LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Viikinkaari 2a
00790 HELSINKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Cafe Airo
Hoan Cafe
Merikannontie 3 B
00260 HELSINKI

Pvm	15.11.2013
Tapahtumatunnus	70375

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Hoan Cafe, 2326291-9
Kohde	Cafe Airo, Merikannontie 3 B, 00260 HELSINKI
Läsnä	Laura Aulu (Ympäristökeskus), Tran Thi Hoan (Hoan Cafe tmi)
Tarkastaja	Susanna Sinkkonen
Aika	11.11.2013

Havainnot ja toimenpiteet

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.3 Tilojen kunto **B**

Elintarvikehuoneiston varastotiloissa on tarvetta kunnossapidolle, mutta korjaaminen ei ole kiireellistä.
Varastotilan seinä on rikki. Tiiliseinä on näkyvissä.

3 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **A**

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **A**

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus **B**

Siivousvälineiden säilytystilojen järjestyksessä on pientä huomautettavaa, mutta tilat ovat pääosin puhtaita.
Siivousvälinekaappi on epäjärjestyksessä.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **A**

4.2 Käsihygienia **A**

4.3 Työvaatteet **A**

6 Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **B**

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa todettiin pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Vakuumipakatut lohipakkaukset olivat tarkastushetkellä + 6 asteisia. Toimija siirsi kalat heti kylmempään jääkaappiin (jääkaapin lämpötila mitattuna piikillä n.+2,5 astetta). Omavalvonnan mukaiset lämpötilakirjaukset oli tehty.

9 Itsepalvelumyynti ja -linjasto

9.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiaikojen hallinta **A**

Toimipaikassa on sekä kahvila, että pieni myymälä, jossa myydään pakattuja elintarvikkeita. Itsepalvelumyynnissä oli päivänkeitto, joka oli tarkastushetkellä +58 asteinen. Toimijan mukaan keitto ostetaan valmiina tukusta ja lämmitetään toimipaikassa ja laitetaan tarjolle. Myymälässä kylmäsäilytystä vaativien pakattujen elintarvikkeiden lämpötilat ja omavalvonnan mukaiset lämpötilakirjaukset olivat asianmukaiset.

10 Palvelumyynti ja -linjasto

10.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiaikojen hallinta **A**

Kylmävitriini oli hieman liian lämmin. Vitriinin lämpötila tarkastus hetkellä oli n. 8 astetta. Lämpötilakirjauksia oli kuitenkin tehty ja ne olivat vaatimusten mukaiset.

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

Lisätietoja

TOIMENPITEET:

1) Varastotilan takaseinä tulee kunnostaa.
2) Siivousvälinetila tulee järjestää.
3) Vakuumipakattujen kalojen säilytyslämpötilan tulee olla 0 - + 3 astetta.
4) Kylmävitriinissä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilan tulee olla enintään + 6 astetta.
5) Mikäli valmistuksen yhteydessä kuumennettuja elintarvikkeita ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen, on ne välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytettävä.
6) Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että elintarvike jäähdytetään enintään neljässä tunnissa +6 asteeseen tai sen alle.
7) Hymynaama -tarra tulee poistaa kahvilan ovesta.

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tarkastetaan seuraavan suunnitelmallisen tarkastuksen yhteydessä.

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

153,00 euroa. Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa ja maksut 1.7.2013 (164 §, 21.5.2013)

Tarkastajan tiedot

SUSANNA SINKKONEN

p. 093101635

susanna.sinkkonen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

70375

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Cafe Airo

Merikannontie 3 B, 00260 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

11.11.2013

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 11.11.2013

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	
Tilojen ja laitteiden puhtaanapito / Lokalernas och utrustningens renhållning	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	
Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys / Förvaringen av livsmedel, råvaror och färdig mat	
Itsepalvelumyynti ja -linjasto / Självbetjäningsförsäljningen och självbetjäningslinjerna	
Palvelumyynti ja -linjasto / Betjäningsförsäljningen och betjäningslinjerna	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Selite • Definition

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

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston varastotiloissa on tarvetta kunnossapidolle, mutta korjaaminen ei ole kiireellistä.
Siivousvälineiden säilytystilojen järjestyksessä on pientä huomautettavaa, mutta tilat ovat pääosin puhtaita.
Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa todettiin pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 22.11.2013 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 22.11.2013