LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

PL 500

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Chalupa LAB

Ch LAB Oy

c/o Chalupa Lab Mäkelänkatu 28 B 24

00550 HELSINKI

Pvm	18.7.2017
Tapahtumatunnus	524657

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä seuranta-/jälkitarkastus**
Toimija	Ch LAB Oy, 2808886-8
Kohde	Chalupa LAB, c/o Chalupa Lab Mäkelänkatu 28 B 24, 00550 HELSINKI
Aika	04.07.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Arja Heinonen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Iman Gharagozlu
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **D** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Tilat ovat toimintaan nähden riittämättömät eivätkä vastaa elintarvikehuoneiston vaatimuksia.

Edellisen tarkastuksen jälkeen henkilökunnan WC oli rakennettu. Pukukaapit puuttuivat yhä. Keittiössä oli aistinvaraisesti kuuma, ja ikkunaa pidettiin auki.

TOIMENPIDE: Henkilökunnan vaatteille tulee olla pukukaapit. Keittiössä tulee olla riittävä koneellinen ilmanvaihto. Mikäli ikkunaa pidetään auki, siihen tulee asentaa hyönteisverkko.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **C** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on pieniä puutteita.

Käsittelemätöntä puuta olevat laatikot oli siirretty palvelutiskin takaa keittiöön.

TOIMENPIDE: Käsittelemätöntä puuta olevat laatikot tulee kunnostaa helposti puhtaana pidettäviksi esimerkiksi maalaamalla tai lakkaamalla.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **A**

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **A**

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus **A**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.2 Käsihygienia **C** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Käsienpesupisteen varustelussa on epäkohtia.

Henkilökunnan WC:n käsienpesupisteestä puuttui nestesaippua ja käsipyyhepaperit.

TOIMENPIDE: WC:n käsienpesupiste tulee varustella nestesaippualla ja käsipyyhepaperilla.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

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

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjanpitoa ei oltu tehty kesäkuun ajalta lainkaan.

TOIMENPIDE: Kaikista kylmälaitteista tulee tehdä lämpötilakirjanpitoa vähintään kerran viikossa.

7 Myynti ja tarjoilu

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa **C** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Tarjolla olevien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.

Kylmä- ja kuumahauteiden lämpötilakirjaukset puuttuivat kesäkuun ajalta. Kylmien täytteiden lämpötila oli omavalvontakirjausten mukaan ollut 8-9 °C. Korjaavia toimenpiteitä ei oltu tehty. Tarkastushetkellä sekä kylmänä että kuumana tarjoiltavien täytteiden lämpötilat olivat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

TOIMENPITEET:
-Sekä kylmä- että kuumahauteista tulee tehdä lämpötilakirjanpitoa vähintään kerran viikossa.
-Kylmähauteesta tarjoiltavien täytteiden lämpötila tulee olla enintään 6 °C. Mikäli omavalvonnassa havaitaan poikkeamia lainsäädännön lämpötilavaatimuksista, tulee korjaavat toimenpiteet toteuttaa ja kirjata.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **C** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Toimija ei ole korjannut aiemmin todettua epäkohtaa Oiva-raportin esilläpidosta.

TOIMENPIDE: Viimeisin 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

Jäähdytys oli lopetettu ravintolassa toistaiseksi. Toimijan mukaan ravintolaan hankitaan jääpalakone, jonka jälkeen jäähdytystä jatketaan jäähauteessa.

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

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

524657

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Chalupa LAB

c/o Chalupa Lab Mäkelänkatu 28 B 24, 00550 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

04.07.2017

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

01.06.2017

13.04.2017

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 04.07.2017

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	3
Hyvä / Bra	
Korjattavaa / Bör korrigeras	5
Huono / Dålig	1

Huomiot • Observation

Tilat ovat toimintaan nähden riittämättömät eivätkä vastaa elintarvikehuoneiston vaatimuksia. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on pieniä puutteita.

Käsienpesupisteen varustelussa on epäkohtia.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.

Tarjolla olevien elintarvikkeiden omavalvonnassa on epäkohtia.

Toimija ei ole korjannut aiemmin todettua epäkohtaa Oiva-raportin esilläpidosta.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
Helsingfors stad, miljötjänster

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 28.7.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 28.7.2017