LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Cafe Airo
Hoan Cafe
Merikannontie 3 B
00260 HELSINKI

Pvm	1.6.2015
Tapahtumatunnus	230131

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Hoan Cafe, 2326291-9
Kohde	Cafe Airo, Merikannontie 3 B, 00260 HELSINKI
Aika	19.05.2015

Läsnäolijat

Tarkastaja	Susanna Sinkkonen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Tran Thi Hoan
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

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

Omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.
Omavalvontasuunnitelma on toimijan mukaan kotona.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

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

Tilojen soveltuvuudessa toimintaan on epäkohtia.
Keittiö on auki tilaan, jossa asiakkaat kulkevat ja jossa myydään pakattuja elintarvikkeita.

2.2 Tilojen kunto — **C** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Tilojen kunnossa on epäkohtia.
Varastotilan seinä on rikki. Asiasta on huomautettu edellisellä valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella ks. kuva.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet — **B** Ohjaus ja neuvonta

Kalusteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.
Keittiön alakaapiston reunan maalipinta oli kulunut ks. kuva.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **C** **Kehotus, Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia.

Henkilökunnan pukukaappi on epäjärjestyksessä ja täynnä tavaraa ks. kuva. Ylimääräiset tavarat vaikeuttavat pukukaapin käyttöä. Varastotiloissa on ylimääräisiä tavaroita kuten sänky ja patja.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **A**

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus **D** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Siivousvälinetilan siivottomuus vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Siivouskomero on epäjärjestyksessä ja likainen. Varrellisille siivousvälineille ei ole telinettä eikä hyllyjä muille siivousvälineille ks. kuva. Siivouskomeron siisteydestä ja järjestyksestä on huomautettu jo edellisellä tarkastuksella.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **A**

4.2 Käsihygienia **A**

WC:ssä ja keittiössä oli kankaisia käsipyyhkeitä.

4.3 Työvaatteet **A**

4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen **A**

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **C** **Kehotus**

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidon säilyttämisessä on pieniä puutteita.

Lämpötilakirjanpito ei ollut tarkastuksella tarkastettavissa. Toimijan mukaan ne olivat kotona.

7 Myynti ja tarjoilu

7.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (myynti) **C** **Kehotus**

Itsepalvelumyynnissä olevien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidon säilyttämisessä on pieniä puutteita.

Lämpötilakirjanpito ei ollut tarkastuksella tarkastettavissa. Toimijan mukaan ne olivat kotona.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **B** Ohjaus ja neuvonta

Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

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

Lisätietoja

Suunnitelmallinen perustarkastus tehtiin asiakaspalautteen johdosta. Tarkastuksella havaittiin, että suurinta osaa edellisellä suunnitelmallisella tarkastuksella 11.11.2013 havaituista epäkohdista ei oltu korjattu.

TOIMENPITEET:

1. Elintarvikkeiden valmistustila tulee selkeästi eriyttää myymälätilasta ja asiakkaiden kulkuväylästä.
2. Siivouskomero tulee siivota ja järjestää.
3. Henkilökunnan vaatekomero tulee siivota ja järjestää.
4. Varastotilan seinä tulee kunnostaa.
5. Elintarvikehuoneistoon kuulumattomat ylimääräiset tavarat tulee poistaa.
6. Keittiön alakaapiston reuna tulee kunnostaa.
7. Omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjanpito tulee säilyttää elintarvikehuoneistossa ja olla tarkastettavissa.
8. Käsien kuivaamiseen tulee käyttää käsipyyhepaperia, kankaisten käsipyyhkeiden sijaan.
9. Tarkastuskertomuksen liitteenä oleva Oiva-raportti tulee laittaa esille.

HALLINNOLLISET PAKKOKEINOT:
Toimenpiteiden 1- 4 osalta toimijaa tullaan lähestymään erillisellä kuulemiskirjeellä.

Havaittujen epäkohtien osalta korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Kaikkien edellä mainittujen epäkohtien 1-9 korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, jonka ajankohta määräytyy elintarvikelain 55 §:n mukaisen mahdollisen määräyksen perusteella (hallinnolliset pakkokeinot).

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
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
Maa- ja metsätalousministeriön asetus MMMa 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
KTMa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004)
Hallintolaki (434/2003)
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta VNa 420/2011

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Susanna Sinkkonen

Puh. 0401522566

susanna.sinkkonen@hel.fi

Siivouskomero

Vaatekaappi

Varastotilan seinä

Keittiön alakaappi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

230131

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Cafe Airo

Merikannontie 3 B, 00260 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

19.05.2015

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

11.11.2013

Selite • Definition

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

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 19.05.2015

Omavalvontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	Korjattavaa / Bör korrigeras
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Korjattavaa / Bör korrigeras
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Huono / Dålig
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	Hyvä / Bra
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Korjattavaa / Bör korrigeras
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	Korjattavaa / Bör korrigeras
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	Hyvä / Bra

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.

Tilojen soveltuvuudessa toimintaan on epäkohtia. Tilojen kunnossa on epäkohtia. Kalusteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia. Siivousvälinetilan siivottomuus vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidon säilyttämisessä on pieniä puutteita.

Itsepalvelumyynnissä olevien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidon säilyttämisessä on pieniä puutteita.

Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 11.6.2015 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 11.6.2015