LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Chalupa LAB
Ch LAB Oy

c/o Chalupa Lab Mäkelänkatu 28 B 24
00550 HELSINKI

Pvm	25.4.2017
Tapahtumatunnus	492567

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Ch LAB Oy, 2808886-8
Kohde	Chalupa LAB, c/o Chalupa Lab Mäkelänkatu 28 B 24, 00550 HELSINKI
Aika	13.04.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Arja Heinonen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Saleh Moghadasi
	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 **C** **Kehotus**
Tilojen soveltuvuudessa toimintaan on epäkohtia.
Henkilökunnan käytöstä puuttui WC ja pukukaapit.

TOIMENPIDE: Henkilökunnan käytössä tulee olla oma WC sekä pukukaapit.

2.2 Tilojen kunto **A**

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **B** Ohjaus ja neuvonta
Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on pieniä puutteita.
Myyntipöydän takana säilytettiin vihanneksia käsittelemätöntä puuta olevissa laatikoissa.

TOIMENPIDE: Puulaatikot tulee lakata tai maalata helposti puhtaana pidettäviksi.

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 **B** Ohjaus ja neuvonta

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.
Siivouskomerossa säilytettiin siivousvälineiden lisäksi työvaatteita.

TOIMENPITEET: Siivouskomerosta tulee poistaa siivoukseen kuulumattomat tavarat.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.2 Käsihygienia **A**

4.3 Työvaatteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa.
Ruokaa valmistavalla työntekijällä oli peittämättömiä koruja.

TOIMENPITEET: Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden tulee poistaa korut ja lävistykset tai peittää ne suojavaatetuksella.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **A**

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

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita.
Keittiön kylmälaitteista ja -huoneesta ei oltu tehty lämpötilakirjanpitoa.

TOIMENPIDE: Kaikista kylmälaitteista tulee tehdä säännöllistä lämpötilakirjanpitoa vähintään kerran viikossa.

6.4 Jäähdytys **C** **Kehotus**

Ruoan riittävästä jäähdytyksestä ei ole varmistuttu omavalvonnassa.

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).

7 Myynti ja tarjoilu

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

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio **A**

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

Lisätietoja

MUUT TOIMENPITEET: Työntekijöiden hygieniaosaamistodistusten kirjanpito tulee olla tarkastettavissa.

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tulee olla korjattuna viimeistään 31.5.2017. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan 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

200,00 €

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

492567

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Chalupa LAB

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

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

13.04.2017

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	9
Hyvä / Bra	4
Korjattavaa / Bör korrigeras	2
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 13.04.2017

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	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tilojen soveltuvuudessa toimintaan on epäkohtia. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on pieniä puutteita.

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Työvaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita. Ruoan riittävästä jäähdytyksestä ei ole varmistuttu omavalvonnassa.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 5.5.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 5.5.2017