LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Keskuspuiston ammattiopiston kahvila/ Tenholantie
Invalidisäätiö sr

Tenholantie 10
00280 HELSINKI

Pvm	28.9.2016
Tapahtumatunnus	413998

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä seuranta-/jälkitarkastus**
Toimija	Invalidisäätiö sr, 0201375-3
Kohde	Keskuspuiston ammattiopiston kahvila/Tenholantie, Tenholantie 10, 00280 HELSINKI
Aika	21.09.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Terhi Virtanen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Satu Vienola
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **A**

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys **A**

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **A**

2.2 Tilojen kunto **A**

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.

Toimijan edustajan mukaan vihanneskylmäkaapin lämpötilaa ei yrityksestä huolimatta saada lainsäädännön mukaiseksi kuin hetkellisesti.

Toimijan tulee huolehtia, että kylmälaitteet ovat käyttötarkoitukseensa soveltuvia.

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**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **A**

4.2 Käsihygienia **A**

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **A**

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **C** **Kehotus**

Kylmäsäilytystiloissa varastoitiin elintarvikkeita lämpötilassa, joka heikentää elintarvikkeiden turvallisuutta.

Yhdessä kylmäkaapissa (ns. vihanneskaappi) säilytetään mm. salaattibuffettiin tarkoitettuja pilkottuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Kaapin lämpötila oli tarkastushetkellä infrapunamittarilla mitattuna noin +8,5 - +12 astetta ja kaapissa olevan irtomittarin mukaan noin +11 astetta. Lämpötilakirjauksia on tehty säännöllisesti kerran viikossa. Kirjausten mukaan kylmäkaapin lämpötila on ollut useita viikkoja noin +8 astetta. Korjaaviin toimenpiteisiin ei ole ryhdytty.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää koko säilytysajan lainsäädännön mukaisissa lämpötilarajoissa.

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdan tulee olla korjattuna viimeistään 25.10.2016. Epäkohdan korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

6.4 Jäähdytys **D** **Elintarvikemääräysten vastaisuuden poistamismääräys**

Ruoan jäähdytys ei ole asianmukaista.

Tarkastushetkellä tuntia aiemmin kuumennetut kasvispihvit (kypsä pakastetuote) olivat keittiössä huoneenlämmössä ja infrapunamittarilla mitattuna kasvispihvien lämpötila oli +32 astetta. Broilerin kypsennys ja jäähdytys tehdään asianmukaisesti toimijan ravintolan keittiössä. Broilerin jäähdytyksestä on tehty säännöllisesti kerran viikossa kirjanpitoa.

Mikäli ruokia ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen tai säilytetä kuumana, on ne välittömästi jäähdytettävä. Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että ruoka jäähdytetään enintään neljässä tunnissa enintään + 6 asteeseen. Tuote säilytetään jäähdytyksen jälkeen enintään +6 C lämpötilassa.

Toimijan tulee viipymättä varmistaa, että kaikkien elintarvikkeiden jäähdytys on riittävän tehokas ja todentamaan lämpötilamittauksin ja kirjauksin jäähdytyksen onnistuminen.

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdan tulee olla korjattuna viimeistään 25.10.2016. Epäkohdan korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

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

7 Myynti ja tarjoilu

7.1 Tuoteryhmien erillläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa **A**

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

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **A**

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

Lisätietoja

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohtien tulee olla korjattuna viimeistään 25.10.2016. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

Tarkastuksella todettu epäkohta (jäähdytys 6.4) on vakava ja asiassa edellytetään toimijalta välittömiä korjaavia toimenpiteitä. Valvontaviranomainen on ryhtynyt käyttämään asiassa on hallinnollisia pakkokeinoja.

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

96,00 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 15.8.2016 (254 §, 9.8.2016)

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Terhi Virtanen

Puh. 0931028332

terhi.virtanen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

413998

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Keskuspuiston ammattiopiston kahvila/Tenholantie

Tenholantie 10, 00280 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

21.09.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

25.08.2016	
28.04.2016	

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	14
Hyvä / Bra	1
Korjattavaa / Bör korrigeras	1
Huono / Dålig	1

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 21.09.2016

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	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.

Kylmäsäilytystiloissa varastoitiin elintarvikkeita lämpötilassa, joka heikentää elintarvikkeiden turvallisuutta. Ruoan jäähdytys ei ole asianmukaista.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 8.10.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 8.10.2016