LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Fredan Lihakauppa
Tmi Dimrat
Fredrikinkatu 33 A
00120 HELSINKI

Pvm	29.3.2016
Tapahtumatunnus	347614

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Tmi Dimrat, 2114014-1
Kohde	Fredan Lihakauppa, Fredrikinkatu 33 A, 00120 HELSINKI
Aika	09.03.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Mirja Rautio
Elintarvikehuoneiston edustajat	Mehmet Kayton
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **A**

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **C** **Kehotus**

Tilojen soveltuvuudessa toimintaan on epäkohtia.

Palvelumyyntitiskin takana oli vain yksi vesipiste, jossa pestään tiskit ja kädet. Palvelumyyntitiskin taakse tarvitaan erillinen käsinepesupiste.

KEHOTUS:

Palvelumyyntitiskin taakse tulee asentaa erillinen ja asianmukaisesti varustettu käsienpesupiste 31.7.2016 mennessä.

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**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **A**

4.3 Työvaatteet **A**

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **A**

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **A**

7 Myynti ja tarjoilu

7.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä **B** Ohjaus ja neuvonta

Myynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Osa lihatiskissä olevista tuotteista oli liian lämpimiä.

OHJAUS JA NEUVONTA:

Myynnissä oleva jauheliha tulee olla alle +4 C ja raaka liha alle 6 C. Tuotteiden lämpötiloja on hyvä tarkastaa erillisellä mittarilla, sillä laitteen oman mittarin lämpötila ei välttämättä ole sama kuin tuotteiden lämpötila kaikissa kohdissa lihatiskiä.

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys **A**

16.2 Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys **B** Ohjaus ja neuvonta

Naudanlihan merkintäjärjestelmän kirjanpidossa on pieniä epäkohtia.

Tarkastuksella todettiin, että asiakkaille annettavat tiedot naudanlihasta olivat puutteelliset. Myyjä alkoi kirjoittaa tietoja taululle tarkastuksen aikana.

OHJAUS JA NEUVONTA:

Asiakkaille tulee antaa tiedot naudanlihan alkuperästä, käsittelypaikoista (teurastus ja leikkaus) ja eränumerosta. Tiedot tulee olla vähittäismyymälässä naudanlihan irtomyynnin välittömässä läheisyydessä.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **A**

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

Lisätietoja

Palvelumyyntitiskin taakse tulee asentaa erillinen ja asianmukaisesti varustettu käsienpesupiste 31.7.2016 mennessä. Uusintatarkastus tullaan tekemään määräajan jälkeen.

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

Elintarviketarkastaja

Mirja Rautio

Puh. +358503474443

mirja.rautio@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

347614

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Fredan Lihakauppa

Fredrikinkatu 33 A, 00120 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

09.03.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

04.03.2015

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	12
Hyvä / Bra	2
Korjattavaa / Bör korrigeras	1
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 09.03.2016

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	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tilojen soveltuvuudessa toimintaan on epäkohtia.

Myynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Naudanlihan merkintäjärjestelmän kirjanpidossa on pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 8.4.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 8.4.2016