LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Pick a Deli
Finn Abstract Oy
Kolmas Linja 16
00530 HELSINKI

Pvm	2.9.2014
Tapahtumatunnus	141656

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Finn Abstract Oy, 2589916-3
Kohde	Pick a Deli, Kolmas Linja 16, 00530 HELSINKI
Läsnä	Toimija (Finn Abstract Oy)
Tarkastaja	Susanna Sinkkonen
Aika	26.08.2014
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **C** **Kehotus**

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.
Toimijan mukaan heillä on omavalvontasuunnitelma mutta sitä ei löydetty tarkastuksella.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan **C** **Kehotus**

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävyydessä on pieniä epäkohtia.
Erillistä siivouskomeroa ei ollut. Siivousvälineitä säilytettiin henkilökunnan WC:ssä.

2.2 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **A**

3 Puhtaanapito

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

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia.
Elintarvikehuoneistoon kuulumattomat tavarat vaikeuttavat puhtaanapitoa.

Varastotilat olivat epäjärjestyksessä. Varastotilan lattiat olivat likaisia. Tiloissa oli paljon ylimääräistä tavaraa, kuten remonttitarvikkeita ja roskia.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **A**

4 Henkilökunnan toiminta

4.2 Käsihygienia **B** Ohjaus ja neuvonta

Käsienpesupisteiden varustelussa on pieniä epäkohtia.

Henkilökunnan WC:ssä oli nestesaippuaa ja käsipapereita mutta muissa vesipisteissä ei ollut.

4.3 Työvaatteet **A**

6 Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **C Kehotus**

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on puutteita. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa todettiin poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Toimijan mukaan lämpötilakirjauksia oli tehty epäsäännöllisesti, eivätkä kirjaukset olleet tarkastuksella tarkastettavissa. Jääkaappi oli tarkastuksella +6 asteinen, jääkaappissa säilytettiin vakuumipakattua kalaa, jonka lainsäädännön mukainen säilytyslämpötila tulisi olla 0- +3 astetta.

10 Palvelumyynti ja -linjasto

10.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (myynti) **C Kehotus**

Palvelumyynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on epäkohtia ja elintarvikkeiden lämpötilakirjanpidossa on puutteita.

Vitriinien lämpötilat olivat liian korkeat. Toisen vitriinin oma lämpömittari näytti tarkastuksella + 12 astetta. Kylmäaltaan, jossa oli salaattien täytteitä reuna oli paksussa jäässä. Lämpötilakirjaukset eivät olleet tarkastettavissa.

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

Lisätietoja

Tarkastuksella havaittiin, että myymälässä oli remontti vielä kesken mutta toiminta oli kuitenkin jo alkanut. Erityisesti myymälän takatilojen kunnostus oli kesken, minkä johdosta tilojen kuntoa oli vaikea arvioida. Tilojen kunto (kohta 2.3.) arvioidaan seuraavalla uusintatarkastuksella, remontin jälkeen.

TOIMENPITEET:

1) Omavalvontasuunnitelma tulee säilyttää myymälässä ja olla tarkastettavissa.
2) Hygieniapassi todistukset tai kopiot niistä, tulee olla säilyttää myymälässä ja olla tarkastettavissa.
3) Omavalvonnan mukaisia lämpötilakirjauksia tulee tehdä säännöllisesti vähintään kerran viikossa.
4) Myymälän tilat tulee siivota, järjestää ja kunnostaa loppuun.
5) Myymälään kuulumattomat tavarat tulee viedä pois.
6) Siivousvälineille tulee hankkia erillinen siivouskomero tai tila siivousvälineiden säilytystä varten.
7) Elintarvikkeet tulee säilyttää lainsäädännön edellyttämissä lämpötiloissa (esim. vakuumipakattu kala enintään +3 astetta).
8) Kylmäallas tulee sulattaa jäästä ja sen toimivuus tulee selvittää.
9) Tarkastuskertomuksen liitteenä oleva Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle.

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tulee olla korjattuna viimeistään 24.11.2014. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

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

186,00 euroa. Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.7.2014 (170 §, 20.5.2014)

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Susanna Sinkkonen

Puh. 0401522566

susanna.sinkkonen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

141656

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Pick a Deli

Kolmas Linja 16, 00530 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

26.08.2014

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Selite • Definition

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

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 26.08.2014

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	
Palvelumyynti ja -linjasto / Betjäningsförsäljningen och -linjerna	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävyydessä on pieniä epäkohtia.

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia.
Elintarvikehuoneistoon kuulumattomat tavarat vaikeuttavat puhtaanapitoa.

Käsienpesupisteiden varustelussa on pieniä epäkohtia.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on puutteita. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa todettiin poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.
Palvelumyynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on epäkohtia ja elintarvikkeiden lämpötilakirjanpidossa on puutteita.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 9.9.2014 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 9.9.2014