilingual municipalities, it is recommended that the information is given in both Finnish and Swedish
- In writing in the close proximity of the non-prepacked foodstuffs either in a brochure or on a blackboard
- *The information can be given verbally if the consumer is informed in writing that they can get more information from the staff. For example:

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.”

“Dear Customer, you can get more information about the foodstuffs from the staff.”

- There is separate instruction on declaring of the country of origin of meat “Mandatory country-of-origin labelling of meat at restaurants and cafés”.
- The information that needs to be provided must be available in writing or electronically in the restaurant or café.

Postal address
City of Helsinki
Environmental Services
PO BOX 58235
FI-00099 CITY OF HELSINKI
elintarviketurvallisuus@hel.fi

Street address
Työpajankatu 8
Helsinki 58

Telephone (exchange)
+358 9 310 1635

Fax (registry)
+358 9 655 783

Account number
800012-62637
IBAN FI06 8000 1200 0626 37
BIC DABAFIHH

Business ID
0201256-6
VAT number
FI02012566

21.12.2022

Food Safety Unit

- A description of how and where information about allergens can be found must be included in the in-house control plan.
- Separate notification is not required in cases where the specific nutritional needs of the consumer have been identified in advance and the food has been prepared based on this information (e.g. kindergartens, schools, hospitals, elderly care, prisons).

PREPACKED FOODS

- In cases where foodstuffs are meant to be sold under a longer period, and they have been for example vacuum packed or in another way sealed so they can be stored longer, the foodstuffs are considered prepacked. Prepacked foodstuffs are packed already before the sales.
- If the restaurant delivers prepacked foodstuffs to another company for sales, they are considered prepacked. In the before mentioned cases the products need to bear the labeling required by the legislation.

SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten and products made of these cereals
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy beans and soy bean products
7. Milk and dairy products
8. Nuts and nut products
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulphur dioxide and sulphite in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l
13. Lupin and lupin products
14. Molluscs and mollusc products.

MORE INFORMATION

- [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille 17068/2](#)
- City of Helsinki, environmental services, guidance: e-mail kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Postal address City of Helsinki Environmental Services PO BOX 58235 FI-00099 CITY OF HELSINKI elintarviketurvallisuus@hel.fi	Street address Työpajankatu 8 Helsinki 58	Telephone (exchange) +358 9 310 1635 Fax (registry) +358 9 655 783	Account number 800012-62637 IBAN FI06 8000 1200 0626 37 BIC DABAFIHH	Business ID 0201256-6 VAT number FI02012566
--	--	---	--	--



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1841914

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Chalupa Kallio

Porthaninkatu 3, 00530 HELSINKI • Porthansgatan 3, 00530 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

3.2.2025

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt 14

Hyvä • Bra 4

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 3.2.2025

Omaavalo • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnoosapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Hyvä • Bra
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Hyvä • Bra
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Hyvä • Bra
Jäljitettävyyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia.
- Henkilökunnan työskentelytavoissa on pieniä epäkohtia.
- Henkilökunnan käsihygieniassa on pientä huomautettavaa.
- Elintarvikkeiden vastaanottamisessa on pieniä puutteita.

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

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 23.2.2025 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 23.2.2025