LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Ravintola Dragon and Phoenix
XIN KANG
Pohjoinen Makasiinikatu 1
00130 HELSINKI

Pvm	29.12.2015
Tapahtumatunnus	315575

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	XIN KANG, 1959565-7
Kohde	Ravintola Dragon and Phoenix, Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 HELSINKI
Aika	08.12.2015

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 **C** **Kehotus**

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpito puuttuu kokonaan.

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.

Ravintolan tiloista puuttuu pukukaappi. Siivouskomero on niin pieni, etteivät siivousvälineet kuivu kaapissa vapaasti.

2.2 Tilojen kunto **C** **Kehotus**

Tiloissa on kiireellistä kunnossapidon tarvetta.

Keittiön lattia oli erittäin huonokuntoinen.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **C** **Kehotus**

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on epäkohtia.

Leikkuulaudat olivat erittäin kuluneita. Ison kylmäkaapin sekä arkkupakastimen tiivisteet olivat rikkinäiset. Osa seinistä oli huonossa kunnossa.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus — C Kehotus

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia.

Keittiössä ja varastotiloissa on tasoilla ja lattioilla pahveja sekä papereita, ja keittiön astiahyllyt on peitetty muoveilla. Keittiö- ja varastotilojen seinät ja lattiat olivat osittain pinttyneen likaiset.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus — C Kehotus

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on epäkohtia.

Kylmiöiden ja jääkaappien tiivisteet olivat pinttyneen likaisia. Kylmälaitteet olivat sisältä osittain likaiset.

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus — B Ohjaus ja neuvonta

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Siivouskomero oli likainen.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys — A

4.2 Käsihygienia — C Kehotus

Käsienpesupisteen varustelussa on epäkohtia.

Keittiön käsienpesupisteessä ei ollut nestesaippuaa. Käsienkuivauspaperit olivat hyllyllä muoviverhon takana, eivätkä siten helposti käytettävissä.

4.3 Työvaatteet — A

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys — C Kehotus

Elintarvikkeita säilytetään tavalla, joka heikentää niiden turvallisuutta.

Kylmäkaapissa säilytettiin lihaa suojaamattomana niin, että lihan päälle oli asetettu toisen liha-astian pohja.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet — B Ohjaus ja neuvonta

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

Lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty. Kylmäkaappi oli hieman liian lämmin, lihan lämpötilaksi mitattiin piikkimittarilla 8,5 °C.

6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet — B Ohjaus ja neuvonta

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on puutteita.

Lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

6.4 Jäähdytys — C Kehotus

Elintarvikkeiden jäähdytyskirjanpitoa ei ole tehty.

Ravintolassa ei ole jäähdytyskaappia.

7 Myynti ja tarjoilu

7.6 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (tarjoilu) — A

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen — B Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden vastaanottamisessa on pieniä puutteita.

Vastaanottokirjanpitoa ei ole tehty.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito — B Ohjaus ja neuvonta

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

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

Lisätietoja

TOIMENPITEET:

1) Ravintolalla tulee olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Säännöllistä lämpötilakirjanpitoa tulee tehdä kaikista kylmälaitteista, kuumana säilytettävästä keitosta, lihojen jäähdytyksestä sekä elintarvikkeiden vastaanotosta.

2) Työntekijöiden vaatteille tulee olla pukukaappi.

3) Keittiön yhteyteen tulee hankkia riittävän kokoinen kaappi siivousvälineiden säilyttämistä varten. Siivouskaappi ja siivousvälineet tulee pitää puhtaina.

4) Keittiön lattia, huonokuntoiset seinät sekä kylmälaitteiden rikkinäiset tiivisteet tulee kunnostaa ehjiksi ja helposti puhtaana pidettäviksi.

5) Kuluneet leikkuulaudat tulee uusia.

6) Keittiössä ja varastotiloissa tulee tehdä suursiivous, jossa tiloista ja laitteista poistetaan kaikki paperit, pahvit, muovit, teipit ja keittiön toimintaan kuulumattomat tavarat, sekä puhdistetaan perusteellisesti seinä- ja lattiapinnat myös kylmälaitteiden takaa ja alta sekä kylmälaitteet ja kalusteet.

7) Keittiön käsienpesupiste tulee varustaa nestesaippualla sekä käsipyyhepaperitelineellä.

8) Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden hygieniaosaamistodistuksista sekä salmonellatestien tuloksista tulee olla tarkastettavissa kirjanpito.

9) Elintarvikkeet tulee säilyttää kylmäkaapeissa hygieenisesti, kannella suljetuissa tai muuten suojatuissa astioissa. Kylmiössä tai pakastimessa säilytettäviin elintarvikkeisiin tulee merkitä päivämäärä.

10) Liha ja muu helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää ja sulattaa enintään 6 °C:n lämpötilassa.

11) 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 5.2.2015. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

Sovelletut säännökset

Tarkastusmaksu

160,00 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.7.2015 (199 §, 19.5.2015)

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Arja Heinonen

Puh. 0931071379

arja.e.heinonen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

315575

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Dragon and Phoenix

Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

08.12.2015

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

28.08.2013

25.07.2013

Selite • Definition

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

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 08.12.2015

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	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpito puuttuu kokonaan.

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävyydessä on pieniä epäkohtia. Tiloissa on kiireellistä kunnossapidon tarvetta. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on epäkohtia.

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia. Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on epäkohtia. Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Käsienpesupisteen varustelussa on epäkohtia.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 8.1.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 8.1.2016

Huomiot • Observation

Elintarvikkeita säilytetään tavalla, joka heikentää niiden turvallisuutta. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on puutteita. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on puutteita. Elintarvikkeiden jäähdytyskirjanpitoa ei ole tehty.

Elintarvikkeiden vastaanottamisessa on pieniä puutteita.

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.