LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus

PL 500

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Bööle

Kaur Karamjit

Asemapäällikönkatu 3 C 4

00520 HELSINKI

Pvm	13.3.2017
Tapahtumatunnus	477717

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Kaur Karamjit, 2574721-5
Kohde	Bööle, Asemapäällikönkatu 3 C, 00520 HELSINKI
Aika	08.03.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Arja Heinonen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Singh Bahadur
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **C** **Kehotus**

Pinnat ovat osin soveltumattomia toimintaan.

Keittiössä on käsittelemätöntä puuta oleva, huonokuntoinen pöytä.

TOIMENPITEET: Keittiön pöytälevy tulee kunnostaa helposti puhtaana pidettäväksi tai korvata helposti puhtaana pidettävällä materiaalilla. Pöytämateriaaliksi suositellaan ruostumatonta terästä.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **C** **Kehotus**

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on epäkohtia.

Takatilassa säilytettiin ruokia vitriinissä, jonka yksi seinä oli korvattu alumiinifoliolla. Keittiön pakastinkaappi oli rikki. Uunin luukku oli rikki.

TOIMENPITEET:
-Vitriinistä tulee poistaa alumiinifolio, ja seinä tulee rakentaa helposti puhtaana pidettävästä materiaalista kuten lasista.
-Rikkinäinen pakastinkaappi tulee korvata uudella.
-Uunin luukku tulee kunnostaa.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **C** **Kehotus**

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia.

Ravintolan keittiö sekä säilytystilat ovat pienet. Tilat olivat epäjärjestyksessä ja siellä säilytettiin ravintolan toimintaan kuulumatonta tavaraa.
Keittiössä oli pinttyneen likaisia pintoja mm. uunin kyljessä.

TOIMENPITEET: Ravintolasta tulee poistaa kaikki toimintaan kuulumattomat tavarat. Tilat tulee järjestää ja puhdistaa perusteellisesti. Vaatteille ja kengille tulee järjestää erillinen säilytyspaikka. Lattioilla ei tule säilyttää tavaraa. Pinttyneen likaiset pinnat tulee puhdistaa huolellisesti.

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

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia.

Pakastin oli jäässä. Mikroaaltouuni oli likainen.

TOIMENPIDE:
-Pakastin tulee sulattaa jäästä säännöllisesti.
-Mikroaaltouuni tulee puhdistaa säännöllisesti.

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

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita. Siivousvälineiden kunnossa on pientä huomautettavaa.

Edellisen tarkastuksen jälkeen oli ostettu uusia siivousvälineitä, mutta vanhat välineet olivat yhä käytössä.

TOIMENPITEET: Kuluneet siivousvälineet tulee poistaa käytöstä. Keittiölle ja asiakastiloille tulee olla erilliset siivousvälineet.

3.5 Haitta- ja muut eläimet **A**

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **A**

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

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Lämpötilakirjausten puuttumisesta on huomautettu edellisellä tarkastuksella. Takahuoneessa olevassa vitriinissä säilytetyn kasviskastikkeen lämpötila oli 9 °C.

TOIMENPITEET:
-Kaikista kylmälaitteista tulee tehdä lämpötilakirjanpitoa vähintään kerran viikossa. Kirjanpito tulee olla tarkastettavissa.
-Kylmänä säilytettävät ruoat tulee säilyttää enintään 6 °C:n lämpötilassa.

6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet **C** **Kehotus**

Kuumasäilytystä vaativat elintarvikkeet säilytetään liian alhaisissa lämpötiloissa.
Kuumana säilytettävien ruokien omavalvontakirjanpitoa ei ole tehty.

Keittiössä säilytettiin kastikkeita, kanaa ja riisiä huoneenlämmössä. Ruokien lämpötilat olivat piikkimittarilla mitattuna 30-50 °C.

TOIMENPITEET: Kuumana säilytettävät ruoat tulee säilyttää vähintään 60 °C:n lämpötilassa. Kuumana säilytettävistä ruoista tulee tehdä lämpötilakirjanpitoa. Suositellaan riisiä kuumana säilyttävän riisinkeittimen sekä kuumahauteiden hankkimista.

6.4 Jäähdytys **C** **Kehotus**

Elintarvikkeiden jäähdytyskirjanpitoa ei ole tehty.

Ruokia jäähdytetään toimijan mukaan kylmävesihauteessa.

TOIMENPIDE: Kylmänä säilytettäväksi tarkoitetut tuotteet tulee jäähdyttää välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa 6 °C:een tai sen alle. Jäähdytysmenetelmän toimivuus tulee todentaa lämpötilamittauksilla ja -kirjanpidolla, johon merkitään jäähdytyksen aloitus- ja lopetusajat, sekä tuotteen lämpötila jäähdytyksen alussa ja lopussa. Lämpötilat tulee mitata asianmukaisella lämpömittarilla (piikkilämpömittari).

18 Oiva-raportin esilläpito

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

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

TOIMENPIDE: Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle.

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

Lisätietoja

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

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tulee olla korjattuna viimeistään 30.4.2017. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen. Mikäli epäkohtia ei ole korjattu määräaikaan mennessä, siirrytään asiassa mahdollisesti hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön.

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

130,00 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2017 (370 §, 13.12.2016)

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja

Arja Heinonen

Puh. 0931071379

arja.e.heinonen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

477717

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Bööle

Asemapäällikönkatu 3 C, 00520 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

08.03.2017

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

03.01.2017

24.06.2015

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	2
Hyvä / Bra	3
Korjattavaa / Bör korrigeras	6
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 08.03.2017

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Pinnat ovat osin soveltumattomia toimintaan. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on epäkohtia.

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia. Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia. Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita. Siivousvälineiden kunnossa on pientä huomautettavaa.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista. Kuumasäilytystä vaativat elintarvikkeet säilytetään liian alhaisissa lämpötiloissa.
Kuumana säilytettävien ruokien omavalvontakirjanpitoa ei ole tehty. Elintarvikkeiden jäähdytyskirjanpitoa ei ole tehty.

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 23.3.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 23.3.2017