

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 11.8.2025
Tapahtumatunnus 1922945

Vastaanottaja
Ravintola Mäs
Simonkatu 9
00100 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Scandic Hotels Oy (1447914-7)
Kohde Scandic Simonkenttä
Simonkatu 9, 00100 HELSINKI
Toiminnan nimi Ravintola Mäs
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 6.8.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Pirkko Hokkanen
Toimipaikan edustaja Ronjae Cifra

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

Ruokaravintola. Keittiössä on riittävästi vesipisteitä, vesipisteellinen siivouskomero, henkilökunnalle on pukeutumistilat ja käymälät. Toiminta on yhteistä hotellin pääkeittiön kanssa ja käytössä on yhteiset varastot.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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 A = Oivallinen

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa ei havaittu haittaeläimiä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Terveydentilaselvitysten tekeminen on ohjeistettu nykyisen lainsäädännön mukaisesti.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytettiin siististi ja niihin oli merkitty valmistuspäivämäärät. Muutaman kylmänä tarjottavan kastikkeen käyttöaika oli yli neljä vuorokautta. Muutama kastike hävitettiin tarkastuksella. Toimijan tulee huolehtia, että elintarvikkeiden säilyvyysajat eivät ole liian pitkiä ja tarjotut elintarvikkeet ovat turvallisia. Toimijalle tullaan toimittamaan päivitetty näytteenotto-ohje lähiaikoina.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden lämpötilat mitattiin ja niissä ei ollut huomautettavaa. Omavalvontakirjanpito oli esittä.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdyttäminen tapahtuu hotellin pääkeittiön jäähdytyslaitteessa. Jäähdyttämisestä pidetään kirjanpitoa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilulämpötiloja on mitattu ja kirjattu.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tiedote elintarvikkeita koskevien lisätietojen saamisesta henkilökunnalta on esillä asiakkaille. Käytössä olevien lihojen alkuperämaat on ilmoitettu asiakkaille kirjallisesti.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä on otettu. Toimijalla oli esittää vasta otetut näyteputket. Vuonna 2026 tehtävällä valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella tullaan tarkastamaan näytteenoton kirjanpito. Näytteitä tulee ottaa ohjeiden mukaisesti, eli vähintään neljä kertaa vuodessa ja kerralla viisi näytettä. Näytteenotosta ja tuloksista on pidettävä kirjanpitoa.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla kuluttajien helposti havaittavaan kohtaan elintarvikehuoneistossa sekä toimijan verkkosivuilla.

Lisätiedot

Tarkastuksella tarkastettiin Ravintola Más ja kattobaari. Alakerran varastot ja sosiaalitytöt on tarkastettu hotellin keittiön tarkastuksen yhteydessä, eikä niissä ollut huomautettavaa.

Kuormakirjat on esittä. Tavaroiden tilaaminen ja vastaanotto on yhteinen hotellin pääkeittiön kanssa. Asiakirjat tarkastettiin pääkeittiön tarkastuksen yhteydessä. Másin keittiön jäähdytys tapahtuu pääkeittiön jäähdytyslaitteella. Jatkossa tarkastukset pyritään tekemään samalla kertaa molempiin keittiöihin.

Tarkastettujen asioiden osalta ei todettu huomautettavaa.

OIVA-RAPORTTI:

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassivustokäynnin yhteyteen niin, että kuluttaja voi lukea sen helposti. Oiva-raportti on tulostettava itse. Yrityksen 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

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 Pirkko Hokkanen
ELINTARVIKETARKASTAJA
0931031527
pirkko.hokkanen@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1922945

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Mäs

Simonkatu 9, 00100 HELSINKI • Simonsgatan 9, 00100 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

6.8.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		15
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

7.5.2024
Oivallinen •
Utmärkt



19.9.2022
Hyvä •
Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 6.8.2025

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt	
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	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet