LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Ravintola Tang Dynasty II
Pitoval Oy

Salomonkatu 3
00100 HELSINKI

Pvm	27.3.2017
Tapahtumatunnus	482818

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä seuranta-/jälkitarkastus**
Toimija	Pitoval Oy, 1594350-3
Kohde	Ravintola Tang Dynasty II, Salomonkatu 3, 00100 HELSINKI
Aika	08.03.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Paula Saarijärvi
Elintarvikehuoneiston edustajat	Cheng Yong

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **A**

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **A**

Pukuhuoneet olivat pölyssä ja käyttämättöminä. Vaatteita säilytettiin kuiva-ainevarastossa.

OHJAUS JA NEUVONTA

Henkilökunnan pukeutumistilat alakerrassa tulee siivota ja ottaa käyttöön. Vaatteet tulee säilyttää pukuhuoneissa.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvälineiden kunnossa on pieniä epäkohtia.
Kulunut leikkuulauta oli käytössä.

OHJAUS JA NEUVONTA
Kulunut leikkuulauta tulee uusia.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **C**

Tilojen puhtaanapito on laiminlyöty. Huoneistoon kuulumattomat tavarat vaikeuttavat puhtaanapitoa.

Keittiö on likainen. Keittiötä ei ollut puhdistettu toiminnan alkaessa aamulla. Osa oli vanhempaa pinttynyttä likaa. Likaisia kohtia oli: ovet, keittiön pöydät, osa seinistä, käsienpesuallas, hyllyt, avokeittiön verhot, lattia.

Keittiön tiloissa oli useita käytöstä poistettuja laitteita sekä ylimääräistä tavaraa. Ylimääräiset laitteet ja tavarat vaikeuttavat puhtaanapitoa.

KEHOTUS
Keittiön pinnat tulee puhdistaa. Ylimääräiset laitteet ja tavarat tulee poistaa keittiöltä

MÄÄRÄAIKA
Toimenpiteisiin tulee ryhtyä heti. Toimenpiteet tarkastetaan uusintatarkastuksella 30.4.2017 jälkeen.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **C**

Työvälineiden ja laitteiden likaisuus heikentää elintarviketurvallisuuden.

Osa työvälineistä ja laitteista oli likaisia. Likaisia olivat: keittiön laitteet ja niiden kahvat sekä maustepurkit.

KEHOTUS
Työvälineet ja laitteet tulee puhdistaa.

MÄÄRÄAIKA
Toimenpiteisiin tulee ryhtyä heti. Toimenpiteet tarkastetaan uusintatarkastuksella 30.4.2017 jälkeen.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **C** **Kehotus**

Henkilökunnan työskentelytavat heikentävät elintarviketurvallisuuden.

Puhtaiden leikkuulautojen päällä oli raakaa lihaa. Kasviksia pilkottiin työpöydällä, joka oli likainen eikä sitä ennen työn alkua puhdistettu. Vetolaatikossa säilytettiin keitettyjen nuudeleiden päällä pakastevihannespussia. Puhtaiden astioiden osastolla säilytettiin astioissa riisiä. Likaisia työvälineet jäivät pöydille eikä niitä viety astianpesuosastolle odottamaan pesua. Astianpesuosastolla oli vähän pöytätilaa likaisille astioille, koska siellä kuorittiin perunoita.

KEHOTUS
Puhtaat leikkuulaudat tulee säilyttää niin, että niihin ei tule roiskeita. Työpöydät tulee puhdistaa ennen kuin niissä työskennellään. Elintarvikepakkauksia ei tule säilyttää pakkaamattomien elintarvikkeiden päällä. Elintarvikkeita ei tule säilyttää puhtaiden astioiden kanssa samassa paikassa. Likaiset työvälineet tulee siirtää astianpesuosastolle odottamaan pesua. Astianpesuosastolla tulee olla tilaa likaisille astioille.

MÄÄRÄAIKA
Toimenpiteisiin tulee ryhtyä heti. Toimenpiteet tarkastetaan uusintatarkastuksella 30.4.2017 jälkeen.

4.2 Käsihygienia **B** Ohjaus ja neuvonta

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Käsienpesupisteessä oli wc-paperia rullassa, joka oli hankala käyttää eikä hygieeninen. Toiseen käsienpesupisteeseen ei tullut vettä.

OHJAUS JA NEUVONTA
Käsienpesupiste tulee varustella kertakäyttöpaperilla. Jos elintarvikkeiden käsittelyä on keittiötiloissa atianpesuosaston läheisyydessä, tulee toinen käsienpesupiste laittaa toimintakuntoiseksi.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden säilytyksessä ja sulatuksessa on pieniä epäkohtia.

Pakastelihaa sulatettiin huoneenlämmössä. Pakastimessa oli ruokia suojaamatta.

OHJAUS JA NEUVONTA
Pakasteet tulee sulattaa kylmiössä. Ruuat tulee säilyttää suojattuina.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **C** **Ohjaus ja neuvonta**

Elintarvikkeita säilytettiin lämpötiloissa, joka heikentää elintarvikkeiden turvallisuutta.

Buffettiin päivän aikana menossa olevat friteeratut kananpalat odottivat huoneenlämmössä rasvassa keittämistä. Piikkimittarilla lämpötila oli 18,9 °C.

Öljymausteseoksia säilytettiin huoneenlämmössä.

Avatut säilykkeet olivat huoneenlämmössä pöydillä.

KEHOTUS
Helposti pilaantuvan ruuan säilytyslämpötilan tulee olla alle 6 °C tai yli 60 °C. Öljymausteseoksia tulee avaamisen jälkeen säilyttää pakkauksen ohjeen mukaan. Avatuista säilykepurkeista tulee elintarvikkeet siirtää elintarvikekelpoiseen astiaan ja siirtää kylmään.

MÄÄRÄAIKA
Toimenpiteisiin tulee ryhtyä heti. Toimenpiteet tarkastetaan uusintatarkastuksella 30.4.2017 jälkeen.

6.4 Jäähdytys **A**

7 Myynti ja tarjoilu

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa **A**

OHJAUS JA NEUVONTA
Buffetin lämpötilakirjauksiin tulee lisätä kellonaika.

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen **A**

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **B** Ohjaus ja neuvonta

Edellinen OIVA-raportti ei ollut esillä.

OHJAUS JA NEUVONTA

OIVA-raportti tulee laittaa esille.

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

Lisätietoja

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään 30.4.2017 jälkeen.

OIVARAPORTTI
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

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

482818

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Tang Dynasty II

Salomonkatu 3, 00100 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

08.03.2017

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

16.12.2016

10.04.2014

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	5
Hyvä / Bra	4
Korjattavaa / Bör korrigeras	4
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 08.03.2017

Omavalvontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	
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	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Työvälineiden kunnossa on pieniä epäkohtia.

Tilojen puhtaanapito on laiminlyöty. Huoneistoon kuulumattomat tavarat vaikeuttavat puhtaanapitoa. Työvälineiden ja laitteiden likaisuus heikentää elintarviketurvallisuuden.

Henkilökunnan työskentelytavat heikentävät elintarviketurvallisuuden. Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Elintarvikkeiden säilytyksessä ja sulatuksessa on pieniä epäkohtia. Elintarvikkeita säilytettiin lämpötiloissa, joka heikentää elintarvikkeiden turvallisuutta.

Edellinen OIVA-raportti ei ollut esillä.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 6.4.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 6.4.2017