LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Ravintola Dragon and Phoenix
XIN KANG
Pohjoinen Makasiinikatu 1
00130 HELSINKI

Pvm	3.3.2016
Tapahtumatunnus	338486

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä seuranta-/jälkitarkastus**
Toimija	XIN KANG, 1959565-7
Kohde	Ravintola Dragon and Phoenix, Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 HELSINKI
Aika	18.02.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Arja Heinonen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Ru Kang Wang
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **D Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Elintarvikehuoneistolla ei ole omavalvontasuunnitelmaa ja kirjanpito puuttuu kokonaan.

Epäkohdasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella. Edellisen tarkastuksen jläkeen toimijalle on toimitettu Helsingin Ympäristökeskuksen omavalvontasuunnitelmapohja, ja lämpötilakirjausten tekemisessä on neuvottu.

TOIMENPIDE: Ravintolalla tulee olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma, ja lämpötilakirjauksia tulee tehdä viikoittain. Lämpötilakirjaukset tulee olla aina ravintolassa tarkastettavissa, ja niitä tulee säilyttää vuoden ajan.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **B** Ohjaus ja neuvonta

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävyydessä on pieniä epäkohtia.

Alakerrassa oli pukukaapit, joita ei käytetä. Työntekijät säilyttävät vaatteita asiakasnaulakoissa.

TOIMENPIDE: Työvaatteille tulee olla käytössä pukukaapit.

2.2 Tilojen kunto **C Kehotus**

Tiloissa on kiireellistä kunnossapidon tarvetta.

Keittiön ja kuivavaraston lattiat sekä kuivavarastoon johtava porras ovat huonokuntoiset. Epäkohdasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPIDE: Keittiön ja kuivavaraston lattiat, sekä kuivavarastoon johtavat portaat, tulee kunnostaa ehjiksi ja helposti puhtaana pidettäviksi.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **D Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Laitteiden kunnossa on epäkohtia.

Leikkuulaudat oli edellisen tarkastuksen jälkeen uusittu. Ison kylmäkaapin sekä arkkupakastimen tiivisteet olivat edelleen rikkinäiset.

TOIMENPITEET: Ison kylmäkaapin ja arkkupakastimen tiivisteet tulee uusia.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **D Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa on selkeästi laiminlyöty.

Keittiössä on tasoilla ja lattioilla papereita ja pahveja, ja keittiön astiahyllyt on peitetty muoveilla. Keittiö- ja varastotilojen seinät ja lattiat ovat osittain pinttyneen likaiset. Epäkohdasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPIDE: Ravintolassa tulee tehdä suursiivous, jossa keittiöstä poistetaan kaikki pahvit, muovit paperit ja teipit sekä keittiöstä keittiön toimintaan kuulumattomat tavarat. Seinä- ja lattiapinnat sekä katto tulee puhdistaa perusteellisesti kauttaaltaan, myös laitteiden ja tasojen takaa ja alta.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **D Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Työvälineiden ja laitteiden puhtaanapitoa on laiminlyöty.

Kylmiöiden ja jääkaappien tiivisteet ovat pinttyneen likaisia. Kylmälaitteet olivat osittain sisältä likaiset. Kylmälaitteiden kahvoissa ja ovissa oli teippejä ja pinttynyttä likaa.

TOIMENPITEET: Kylmälaitteet ja niiden tiivisteet tulee puhdista perusteellisesti, ja teipit tulee poistaa kylmälaitteiden kahvoista ja ovista.

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus **B** Ohjaus ja neuvonta

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Siivouskomeron ovi oli likainen.

TOIMENPIDE: Siivouskomeron ovi tulee pitää puhtaana.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **A**

4.2 Käsihygienia **C Kehotus**

Käsienpesupisteen varustelussa on epäkohtia.

Keittiössä ei ollut käsisaippuaa.

TOIMENPIDE: Keittiön käsienpesupiste tulee aina olla varusteltu nestemäisellä käsisaippualla sekä käsipyyhepapereilla tai käsipyyherullajärjestelmällä.

4.3 Työvaatteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvaatteissa on pieniä puutteita.

Tarjoilija osallistui ruoan valmistamiseen keittiössä ilman päähinettä.

TOIMENPIDE: Kaikilla elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä tulee olla työsasussa päähine.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **C Kehotus**

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.
Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

Kylmäkaapissa useamman tunnin säilytetyn lihan lämpötila oli piikkimittarilla mitattuna 9 °C.

TOIMENPITEET: Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten liha, tulee säilyttää enintään 6 °C:n lämpötilassa. Kaikista kylmäkalusteista tulee tehdä säännöllistä lämpötilakirjanpitoa, joka tulee olla aina ravintolassa tarkastettavissa, ja jota tulee säilyttää vuoden ajan.

6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet **C Kehotus**

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

TOIMENPIDE: Kuumana säilytettävistä ruoista tulee tehdä säännöllistä lämpötilakirjanpitoa, joka tulee säilyttää vuoden ajan, ja joka tulee olla aina ravintolassa tarkastettavissa.

6.4 Jäähdytys **C Kehotus**

Ruoan riittävästä jäähdytyksestä ei ole varmistuttu omavalvonnassa.

TOIMENPIDE: Ruoan jäähdytyksestä tulee tehdä omavalvontakirjanpitoa.

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen **C Kehotus**

Elintarvikkeiden vastaanottamisessa on epäkohtia.

Elintarvikkeiden vastaanotosta ei ole tehty lämpötilakirjanpitoa. Epäkohdasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPIDE: Vastaanotettavista elintarvikkeista tulee tehdä säännöllistä lämpötilakirjanpitoa. Kirjanpito tulee säilyttää vuoden ajan, ja se tulee olla aina ravintolassa tarkastettavissa.

18 Oiva-raportin esilläpito

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

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

TOIMENPIDE: Tarkastuskertomuksen liitteenä oleva Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle.

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

Lisätietoja

MUUT TOIMENPITEET:

-Kylmiössä tai pakastimessa säilytettäviin lihoihin tulee merkitä päivämäärä.

-Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden hygieniaosaamis- sekä salmonellatodistuksista tulee olla tarkastettavissa kirjanpito.

-WC:hen, jota keittiöhenkilökunta käyttää, tulee asentaa kosketusvapaa automaattihana.

Tarkastuksella todetut epäkohdat ovat vakavia ja asiassa edellytetään toimijalta välittömiä korjaavia toimenpiteitä. Valvontaviranomainen on ryhtynyt käyttämään asiassa on hallinnollisia pakkokeinoja.

ACTIONS TO BE TAKEN:

1) There has to be a written in house self-control plan at the restaurant. Temperatures of all refridgerators and freezers, as well as foods that are stored hot during lunch time, chilling of foods, and incoming foods have to be measured and written down weekly. Temperature records must be stored for one year in the restaurant so, that they can be inspected anytime.

2) There must be usable wardrobes for working clothes.

3) Kitchen and storage room floors, as well as stairs that lead to storage room, must be repaired so, that it can be washed with water and kept clean easily.

4) Seals of the big refrigerator and chest freezer must be changed into new, entire ones.

5) All papers, cardboards, plastics and tapes have to be removed from kitchen and storage rooms. All walls, floors and sealing, as well as all shelves, refrigerators, freezers and their seals have to be cleaned carefully.

6) Door of the cleaning cup board has to be cleaned.

7) Easily perishable foods, such as meat, have to be stored in 6 °C at most.

8) Oiva-report added to this inspection report must be put to the entrance of the restaurant so, that it can be easily seen by the customers, when they enter the restaurant.

9) Meats and other foods stored in refrigerators or freezers must be marked with date of preparation/freezing.

10) Records of hygiene passports as well as health certificates and salmonella test dates for those, who handle foods in the restaurant, must be kept and stored so, that they can be inspected anytime.

11) Those, who handle foods at the restaurant, including waiters who prepare portions, must use a headwear.

12) There must be automatic/sensor tab in the toilet which kitchen personnell use.

Detected defects are severe, and immediate actions are required. Food control authority has started using administrative coercive measures on the case.

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

Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin talous- ja suunnittelukeskuksen taloushallintopalvelusta. Laskutus on tuntiperusteinen, sisältäen toimistolla tehdyn työn ja matka-ajan.

Tarkastusmaksu

160,00 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.2.2016 (399 §, 15.12.2015)

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Arja Heinonen

Puh. 0931071379

arja.e.heinonen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

338486

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Dragon and Phoenix

Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

18.02.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

08.12.2015	
28.08.2013	

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	1
Hyvä / Bra	4
Korjattavaa / Bör korrigeras	6
Huono / Dålig	4

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.02.2016

Omavalvontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneistolla ei ole omavalvontasuunnitelmaa ja kirjanpito puuttuu kokonaan.

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävyydessä on pieniä epäkohtia. Tiloissa on kiireellistä kunnossapidon tarvetta. Laitteiden kunnossa on epäkohtia.

Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa on selkeästi laiminlyöty. Työvälineiden ja laitteiden puhtaanapitoa on laiminlyöty. Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Käsienpesupisteen varustelussa on epäkohtia. Työvaatteissa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 13.3.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 13.3.2016

Huomiot • Observation

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty. Ruoan riittävästä jäähdytyksestä ei ole varmistuttu omavalvonnassa.

Elintarvikkeiden vastaanottamisessa on epäkohtia.

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.