

Lähettiläjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 8.7.2025
 Tapahtumatunnus 1910713

Vastaanottaja
Papa Andreas Oy
 Pohjoisesplanadi 37
 00100 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Papa Andreas Oy (3413474-4)
Kohde Papa Andreas
 Pohjoisesplanadi 37, 00100 HELSINKI
Toiminnan nimi Papa Andreas
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 8.7.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Kirsi Kantola
Toimipaikan edustaja Mohammed Khatab, Andreas Andreou

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintola tarjoilee kreikkalaista ruokaa lautasannoksina. Avausviikolla on käynyt noin 100 asiakasta päivässä.

Baaritiskin luona on yksi vesipiste, jääpalakone ja astianpesukone. Keittiössä on kolme vesipistettä ja astianpesukone. Keittiön takana on työntekijöiden käymälä. Käymälän edessä olevassa huoneessa on vesipisteellinen siivousvälinekaappi.

Alakerrassa on kuivavarasto ja pukuhuone, jossa on pukukaapit. Pukuhuone on yhteiskäytössä kiinteistön muiden ravintoloiden kanssa.

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

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Passeista oli kopiot omavalvonnan liitteenä. Suositellaan tekemään kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta omavalvonnan liitteeksi. Tällöin hygieniapassien kopioita ei tarvitse säilyttää ravintolassa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa ei havaittu huomautettavaa. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa ja käsittelypäivät on merkitty hyvin.

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 kunnossa.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä kuumana säilytettävien ja uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan ja niihin liittyvä kirjanpito oli kunnossa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä on jäähdytyskaappi ja jäähdytystä on seurattu. Kirjanpito jäähdytyksestä oli asianmukainen.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimien lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastukset tehdään ja niihin liittyvä omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kuormakirja oli ravintolassa ja yhdistettävissä elintarvikkeeseen.

Lisätiedot

INSTRUCTIONS (links):

- [Sampling in restaurants and other food premises serving food](https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvyksymat-laboratoriot/elintarvikkelaboratoriot/), laboratories: <https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvyksymat-laboratoriot/elintarvikkelaboratoriot/>
- [Information to be provided for non-prepackaged food at food establishments](#)
- [Monitoring the health state](#)

The instructions must be followed.

OHJEET (linkit):

- [Omavalvonnan näytteenotto tarjoilupaikoissa](https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvyksymat-laboratoriot/), laboratoriot: <https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvyksymat-laboratoriot/>

- [laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/](#)
- [Elintarviketietojen ilmoittaminen tarjoilupaikoissa](#)
- [Terveystilan seuranta](#)

Ohjeet täytyy huomioida toiminnassa.

Tarkastettujen asioiden osalta ei todettu huomautettavaa.

OIVA-RAPORTTI:

Viimeisin Oiva-raportti on laitettava esille asiakassisäänkäynnin 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 Kirsi Kantola
ELINTARVIKETARKASTAJA
0931038726
kirsi.kantola@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1910713

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Papa Andreas

Pohjoisesplanadi 37, 00100 HELSINKI • Norra Esplanaden 37, 00100 HELSINGFORS

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

8.7.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

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

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 8.7.2025

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
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	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut •
Helsingfors stad, miljötjänster

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 18.7.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 18.7.2025