LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Viikinkaari 2 a
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Pizza Service Kallio
Nimet Yildizaydin
Helsinginkatu 21
00510 HELSINKI

Pvm	23.1.2014
Tapahtumatunnus	80247

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Nimet Yildizaydin, 1539243-0
Kohde	Pizza Service Kallio, Helsinginkatu 21, 00510 HELSINKI
Läsnä	Bahram Kadiri ja Selahattin Kizilkaya
Tarkastaja	Maarit Lähdesmäki
Aika	17.01.2014
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **C**

Omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpito puuttuu kokonaan.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan **C** **Ohjaus ja neuvonta**

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävyydessä on puutteita.

Ravintolalla ei ole lainkaan siivousvälinetilaa. Ravintolla on takatiloissa pukukaappi, mutta sitä ei käytetty (vaatteet olivat säilytyksessä keittiössä).

Huuvan rasvasuodatinritilä puuttuu. Asiasta on huomautettu jo edellisellä tarkastuksella 2012.

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

Laitteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.

Keittiön arkkupakastimen kansi on hyvin kulunut. Jääkaapissa olevat ritilät ovat ruosteiset.

2.3 Tilojen kunto **A**

3 Puhtaanapito

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **C**

Tilojen puhtaanapidossa on puutteita.

Henkilökunnan wc on likainen. Takatiloissa on lattialla irtoroskia ja tilat ovat epäjärjestyksessä.

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

Laitteiden puhtaanapidossa on pientä huomautettavaa.

Arkkupakastimeen on kertynyt irtolikaa. Takatilan pystypakastin on seinältä likainen.

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus **C**

Siivousvälineiden riittävyydessä on puutteita.

Käytössä on vain yksi moppi, jolla siivotaan kaikki tilat. Keittiössä oleva lattiaharja on huonokuntoinen ja likainen. Siivousvälineitä säilytettiin keittiön nurkassa. Paikalla ollut työntekijä ei tiennyt, missä ravintolan siivousaineet ovat.

4 Henkilökunnan toiminta

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **A**

4.2 Käsihygienia **A**

4.3 Työvaatteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Henkilökunnan työasuissa on pieniä epäkohtia.

Keittiöhenkilökunnan työasusta puuttuu päähine.

4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen **B** Ohjaus ja neuvonta

Hygieniaosaamisen todentamisessa on pieniä puutteita.

Keittiössä työskentelee kaksi henkilöä. Tarkastuksella esitettiin toisen keittötyöntekijän hygieniapassi. Työntekijän mukaan myös toisella kokilla on hygieniapassi.

6 Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa.

Osa elintarvikkeista on kylmälaitteissa suojaamattomina. Valmistuspäivämääriä ei ollut merkitty tuotteisiin.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **C**

Omavalvonnan mukaisia kylmälaitteiden lämpötilamittauksia ei ole tehty.

Kylmälaitteista puuttuvat lämpömittarit.

6.4 Jäähdytys **C**

Ruoan riittävästä jäähdytyksestä ei ole varmistuttu.

Omavalvontakirjanpito puuttuu. Pizzeriassa jäähdytetään riisiä, kebabia ja kermaperunoita. Tarkastushetkellä huoneenlämmössä jäähdytettiin kermaperunoita, joiden lämpötila oli 34 astetta.

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

Lisätietoja

Keittiön arkkupakastimessa olevien elintarvikkeita lämpötila oli tarkastushetkellä -13 °C.

TOIMENPITEET:
1) Pakasteet tulee säilyttää -18 °C:ssa tai sitä kylmemmässä.
2) Henkilökunnan WC tulee siivota. Takatilat tulee siivota ja järjestää. Henkilökunnan tavarat (vaatteet ym.) tulee säilyttää pukukaapeissa. Kylmälaitteet tulee puhdistaa.
3) Keittiön jääkaapin ruosteiset ritilät tulee uusia tai kunnostaa. Arkkupakastimen kansi tulee kunnostaa.
4) Keittiöhenkilökunnan työasuun tulee kuulua päähine.
5) Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää kylmälaitteissa suojattuina (kelmutettuna, suljetussa pussissa tai kannellisessa astiassa). Yön yli säilytettäviin ruokiin tulee merkitä valmistuspäivämäärät.
6) Ravintolan toimintaan tulee laatia omavalvontasuunnitelma.
7) Kylmälaitteiden (jääkaapit, vetolaatikot ja pakastimet) lämpötilat tulee kirjata omavalvontaan kerran viikossa.
8) Ravintolalla tulee olla asianmukaisesti varustettu siivousvälinetila. Varrellisten siivousvälineiden säilytystä varten tulee olla seinäteline. Siivouskomerossa tulee olla hyllyjä siivousaineiden ja siivousliinojen ym. tavaroiden säilyttämistä varten. Siivousvälineitä tulee olla riittävästi (esim. keittiölle ja WC:lle tulee olla omat siivousvälineet) ja niiden tulee olla hyväkuntoisia.
9) Hygieniapassit tai kirjanpito niistä tulee säilyttää siten, ne/se pyydettäessä pystytään esittämään valvontaviranomaiselle (esim. kopiot hygieniapasseista omavalvontasuunnitelman liitteenä).
10) Huuvaan tulee asentaa puuttuva rasvasuodatinritilä.
11) Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytettävä. Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että elintarvike jäähtyy enintään +6 °C lämpötilaan enintään 4 tunnissa. Lämpötilat mitataan jäähdytettävästä elintarvikkeesta piikkilämpömittarilla jäähdytyksen alussa ja lopussa (max. 4 tunnin kuluttua). Jäähdytyksestä tulee olla omavalvontakirjanpito.
12) Kaikissa kylmälaitteissa tulee olla lämpömittarit. Lisäksi toimijan tulee hankkia piikkilämpömittari, jolla hän voi mitata elintarvikkeiden jäähdytyslämpötiloja sekä mitata tuotteiden vastaanottolämpötiloja.

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään 20.3.2014 jälkeen. Uusintatarkastuksen tarkastusaikaa ei ilmoiteta etukäteen.

Tämän tarkastuskertomuksen liitteenä oleva Oiva-raportti tulee laittaa esille ravintolan sisäänkäynnin yhteyteen. Lisätietoja Oivahymy-sivuilta:
https://www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/raportin+esillepano/

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006)
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, MMMa 1367/2011
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
KTMa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004)
Hallintolaki (434/2003)
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta VNa 420/2011

Maksut

153 euroa. Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa ja maksut 1.7.2013 (164 §, 21.5.2013)

Tarkastajan tiedot

MAARIT LÄHDESMÄKI

p. 0931032099

maarit.lahdesmaki@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

80247

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Pizza Service Kallio

Helsinginkatu 21, 00510 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

17.01.2014

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.01.2014

Omavalvontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	
Puhtaanapito / Renhållning	
Henkilökunnan toiminta / Personalens arbete	
Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys / Förvaringen av livsmedel, råvaror och färdig mat	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Selite • Definition

- Oivallinen / Utmärkt
- Hyvä / Bra
- Korjattavaa / Bör korrigeras
- Huono / Dålig

Huomiot • Observation

Omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpito puuttuu kokonaan.

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävyydessä on puutteita. Laitteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.

Tilojen puhtaanapidossa on puutteita. Laitteiden puhtaanapidossa on pientä huomautettavaa. Siivousvälineiden riittävyydessä on puutteita.

Henkilökunnan työasuissa on pieniä epäkohtia. Hygieniaosaamisen todentamisessa on pieniä puutteita.

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa. Omavalvonnan mukaisia kylmälaitteiden lämpötilamittauksia ei ole tehty. Ruoan riittävästä jäähdytyksestä ei ole varmistuttu.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Helsingin kaupungin ympäristökeskus

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 30.1.2014 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 30.1.2014