

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 8.2.2024
Tapahtumatunnus 1681603

Vastaanottaja
Räpsräps Oy
c/o Zislan Waheed
Svinhufvudintie 11 C 24
00570 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus.
Toimija Räpsräps Oy (2098185-4)
Kohde DIF Döner Ruoholahti
Itämerenkatu 12, 00180 HELSINKI
Toiminnan nimi DIF Döner Ruoholahti
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 6.2.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Kai Lehto
Toimipaikan edustaja Zishan Waheed

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä ja siihen liittyvät tukijärjestelmät olivat tarkastettavissa. Omavalvontajärjestelmän pohjana on Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä. Omavalvonnan havainnot ja poikkeamat kirjataan omavalvontasuunnitelman lomakkeille.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa kypsennetään valmista kebabvarrasta ja leikataan siitä kebableikkuurobotilla viipaleita kebabannoksiin sekä leikataan kasviksia ja keitetään riisiä kebabannoksiin. Lisäksi paistetaan ranskanperunoita Perfect Fry Companyn ranskanperunanpaistolaitteella. Vönerlastut tulevat valmiina. Avokeittiötilassa on yksi pesuallas ja takana olevassa esikäsittely/astianpesutilassa on 2 pesuallasta. Henkilökunnalla on pukeutumistila pukukaappeineen. Siivousvälineiden huoltoon on erillinen kaatoallas. Foodora vastaa ruuan myynnistä internetissä ja kuljettavat annoksia asiakkaille.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen kunnossa ei havaittu puutteita.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolan keittiön yleisilme oli tarkastushetkellä siisti, pinnoilla oli päivittäisestä toiminnasta johtuvaa irtolikaa, mutta se ei ollut piintynyt ja tilat asiallisessa järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaudessa ei havaittu huomautettavaa.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa tarkastushetkellä. Keittiössä oli infrapunasaähköansa karpästen torjuntaan.

Muiden kuin sokeita tai vammaisia avustavien koirien pääsy on kielletty ravintolan tiloihin.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Metalli, kartonki ja käytetty paistoöljy lajiteltiin jätehuoltomääräysten mukaan.

Jätehuoltomääräysten myös lasi ja muovi tulisi lajitella, jos kiinteistössä on edellä mainituille jätelajeille erilliset keräysastiat tai vastaavat.

Elintarvikejätteen määrän seuranta tulee aloittaa jätelain mukaisesti. ravintoloitsijalle on lähetetty sähköpostilla luonnonvarakeskuksen ohje asiasta.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan toiminnan hygieenisyydessä ei havaittu huomautettavaa. Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota pitäisi tapahtua elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste on asianmukainen ja asianmukaisesti varusteltu.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöhenkilökunnalla oli siistit ja asianmukaiset työvaatteet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Terveydentilan seurantaohjelma oli ajan tasalla.

Henkilökunnan terveydenhuollosta vastaa Lääkärikeskus Aava, joka suorittaa myös työhöntulotarkastukset.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Uudet ja ekstra työntekijät opastetaan tehtäviinsä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnassa noudatetaan vaatimuksia sekä omavalvontajärjestelmässä määritettyjä toimintatapoja riskien hallitsemiseksi. Jos robotilla leikataan raakaa kebablihaa voivat kebab robotin leikkuuterät saastua, jolloin terät tulee puhdistaa ennen kuin roboti leikkaa kypsää kebablihaa. Kebab robotin leikkuuterät puhdistetaan ja teroitetaan klo 16 lounaan jälkeen sekä päivän päätteeksi.

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden sulattamisen hygienia on asianmukaista.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kääreet, pakkaukset ja kuljetusastiat olivat puhtaita ja ehjiä ja niitä käsiteltiin ja säilytettiin siten, etteivät ne saastu.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Ulko-oven läheisyydessä olevassa varastossa olevassa GB-Glace-pakastimessa oli paksu kerros jäätä. Muuten elintarvikkeiden säilytystavat ja varastointiolosuhteet olivat asianmukaisia. Kylmiössä on muovialustoja, joiden päällä tuotelaatikot ja pakkaukset voidaan pitää irti lattiasta. Elintarviketurvallisuusyksikkö suosittelee metallisia tai muovisia rulla-alustoja, jotka helpottavat siivoamista, kun pyörillä olevat alustat on helpompi siirtää esim. siivouksen ajaksi.

TOIMENPITEET:

GB-Glace-pakastin on sulatettava ja myös jatkossa on seurattava, ettei pakastimeen kerry yli 1 cm paksua kerrosta jäätä. Tarvittaessa pakastin tulee sulattaa uudelleen. Myös muiden pakastimien jäänmuodostusta tulee seurata ja tarvittaessa ryhtyä toimenpiteisiin.

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. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan kirjaukset oli tehty säännöllisesti, omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Yli 2 vuotta vanhat kirjauslomakkeet voi hävittää, ellei niiden säilyttämistä pidetä tarpeellisena

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastettujen elintarvikkeiden lämpötiloja tarkastettiin mittaamalla lämpötiloja. Mitatut pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilat olivat lainsäädännön mukaisia. Lämpötilat on kirjattu säännöllisesti kerran viikossa, omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden asianmukaisesta suojauksesta on huolehdittu tarjoilun aikana.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan haastattelun perusteelle vaikutti siltä, että allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita pystytään pitämään riittävästi erillään muista elintarvikkeista.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tärkeimmät tiedot myytävistä ruusista löytyvät ruokalistasta, muut elintarviketiedot annetaan asiakkaille suullisesti asiakkaan pyytäessä.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä ei tarkastushetkellä havaittu työvälineitä tai astioita, jotka eivät soveltuisi elintarvikekäyttöön.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea. Lämpötilahallinta voidaan todentaa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Ei-eläinperäiset elintarvikkeet voidaan jäljittää kuormakirjojen avulla periaatteella "yksi askel taaksepäin"

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Eläinperäiset elintarvikkeet voidaan jäljittää kuormakirjojen avulla periaatteella "yksi askel taaksepäin"

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**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

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 235,00 €**Maksuperusteet**

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2023 (200 §, 24.11.2022)

Tarkastaja Kai Lehto
ELINTARVIKETARKASTAJA
0931031588
kai.lehto@hel.fi

Liitteet Liite 1: ov_näytteenotto_tarjoilupaiikat.pdf**Jakelu** Toiminnanharjoittaja

Omavalvonnän näyteenotto tarjoilupaikoissa

Tarjoilupaikkojen, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä, elintarvikkeiden valmistusta ja/tai jään valmistusta tulee sisällyttää omavalvontaansa näyteenottoa ja tutkimuksia. Tarjoilupaikka voi toteuttaa omavalvonnän näyteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyin laboratorion kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>). Valvoja arvioi oiva-tarkastuksen yhteydessä tarjoilupaikkojen näyteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Mahdollisista muutoksista näytekertojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvonnän näytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (4095/04.02.00.01/2020/3). Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_4095_04_02_00_01_2020_4_liitteet-yhdistetty.pdf ja tarjoilupaikkoja koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

Jään tutkimukset

Jos tarjoilupaikassa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, tulee **jään laatu tutkia kerran vuodessa**. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

Näytteet pinnoilta

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa niissä tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja, täytettyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Velvoite koskee esimerkiksi ruokaravintoloita, kahviloita, pizzerioita, sushiravintoloita, pitopalveluja ja laitospöytätoimia. Pintapuhtausnäytteiden näyteenottomäärät riippuvat toiminnan laajuudesta. Alla olevassa taulukossa on esitetty tarjoilupaikkojen näyteenottotiheydet, -määrät ja tehtävät analyysit.

Taulukko: Pintapuhtausnäytemäärät, näyteenottotiheys ja analyysit tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään raakoja, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

	Tarjoilupaikat 50 – 500 annosta / vrk	Tarjoilupaikat 500 – 2000 annosta / vrk	Tarjoilupaikat yli 2000 annosta / vrk
Näyteenottotiheys ja näytemäärät	- Näytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa - Jokaisella näyteenotokerralla otetaan vähintään 5 näytettä	- Näytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa - Jokaisella näyteenotokerralla otetaan vähintään 5 näytettä	- Näytteitä otetaan vähintään 12 kertaa vuodessa - Jokaisella näyteenotokerralla otetaan vähintään 5 näytettä
Tehtävät analyysit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit

Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muilla vastaavilla mittareilla/metodeilla tai laboratorio voi ottaa näytteet. Viljelymenetelmän voi korvata myös kaupallisella puhtauden tarkkailuun tarkoitettulla mittarilla/metodilla. Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille kuten työtasoista, leikkuulautoista, työvälineistä ja laitteista (vihannesleikkuri jne.). Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Mikäli näytteet otetaan itse, käytetyn menetelmän käyttöohjeita on noudatettava.

Tarjoilupaikoissa tulee ottaa lisäksi pintanäytteitä *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin, jos valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän. Näitä elintarvikkeita ovat muun

muassa tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Pintanäytteet otetaan edellä mainittujen tuotteiden käsittelyalueilta ja –laitteista työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista.

Näytteet elintarvikkeista

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan tarjoilupaikoissa valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän.

Naudan- tai lampaanlihasta valmistettua jauhelihaa ja raakalihavalmisteita suositellaan tutki- maan harkinnan (käyttötarkoitus, kohderyhmä) mukaan STEC –bakteerien varalta. Näyteenot- toa suositellaan esimerkiksi, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämät- tömänä (esimerkiksi tartarpihvit).

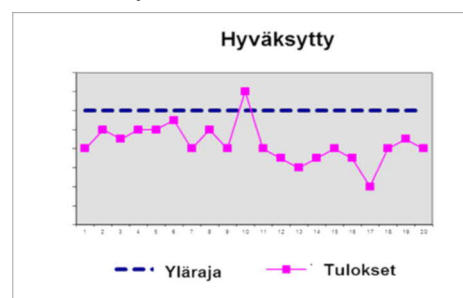
Valmistuskeittiöissä suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2 – 4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytyspäilyselvityksiä varten. Sopiva näyte- määrä vähintään 200 grammaa.

Tulosten seuranta

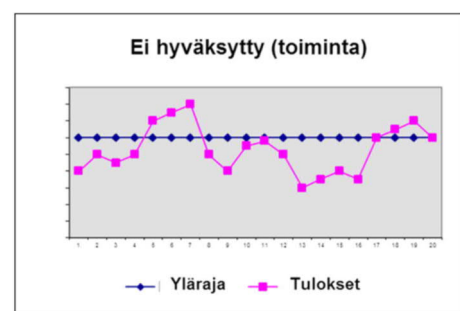
Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näyteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näyteenottotiheys. Toimijan tulee kirjata näytetulok- set, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen teh- ostaminen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaineen vaihtaminen/siivousvälineiden vaihta- minen) ja uusintänäytteiden tulokset.

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Ke- hityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallin- nassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Jos tulosten kehi- tyssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näyteenottotiheyksiä on mahdollista harven- tää. Seuranta voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta, tai käyttämällä ns. liikennevalomallia, jossa seuran- taan merkitään hyvät tulokset vihreällä, välttävät keltaisella ja huonot punaisella.

Esimerkkejä trendiseurannasta:



Kuva 1. Tilanne on hyväksyttävä, jos kyseessä on indikaattori. Useimmiten tilanne vaatii toimenpiteitä, jos kyseessä on patogeeni.



Kuva 2. Tilanne ei ole hyväksyttävä. Elintarvikehuoneiston toiminnassa on toistuva ongelma, esim. yhden työvuoron toiminnassa.

Lisätietoja oman alueesi elintarvikevalvonnalta:

Espoon seudun ympäristöterveys, elintarvikevalvonta@espoo.fi

Eteläkärjen ympäristöterveys, halsoinspektor@symi.fi

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Hyvinkään ympäristöterveydenhuolto, kirjaamo@hyvinkaa.fi

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, yaktoimisto@tuusula.fi

Lohjan ympäristöterveyspalvelut, ymparistoterveys@lohja.fi

Porvoon ympäristöterveydenhuolto, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

Vantaan ympäristökeskus, ymparistoterveys@vantaa.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

DIF Döner Ruoholahti

Itämerenkatu 12, 00180 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****06.02.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

01.09.2023

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

25



Hyvä / Bra

1

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 06.02.2024Omaavonta /
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som ska ges om livsmedelPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsenaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 18.2.2024 /

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 18.2.2024