LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Pizza Service Kallio
Nimet Yildizaydin
Helsinginkatu 21
00510 HELSINKI

Pvm	18.6.2014
Tapahtumatunnus	119754

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä seuranta-/jälkitarkastus**
Toimija	Nimet Yildizaydin, 1539243-0
Kohde	Pizza Service Kallio, Helsinginkatu 21, 00510 HELSINKI
Läsnä	Mahsum Yildizaydin ja Kadiri Bahram (Pizza Service Kallio)
Tarkastaja	Maarit Lähdesmäki
Aika	16.06.2014
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **D Kuuleminen ennen päätöstä**

Elintarvikehuoneistolla ei ole omavalvontasuunnitelmaa ja kirjanpito puuttuu kokonaan.

Omavalvonnan puuttumisesta on huomautettu aikaisemmilla tarkastuksilla 1.4.2014, 17.1.2014 ja 14.5.2012.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan **D Kuuleminen ennen päätöstä**

Tilat eivät vastaa elintarvikehuoneiston vaatimuksia.

Ravintolalla ei ole lainkaan siivousvälinetilaa. Elintarvikehuoneisto on hyväksytty 24.4.2008 (389 §, ymk 2006-1487). Huoneiston hyväksymisen ehdoksi on asetettu, että huoneistoon tulee hankkia asianmukaisesti varustettu siivouskomero 31.5.2008 mennessä.

Huuvista puuttuu rasvasuodatinritilöitä.

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

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on huomautettavaa.

Osa kylmälaitteiden tiviisteistä on rikki. Pystyjääkaapin ovenkahva on rikki. Arkkupakastimen kannen pinta on rikkonainen.

3 Puhtaanapito

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **C Kuuleminen ennen päätöstä**

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia.

Keittiössä on pinttynyttä likaa nurkkakohdissa, pistorasioissa, taikinakoneessa, jääkaapeissa ja vetolaatikoissa. Pestyt leikkuulaudat ovat likaisia. Henkilökunnan wc-istuin on edelleen likainen. Takatiloissa on ylimääräistä tavaraa.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **C** **Kuuleminen ennen päätöstä**

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on epäkohtia.

katso kohta 3.1.

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus **C** **Kuuleminen ennen päätöstä**

Siivousvälineiden riittävyydessä ja puhtaudessa on puutteita.

Käytössä on vain yksi moppi, jolla siivotaan kaikki tilat. Suurin osa keittiössä olevista siivousvälineistä on huonokuntoisia ja likaisia. Siivousvälineitä säilytettiin keittiön nurkissa.

4 Henkilökunnan toiminta

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **A**

4.2 Käsihygienia **B** Ohjaus ja neuvonta

Suojakäsineitä ei säilytetä hygieenisesti.

Suojakäsineitä säilytettiin tiskikorissa, joka oli sijoitettu tiskialtaan alle, suoraan lattialle. Suojakäsinepakkaus (avattu) oli likanen/pölyinen. Käsienpesupisteestä puuttuu käsipaperiteline.

4.3 Työvaatteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvaatteissa on pieniä puutteita.

Keittiöhenkilökunnan työasusta puuttuu päähine.

4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen **C** **Kuuleminen ennen päätöstä**

Hygieniaosaamisen todentamisessa on epäkohtia.

Tarkastuksella ei ollut esittää hygieniosaamistodistuksia/hygieniapasseja. Kahdella edellisellä tarkastuksella on esitetty yksi hygieniapassia eikä neuvonnasta huolimatta muita todistuksia ole esitetty.

6 Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa.

Osa elintarvikkeista oli kylmälaitteissa suojaamattomina.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **C** **Kuuleminen ennen päätöstä**

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

Kylmälaitteista puuttuvat myös lämpömittarit.

6.4 Jäähdytys **D** **Kuuleminen ennen päätöstä**

Ruoan jäähdyttämiseen ei ole käytössä jäähdytysmenetelmää.

7 Oiva-raportin esilläpito

7.1 Oiva-raportin esilläpito **C** **Kehotus**

Toimija ei ole korjannut aiemmin todettua epäkohtaa Oiva-raportin esilläpidosta. Ko. epäkohta johtaa kuluttajaa harhaan.

Oiva-raporttia ei ole laitettu esille ravintolan sisäänkäynnin yhteyteen, vaikka asiasta on neuvottu (myös kirjallisesti) jo kaksi kertaa.

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

Lisätietoja

Muita huomioita:
-Jääkaapissa ja pakastimissa säilytettäviin elintarvikkeisiin ei ollut merkitty valmistuspäivämääriä.
-Avattujen säilykkeiden sisältöä säilytettiin alkuperäispakkauksessa (alumiinipurkki).

HALLINNOLLISET PAKKOKEINOT:
Seuraavien toimenpiteiden osalta toimijaa tullaan lähestymään kuulemiskirjeellä:

1) Ravintolan toimintaan tulee laatia omavalvontasuunnitelma.
2) Kylmälaitteiden (jääkaapit, vetolaatikot ja pakastimet) lämpötilojen omavalvontakirjanpitoa tulee tehdä säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Kylmälaitteisiin tulee hankkia lämpömittarit.
3) Ravintolalla tulee olla asianmukaisesti varustettu siivousvälinetila, jossa on riittävästi hyllyjä sekä seinäteline varrellisten siivousvälineiden säilytystä varten. Ravintolaan tulee hankkia riittävästi asianmukaisia siivousvälineitä. WC:n siivousta varten tulee olla omat siivousvälineet.
4) Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa tulee parantaa. Elintarvikehuoneistossa tulee tehdä perusteellinen siivous. Varastotiloista tulee poistaa ylimääräiset, toimintaan kuulumattomat tavarat.
5) Käytössä olevat leikkuulaudat tulee uusia.
6) Kaikilla henkilöillä, jotka ravintolassa käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla hygieniaosaamistodistus (hygieniapassi). Ravintolalla tulee olla kirjanpito hygieniaosaamistodistuksista.
7) Kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttämiseen tulee olla käytössä jäähdytysmenetelmä. Ravintolalla tulee olla jäähdytyslaitteisto tai muu asianmukainen jäähdytysmenelmä, jonka avulla elintarvike jäähtyy lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä +6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jäähdytyksestä tulee olla omavalvontakirjanpito. Toimijan tulee hankkia asianmukainen lämpömittari, jolla hän voi mitata elintarvikkeiden jäähdytyslämpötiloja.

TOIMENPIDEKEHOTUKSET:
1) Keittiöön huuviin tulee asentaa puuttuvat rasvasuodatinritilät.
2) Kylmävetolaatikostojen rikkinäiset tiivisteet tulee uusia. Jääkaapin ovenkahva tulee korjata sekä arkkupakastimen kansi tulee kunnostaa siten, että pinta on ehjä ja helposti puhtaana pidettävä.
3) Käsienpesupisteeseen tulee asentaa käsipaperiteline. Suojakäsineitä tulee säilyttää asianmukaisessa paikassa (esimerkiksi hyllyllä).
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. Säilykkeiden sisältö tulee siirtää purkin avaamisen jälkeen toiseen astiaan (esim. kannelliseen muoviastiaan).
6) Oiva-raportti tulee laittaa esille ravintolan sisäänkäynnin yhteyteen.

Havaittujen epäkohtien osalta korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Kaikkien edellä mainittujen epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, jonka ajankohta määräytyy elintarvikelain 55 §:n mukaisen mahdollisen määräyksen perusteella (hallinnolliset pakkokeinot). Tarvittaessa määräystä voidaan tehostaa uhkasakolla, joka voisi olla 5000 euroa.

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

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

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja

Maarit Lähdesmäki

Puh. 09 310 32099

maarit.lahdesmaki@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

119754

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Pizza Service Kallio

Helsinginkatu 21, 00510 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

16.06.2014

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

01.04.2014

17.01.2014

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.06.2014

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	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Selite • Definition

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

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneistolla ei ole omavalvontasuunnitelmaa ja kirjanpito puuttuu kokonaan.

Tilat eivät vastaa elintarvikehuoneiston vaatimuksia. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on huomautettavaa.

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia. Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on epäkohtia. Siivousvälineiden riittävyydessä ja puhtaudessa on puutteita.

Suojakäsineitä ei säilytetä hygieenisesti. Työvaatteissa on pieniä puutteita. Hygieniaosaamisen todentamisessa on epäkohtia.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 25.6.2014 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 25.6.2014

Huomiot • Observation

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty. Ruoan jäähdyttämiseen ei ole käytössä jäähdytysmenetelmää.

Toimija ei ole korjannut aiemmin todettua epäkohtaa Oiva-raportin esilläpidosta. Ko. epäkohta johtaa kuluttajaa harhaan.