

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Hanko Sushi Unioninkatu

Unioninkatu 20, 00130 HELSINKI

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion

24.09.2014



Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.09.2014

Oma- ja valvontasuunnitelma /
Planen för egenkontroll



Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhall



Puhtaanapito /
Renhallning



Henkilökunnan toiminta /
Personalens arbete



Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys /
Förvaringen av livsmedel, ravaror och färdig mat



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Selite • Definition



Oivallinen / Utmärkt



Hyvä / Bra



Korjattavaa / Bör korrigeras



Huono / Dalig

Huomiot • Observation



LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus

PL 500

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Hanko Sushi Unioninkatu

Sushi World Oy

Pihatörmä 1 A 1

02240 ESPOO

Pvm

26.9.2014

Tapahtumatunnus

151041



Asia **Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija Sushi World Oy, 2290066-7
Kohde Hanko Sushi Unioninkatu, Unioninkatu 20, 00130 HELSINKI
Läsnä Konstantin Kukanov
Tarkastaja Marjo-Kaisa Meriläinen
Aika 24.09.2014

Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimenpiteet

- 1 Oma-valvontasuunnitelma
- 1.1 Oma-valvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus A
- 1.2 Oma-valvontasuunnitelman riittävyys A
- 2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito
- 2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan A
- 2.2 Työvälineet, kalusteet ja laitteet A
- 2.3 Tilojen kunto A
- 3 Puhtaanapito
- 3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus A
- 3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus A
- 3.3 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus A
- 4 Henkilökunnan toiminta
- 4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus A



4.2 Käsihygienia	A
4.3 Työvaatteet	A
4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen	A
6 Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys	
6.1 Elintarvikkeiden säilytys	A
6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet	A
6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet	A

A = Oivallinen, B = Hyvä, C = Korjattavaa, D = Huono

Lisätietoja

Tarkastettujen asioiden osalta ei todettu huomautettavaa, jotka olisivat edellyttäneet korjaavia toimenpiteitä.

Tämän tarkastuskertomuksen liitteenä oleva Oiva-raportti tulee laittaa esille sisäänkäynnin yhteyteen. Lisätietoja Oivahymy-sivulta: www.oivahymy.fi.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006)
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, MMMa 1367/2011
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
KTMa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004)
Hallintolaki (434/2003)
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta VNa 420/2011

Maksut

124 euroa. Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.7.2014 (170 §, 20.5.2014)

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja
Kaisa Meriläinen
Puh. 0931032041
marjo-kaisa.merilainen@hel.fi