

**Lähtettäjä**  
**Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut**  
PL 58235  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 27.5.2025  
Tapahtumatunnus 1886900

**Vastaanottaja**  
**Ravintola Simonkenttä**  
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 Simonkenttä  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 27.5.2025

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Pirkko Hokkanen  
**Toimipaikan edustaja** Heini Onnela

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on kaupungin omavalvontamalli ja se oli esittää tarkastuksella.

### 2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Hotellin ravintola, jossa tarjoillaan aamiaista ja lounasta. Hotellin aulassa on tehty remontti ja tilassa on nyt baari.

Keittiössä ja baarissa on riittävästi vesipisteitä. Keittiössä on vesipisteellinen siivouskomero, henkilökunnalle on pukeutumistilat ja WC.

#### 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** B = Hyvä

#### Oivahuomio

Tilojen puhtaudessa on pieniä epäkohtia.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön lattiassa on pinttynyttä likaa. Lattia on mahdollisesti niin kulunut, että puhtaanapito on vaikeaa. Lattia on ehjä.

#### TOIMENPITEET:

Lattia tulee tehostaa ja pitää puhtaana. Lattian pinnan kunto on hyvä tarkastaa ja tarvittaessa suunnitella sen uusiminen.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**3.5. Haittaeläinten torjunta**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Haittaeläimiä ei havaittu.

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS****4.2. Käsihygienia**

Toiminnan arviointi                    **B = Hyvä**

**Oivahuomio**

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Baarin vesipisteissä ei ollut käsisaippuaa.

**TOIMENPITEET:**

Käsienpesupisteissä täytyy olla kertakäyttöpyyhkeitä ja nestesaippuaa käsien pesuun.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

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

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeet säilytettiin asianmukaisesti.

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA****6.2. Jäähdytettävien tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kalusteissa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat mitattiin ja niissä ei havaittu puutteita. Omavalvontakirjanpitoa on pidetty.

**6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Lounasaikaan ruokaa pidetään lämpökaapissa noin kaksi tuntia. Lämpötila mitataan esille laitton yhteydessä.

**6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi                    **B = Hyvä**

**Oivahuomio**

Jäähdytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on pieniä epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Jäähdytyksen seurannan mukaan jäähdytyksen aloituslämpötila on toistuvasti alle 60 °C, jopa alle 20 °C. Lämpötilaseurannan perusteella ei voi varmistua, että jäähdytys tapahtuu asianmukaisesti. Käytössä on jäähdytyskaappi ja seuranta kirjautuu automaattisesti.

**TOIMENPITEET:**

Jäähdytettävän ruoan lämpötilat pitää mitata elintarvikkeesta jäähdytyksen alussa ja lopussa. Elintarvikkeen on jäähdyttävä kuumasta (yli 60 °C) kylmäksi (alle 6 °C) enintään neljässä tunnissa. Jäähdytystä on seurattava ja kirjattava säännöllisesti. Seurannalla on voitava osoittaa, että jäähdyttäminen tapahtuu asianmukaisesti.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**

Toiminnan arviointi                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarjoilulämpötiloja on mitattu ja kirjattu. Toimijan tulee tarkastaa, että baarin kylmäkalusteet, joissa säilytetään mm. maitoa ja mehua sekä vastaanoton kylmäkaluste ovat lämpötilaseurannassa.

### 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

#### 13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Allergeeniteksti on esillä. Henkilökunnalla on käytössä kansio, josta eri ruokien allergeenit on tarkastettavissa.

Lihojen alkuperämaatietao laitetaan esille ruokalistaan.

### 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

#### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottolämpötiloja on kirjattu säännöllisesti.

### 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

#### 16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Kuormakirjat oli esittää.

### 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

#### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi                   B = Hyvä

##### Oivahuomio

Omavalvonnan näytteenotossa on pieniä epäkohtia.

##### Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä on otettu, mutta tuloksia ei ole kirjattu. Tarkastuksella opastettiin miten näytteet otetaan.

##### TOIMENPITEET:

Pintapuhtausnäytteitä on otettava vähintään neljä kertaa vuodessa ja kerralla viisi näytettä. Lisäksi jääpalanäytteet on tutkittava laboratoriossa tai laitteen sisäpinnalta voi ottaa pintapuhtausnäytteen. Tuloksista on pidettävä kirjanpitoa.

##### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

### 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

#### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti oli esillä ravintolassa.

#### Lisätiedot

Tarkastuksella keskusteltiin ruokamyrkytys epäilynäytteiden ottamisesta. Tällä hetkellä näytteitä ei ole otettu pakastimeen. Suositellaan ottamaan näytteitä ja säilyttämään niitä pakastimessa 2-3 viikkoa. Näytemäärän tulee olla vähintään 200 g/ruoka.

Lisäksi keskusteltiin yrttien pesemisestä. Myös baarissa on muistettava pestä yrtit ennen käyttöä.

Tehdyt toimenpiteet tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella. Mikäli samoista epäkohdista joudutaan huomauttamaan uudelleen, voidaan seuraavalla tarkastuksella antaa huonompi Oiva-arvio.

#### 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](http://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

1886900

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

### Ravintola Simonkenttä

Simonkatu 9, 00100 HELSINKI • Simonsgatan 9, 00100 HELSINGFORS

#### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

27.5.2025

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

7.5.2024  
Oivallinen •  
Utmärkt19.9.2022  
Hyvä •  
Bra

#### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.5.2025

Oma- ja ulkovalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnonvarmistus • 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 käsittelyhygieniat • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Hyvä • Bra	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Hyvä • Bra	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

#### Huomiot

- Tilojen puhtaudessa on pieniä epäkohtia.
- Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.
- Jäähdytettävien elintarvikkeiden oma- ja ulkovalvonnassa on pieniä epäkohtia.
- Oma- ja ulkovalvonnan näytteenotossa on pieniä epäkohtia.

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

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 6.6.2025 •  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 6.6.2025