LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Päiväkoti Umka / keittiö
New Generation Kids Osk
Havukuja 8
00980 HELSINKI

Pvm	11.4.2016
Tapahtumatunnus	349633

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä seuranta-/jälkitarkastus**
Toimija	New Generation Kids Osk, 2522845-8
Kohde	Päiväkoti Umka / keittiö, Havukuja 8, 00980 HELSINKI
Aika	04.04.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Pirkko Hokkanen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Irene Yakovishina
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **A**

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys **B** Ohjaus ja neuvonta

Omavalvontasuunnitelmassa on pieniä epäkohtia.

Omavalvontasuunnitelma ei vastaa toimintaa. Suunnitelman mukaan ruokia ei uudelleen kuumenneta. Käytännössä keittiöhenkilökunta on paikalla maanantaina, keskiviikkona ja perjantaina, jolloin ruoat valmistetaan. Päiväkodin muu henkilökunta kuumentaa ruoat tiistaina ja torstaina. Lisäksi muu henkilökunta valmistaa aamiaisen ja välipalan.
TOIMENPITEET:
Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää vastaamaan toimintaa.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **D** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä** Määräpäivä 06.06.2016

Tilat ovat toimintaan nähden riittämättömät eivätkä vastaa elintarvikehuoneiston vaatimuksia.

Käsienpesupisteen poistovesiputkea ei ole asennettu ja vesipiste ei ole käytettävissä.
Henkilökunnalla ei ole asianmukaista pukeutumis-, eikä vaatteiden säilytystilaa.
Keittiöhenkilökunta vaihtaa vaatteet henkilökunnan käymälässä, jossa säilytetään päiväkodin siivous- ja askarteluvälineet.
Keittiön ilmanvaihto on puutteellinen. Lieden yläpuolella ei ole huuvaa, eikä poistoilmaventtiiliä.
TOIMENPITEET:
Käsienpesupisteen asennustyöt on tehtävä loppuun heti.
Keittiöhenkilökunnalla tulee olla asianmukainen vaatteiden vaihto- ja säilytystila.
Keittiön ilmanvaihdon toimivuus tulee tarkastaa ja tarvittaessa sitä tulee parantaa. Liden yläpuolelle tulee asentaa huuva.

2.2 Tilojen kunto **A**

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **A**

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **A**

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **A**

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus **A**

3.5 Haitta- ja muut eläimet **A**

3.6 Jätehuolto **A**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **B** Ohjaus ja neuvonta

Henkilökunnan hygieenisessä työskentelyssä on pientä huomautettavaa.

Päiväkodin muu henkilökunta kulki keittiöön ilman suojavaatteita.
TOIMENPITEET:
Keittiössä tulee käyttää asianmukaisia suojavatteita.

4.2 Käsihygienia **B** Ohjaus ja neuvonta

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Keittiössä ja henkilökunnan käymälässä oli käytössä kankaisia käsipyyhkeitä.
TOIMENPITEET:
Käsien kuivaamiseen tulee käyttää ainoastaan kertakäyttöpaperipyyhkeitä. Käsienpesupisteet tulee varustaa paperipyyhetelineellä ja nestesaippua-annostelijalla.

4.3 Työvaatteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Henkilökunnan suojavaatetuksessa oli pieniä epäkohtia.

Keittiöhenkilökunnalla oli korvakorut, joita ei ollut peitetty päähineellä.
TOIMENPITEET:
Korut tulee poistaa, mikäli niitä ei voi peittää suojavaatetuksella.

4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta **B** Ohjaus ja neuvonta

Terveydentilan seurannassa on pieniä puutteita.

Keittiöhenkilökunnalla ei ollut todistusta terveydentilasta. Salmonellatodistus oli.
TOIMENPITEET:
Keittiöhenkilökunnalla tulee olla todistus terveydentilasta ja lisäksi salmonellatodistus, mikäli he ovat matkustaneet Pohjoismaiden ulkopuolelle vähintään neljä vuorokautta kestävälle matkalle. Nämä asiakirjat tulee olla myös päiväkodin henkilökunnalla, joka valmista tai uudelleen kuumentaa ruokaa varsinaisen keittiöhenkilökunnan ollessa poissa.

4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen **B** Ohjaus ja neuvonta

Hygieniaosaamisen osalta oli puutteita kirjanpidossa.

Hygieniaosaamistodistuksia ei ollut esittää muulta henkilökunnalta.
TOIMENPITEET:
Kaikilta henkilöiltä, jotka valmistavat tai uudelleen kuumentavat ruokia, tulee olla hygieniaosaamistodistus. Keittiössä tulee olla osaamistodistusten kopiot tai listaus henkilöistä ja osaamistodistuksen myöntämispäivämäärä.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **A**

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **A**

6.4 Jäähdytys **D** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä** Määräpäivä 06.05.2016

Ruoan jäähdytys ei ole asianmukaista.

Ruokaa jäähdytettiin ulkona ja jäähdyttämisestä ei ollut kirjanpitoa.
TOIMENPITEET:
Ruoka tulee jäähdyttää heti valmistuksen jälkeen enintään neljässä tunnissa 6 oC:seen. Jäähdyttämistä varten tulee hankkia jäähdytyslaite. Jäähdyttämislämpötilat tulee kirjata.

7 Myynti ja tarjoilu

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa **A**

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio **A**

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen **A**

18 Oiva-raportin esilläpito

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

Oiva-raportin esilläpidossa on huomautettavaa.

Oiva-raportti ei ollut esillä.
TOIMENPITEET:
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

Keittiössä valmistetaan ruokaa myös muualle toimitettavaksi. Ruoka valmistetaan ja kuljetetaan päiväkoti Dinoon ja Alppiruusuun.

Päiväkodin henkilökunta käy ruokakaupassa itse ja he käyttävät kylmälaukkua elintarvikkeiden kuljettamiseen. Vastaanottolämpötiloja on kirjattu säännöllisesti ja niissä on pieniä poikkeamia. Kylmälaukkuun suositellaan lisättäväksi kylmävaraajia ja laittamaan lämpömittari laukkuun. Mittarin lukema tulee kirjata ylös.

Kylmälaukkuja ja ruokien kuljetuslaatikoille tulee olla asianmukainen säilytyspaikka. Laatikot tulee säilyttää avonaisina, jotta ne kuivuvat käyttökertojen välillä.

Tarkastuspöytäkirja toimitetaan rakennusvalvontaviranomaiselle tiedoksi.

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

Tarkastusmaksu

224,00 €

Maksuperusteet

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

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja

Pirkko Hokkanen

Puh. 09 310 31527

pirkko.hokkanen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

349633

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Päiväkoti Umka / keittiö

Havukuja 8, 00980 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

04.04.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

22.10.2015

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	13
Hyvä / Bra	7
Korjattavaa / Bör korrigeras	
Huono / Dålig	2

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 04.04.2016

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	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omavalvontasuunnitelmassa on pieniä epäkohtia.

Tilat ovat toimintaan nähden riittämättömät eivätkä vastaa elintarvikehuoneiston vaatimuksia.

Henkilökunnan hygieenisessä työskentelyssä on pientä huomautettavaa. Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia. Henkilökunnan suojavaatetuksessa oli pieniä epäkohtia. Terveydentilan seurannassa on pieniä puutteita. Hygieniaosaamisen osalta oli puutteita kirjanpidossa.

Ruoan jäähdytys ei ole asianmukaista.

Oiva-raportin esilläpidossa on huomautettavaa.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 21.4.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 21.4.2016