LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Ravintola Tang Dynasty II
Pitoval Oy

Salomonkatu 3
00100 HELSINKI

Pvm	7.6.2017
Tapahtumatunnus	505662

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä seuranta-/jälkitarkastus**
Toimija	Pitoval Oy, 1594350-3
Kohde	Ravintola Tang Dynasty II, Salomonkatu 3, 00100 HELSINKI
Aika	31.05.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Paula Saarijärvi
Elintarvikehuoneiston edustajat	Cheng Yong
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus — **D Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa on selkeästi laiminlyöty.
Keittiön pinnat olivat edelleen likaisia. Osa oli vanhempaa pinttynyttä likaa. Likaisia olivat työpöydät, hyllyt ja osa seinistä.

Osa ylimääräisestä tavarasta oli poistettu, mutta keittiötiloissa oli edelleen ylimääräistä tavaraa.

Työpöydillä oli huono järjestys.

TOIMENPITEET
Keittiön pinnat tulee puhdistaa. Ylimääräinen tavara tulee poistaa. Työpöydillä tulee olla hyvä järjestys. Toimenpiteet tulee tehdä välittömästi.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus — **D Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Työvälineiden ja laitteiden puhtaanapitoa on laiminlyöty.

Osa työvälineistä ja laitteista oli likaisia. Hyllyllä oli likainen veitsi ja yleiskone. Veitsien säilytyslaatikossa oli myös purjosipuli. Leikkuulauta näytti siltä, että sitä ei ollut pesty käytön välissä. Kylmälaitteiden ovet, myös kylmävetolaatikostojen, ja kahvat olivat likaisia. Kärryt, joita käytettiin ruuan kuljettamiseen ja työtasoina, olivat likaisia. Kärryissä oli pinttynyttä likaa ja mm. punaista lihanestettä.

TOIMENPITEET
Työvälineet, laitteet ja kalusteet tulee puhdistaa. Toimenpiteet tulee tehdä välittömästi.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **B** Ohjaus ja neuvonta

Henkilökunnan työtapojen hygieenisyydessä on pieniä epäkohtia.

Puhtaiden astioiden osastolla säilytettiin pölyistä puulautaa, jossa oli hiomakivi. Jäähtyvän riisin sekaan kelmun alle jätettiin myös sekoituslasta.

TOIMENPITEET
Hiomakivi tulee säilyttää paikassa jossa sen pölyisyys ei haittaa puhtaita astioita ja pakkaamattomia elintarvikkeita. Sekoituslastaa ei tule jättää jäähtyvän riisin sekaan.

4.2 Käsihygienia **B** Ohjaus ja neuvonta

Käsienpesupistee varustelussa oli epäkohtia.

Toiseen käsienpesupisteeseen ei tullut edelleenkään vettä ja siinä osassa keittiötä oli valmistusta.

TOIMENPITEET
Toinen käsienpesupiste tulee korjata myös toimivaksi.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden säilytyksessä ja sulatuksessa on pieniä epäkohtia.

Lihaa sulatettiin huoneenlämmössä. Pakkausten keskeltä liha oli 0 °C mutta reunalta 16 °C. Lämpötilat mitattiin piikkimittarilla pakkausten päältä. Pakastimessa oli suojaamattomia ruokia.

TOIMENPITEET
Pakasteet tulee sulattaa kylmiössä. Ruuat tulee säilyttää suojattuina.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **D** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita säilytettiin liian korkeissa lämpötiloissa.

Ruoka friteerataan buffettiin aamulla ja sen jälkeen ruoka jätetään huoneenlämpöön odottamaan uudelleen kuumentamista ja buffettiin lisäämistä. Friteeratut kanapalat olivat 22 °C. Kypsennetty lohi 20 °C ja lihakastike oli 22 °C oli jätetty myös huoneenlämpöön.

TOIMENPITEET
Helposti pilaantuvan ruuan säilytyslämpötilan tulee olla enintään 6 °C tai vähintään 60 °C. Jos kuumentamalla valmistettu ruoka säilytetään kylmänä, se tulee jäähdyttää välittömästi valmistuksen jälkeen. Toimenpiteet tulee tehdä välittömästi.

6.4 Jäähdytys **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden jäähdytyksessä on pieniä epäkohtia.

Jäähdytyskaappi oli jääkaappi käytössä. Riisi sijoitettiin jäähtymään pöydille huoneenlämpöön, eikä siirretty heti jäähdytyskaappiin.

TOIMENPITEET
Jäähdytyskaappi tulee ottaa jäähdytyskäyttöön.

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

Lisätietoja

Tarkastuksella todetut epäkohdat ovat vakavia ja asiassa edellytetään toimijalta välittömiä korjaavia toimenpiteitä. Valvontaviranomainen ryhtyy käyttämään asiassa hallinnollisia pakkokeinoja.

OIVA-RAPORTTI:
Tarkastuskertomuksen liitteenä oleva Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle.
Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi myös yrityksen omille verkkosivuille.
Lisätietoja: www.oivahymy.fi

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006)
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)
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)
Hallintolaki (434/2003)
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)

Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Tarkastusmaksu

160,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (23/2006)
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)
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)
Hallintolaki (434/2003)
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2017 (370 §, 13.12.2016)

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja

Paula Saarijärvi

Puh. 040 5640386

paula.saarijarvi@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

505662

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Tang Dynasty II

Salomonkatu 3, 00100 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

31.05.2017

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

08.03.2017

16.12.2016

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	
Hyvä / Bra	4
Korjattavaa / Bör korrigeras	
Huono / Dålig	3

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 31.05.2017

Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	☹
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	☺
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	☹

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa on selkeästi laiminlyöty. Työvälineiden ja laitteiden puhtaanapitoa on laiminlyöty.

Henkilökunnan työtapojen hygieenisyydessä on pieniä epäkohtia. Käsienpesupistee varustelussa oli epäkohtia.

Elintarvikkeiden säilytyksessä ja sulatuksessa on pieniä epäkohtia. Kylmänä säilytettäviä elintarvikkeita säilytettiin liian korkeissa lämpötiloissa. Elintarvikkeiden jäähdytyksessä on pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
Helsingfors stad, miljötjänster

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 17.6.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 17.6.2017