LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Ravintola Tang Dynasty II
Pitoval Oy

Salomonkatu 3
00100 HELSINKI

Pvm	23.12.2016
Tapahtumatunnus	449377

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Pitoval Oy, 1594350-3
Kohde	Ravintola Tang Dynasty II, Salomonkatu 3, 00100 HELSINKI
Aika	16.12.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Lauri Kosunen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Chen Yong
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **A**

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys **A**

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **A**

Henkilökunnan pukeutumistila tulee ottaa käyttöön.

2.2 Tilojen kunto **A**

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

Työvälineiden kunnossa on pieniä puutteita.
Leikkuulaudat olivat selvästi kuluneita.

TOIMENPITEET:

Kuluneet leikkuulaudat tulee uusia.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on pieniä epäkohtia.

Rakennuksen alakerrassa on varastotiloja, joita nykyinen ravintola ei juurikaan käytä. Tiloissa varastoidaan lähinnä entisen yökerhon tavaroita, joka toimi ravintolan vieressä. Varastotilat ovat sotkuisessa kunnossa ja sekalaista tavaraa on tiloissa paljon.

Keittiön tiloissa oli useita käytöstä poistettuja laitteita. Varastotilojen lattiapinnoilla oli likaisuutta.

TOIMENPITEET:

-Varastotilat tulee siivota. Erityisesti tilat tulee siivota, jos ne otetaan ravintolan käyttöön.
-Keittiötiloista tulee poistaa ylimääräiset laitteet ja kalusteet.
-Likaiset pinnat tulee puhdistaa.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia.

Kylmiön katto oli likainen. Kylmävetolaatikostoissa oli likaisuutta.

TOIMENPITEET:

-Likaiset laitteet tulee puhdistaa.

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus **B** Ohjaus ja neuvonta

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Siivousvälineissä oli likaisuutta. Siivousvälinetilan altaassa säilytettiin auton lasinpesunestettä. Lasinpesuneste poistettiin tarkastuksen aikana.

TOIMENPITEET:

-Siivousvälineet ja siivouskaappi tulee puhdistaa ja järjestellä.
-Lasinpesuneste ei ole soveltuva keittiön pintojen pesemiseen.

3.5 Haitta- ja muut eläimet **A**

3.6 Jätehuolto **A**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **A**

4.2 Käsihygienia **B** Ohjaus ja neuvonta

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Käsienpesupisteistä puuttui nestesaippuaa ja käsipyyhepapereita.

TOIMENPITEET:

Jokaisen käsienpesupisteen yhteydessä tulee olla nestesaippuaa ja käsipyyhepaperia.

4.3 Työvaatteet **A**

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa.

Pakasteita sulatettiin huoneenlämmössä.

TOIMENPITEET:

Pakasteet tulee sulattaa kylmätiloissa.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **C** **Kehotus**

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.

Kylmälaitteiden lämpötilakirjauksia ei ollut esittää. Vanhoja, useamman vuoden takaisia lämpötilakirjauksia löytyi tarkastuksella.

TOIMENPITEET:

Jokaisen kylmälaitteen lämpötila tulee mitata ja kirjata kerran viikossa.

6.4 Jäähdytys **C Kehotus**

Elintarvikkeiden jäähdytyskirjanpitoa ei ole tehty.

TOIMENPITEET:

Kylmänä säilytettävä elintarvike tulee valmistuksen jälkeen jäähdyttää. Jäähdytyksen tulee tapahtua enintään neljässä tunnissa +6 asteeseen tai sen alle. Jäähdytyksen lämpötilaseurannasta tulee olla omavalvontakirjanpito.

7 Myynti ja tarjoilu

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa **C Kehotus**

Tarjolla olevien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.

Lounaspöydän lämpötilaseurantaa ei ollut esittää tarkastuksella.

TOIMENPITEET:

-Tarjolla olevien elintarvikkeiden tarjoilulämpötilat tulee mitata ja kirjata kerran viikossa.
-Lämpötilakirjauksia tulee tehdä kuumana ja kylmänä tarjoiltavista elintarvikkeista.

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät **B** Ohjaus ja neuvonta

Tiedoissa, joita annetaan tarjoilupaikassa myynnissä olevista elintarvikkeista, on pieniä epäkohtia.

TOIMENPITEET:

Toimijan tulee huomioida Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014) edellyttämät toimenpiteet.

Pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:
- Elintarvikkeen nimi
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- Alkuperämaa, jos koko elintarvike on valmistettu muualla kuin Suomessa

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:
- Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla selkeällä tavalla
- Tiedot voi antaa myös suullisesti edellyttäen, että pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä selkeässä esitteessä tai taulussa ilmoitetaan, että tiedot ovat kuluttajan saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta.
Esim. "Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta."
- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot oltava tarjoilupaikassa saatavilla/todennettavissa kirjallisesti/sähköisesti
- Omavalvonnassa on oltava kuvaus siitä miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät

Lisätietoja:
Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17068/1)

14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit **A**

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

Lisätietoja

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tulee olla korjattuna viimeistään 31.1.2017. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

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. Laskutus on tuntiperusteinen, sisältäen toimistolla tehdyn työn ja matka-ajan.

Tarkastusmaksu

160,00 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 15.8.2016 (254 §, 9.8.2016)

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja

Lauri Kosunen

Puh. 09 31036988

lauri.kosunen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

449377

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Tang Dynasty II

Salomonkatu 3, 00100 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

16.12.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

10.04.2014

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	9
Hyvä / Bra	7
Korjattavaa / Bör korrigeras	3
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.12.2016

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
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Työvälineiden kunnossa on pieniä puutteita.

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on pieniä epäkohtia. Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia. Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia. Elintarvikkeiden jäähdytyskirjanpitoa ei ole tehty.

Tarjolla olevien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.

Tiedoissa, joita annetaan tarjoilupaikassa myynnissä olevista elintarvikkeista, on pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 2.1.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 2.1.2017