

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 Helsingin Kaupunki

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 29.1.2026
 Tapahtumatunnus 2005088

Vastaanottaja
Holiday Inn Helsinki West
 Sulhasenkuja 3
 00180 Helsinki

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Scandic Hotels Oy (1447914-7)
Kohde Holiday Inn Helsinki West – Ruoholahti
 Sulhasenkuja 3, 00180 Helsinki
Toiminnan nimi Holiday Inn Helsinki West
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 27.1.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Maarit Lähdesmäki
Toimipaikan edustaja Niina Kautiainen

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

Hotellin ravintolassa valmistetaan aamiainen buffetpöytään ja tarjoillaan illallisella á la carte -annoksia. Keittiössä on useita vesipisteitä (käsienspesu, elintarvike ja astianpesu). Käytössä on vesipisteellinen siivousvälineetila. Henkilökunnalle on pukeutumistila (ei tarkastettu 27.1.) ja oma 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 A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat siistit.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön käsienspesupisteen edessä oli roskikset, joten pääsy vesipisteelle ei ollut esteetön. Työntekijä kertoi käyttävänsä käsienspesuun elintarvikevesipistettä.

- Keittiössä on erillinen käsienspesupiste. On hygieenisempää käyttää erillistä käsienspesupistettä kuin että samaa vesipistettä käytetään sekä käsienspesuun että elintarvikkeiden pesuun. Neuvottu käyttämään käsienspesuun erillistä käsienspesupistettä.
- Käsienspesupisteelle pitää olla esteetön pääsy eli roskikset eivät voi olla suoraan

käsienpesupisteen edessä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakkaille oli esillä EHEC-varoitusteksti koskien medium-kypsennettyjä jauhelihapihvejä.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmiössä oli yksittäinen tuote, jossa viimeinen käyttöpäivä oli ylittynyt. Muutoin elintarvikkeiden käyttöajankohtien hallinnassa ei havaittu huomautettavaa.

- Vanhentuneita elintarvikkeita ei saa varastoida tai käyttää valmistuksessa.

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. Elintarvikkeiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli sähköinen.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on jäähdytyskaappi. Jäähdytyksen omavalvontakirjaukset olivat kunnossa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Allergeenitiedote oli esillä sekä aamupalalla että menussa. Lihojen alkuperämaa oli esillä.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäljitettävyysasiakirjat oli esittää.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvonnan näytteenotossa on huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan pintapuhtausnäytteitä ei ole otettu viime vuonna lainkaan. Näytteenotosta on ohjeistettu ravintolaa edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPITEET:

- Omavalvontanäytteitä pitää ottaa säännöllisesti. Ohje löytyy täältä: [Omavalvonnan näytteenotto tarjoilupaikoissa](#).

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2005088

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Holiday Inn Helsinki West

Sulhasenkuja 3, 00180 HELSINKI • Brudgumsgränden 3, 00180 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

27.1.2026

Hyvä •
Bra

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		16
Hyvä • Bra		1
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

27.11.2024

Oivallinen •
Utmärkt

4.12.2023

Oivallinen •
Utmärkt

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.1.2026

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 toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyys 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 • Observationer

- Omavalvonnan näytteenotossa on huomautettavaa.