LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Keskuspuiston ammattiopiston kahvila/ Tenholantie
Invalidisäätiö sr

Tenholantie 10
00280 HELSINKI

Pvm	29.4.2016
Tapahtumatunnus	359624

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Invalidisäätiö sr, 0201375-3
Kohde	Keskuspuiston ammattiopiston kahvila/Tenholantie, Tenholantie 10, 00280 HELSINKI
Aika	28.04.2016

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 **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikehuoneistolla on omavalvontasuunnitelma, mutta kirjanpito on osittain puutteellista. Broilerin jäähdytyksestä ei ole kirjanpitoa.

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 **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 **A**

4.2 Käsihygienia **A**

4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta **A**

Terveystodistukset säilytetään palkkahallinnossa.

Selvitys terveydentilasta tai kopio siitä tulee säilyttää työpaikalla tai työterveyshuollossa siten, että se on terveystarkastajan saatavilla.Kirjanpito voi olla myös nimilista, johon on merkitty päivämäärät tarkastetuista terveydentilaselvityksistä.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **A**

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **A**

Kaksiovisen pakastimen lämpötila oli tarkastushetkellä vain -13 astetta. Lämpötilakirjaukset oli tehty säännöllisesti ja niiden mukaan lämpötila on ollut elintarvikelainsäädännön mukainen. Kaapissa ei ole irtomittaria.

Toimijan tulee hankkia kylmäkalusteiden lämpötilaseurantaan irtomittareita ja varmistaa että kylmäkalusteiden lämpötilat ovat elintarvikelainsäädännön mukaisia.

6.4 Jäähdytys **C Kehotus**

Ruoan jäähdytysmenetelmä on toimintaan nähden riittämätön.

Tarkastushetkellä jääkapissa oli aamulla noin klo 9 kypsennettyjä broilerinpaloja, joiden lämpötila piikkimittarilla mitattuna oli +29 astetta. Kello oli mittaushetkellä noin 12. Broilerinpalat vietiin tarjolle +29 asteisina. Toimijan edustajan mukaan broileria kypsennetään ja tarjoillaan päivittäin.

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 C:seen. Tuote säilytetään jäähdytyksen jälkeen enintään +6 C lämpötilassa.

Toimijan jääkaapin jäähdytysteho ei riitä jäähdyttämään paistettua broileria alle +6 asteeseen neljässä tunnissa. Jääkaapissa pitkään olleet muut elintarvikkeet olivat infrapunamittarilla mitattuin +6-7 asteisia.

Toimijan tulee viipymättä varmistaa, että broilerin (ja mahdollisten muiden kuumien elintarvikkeiden) jäähdytys on riittävän tehokas ja todentamaan lämpötilamittauksin ja kirjauksin jäähdytyksen onnistuminen.

Helsingin kaupungin ympäristökeskus suosittelee, että toimija kypsentää ja jäähdyttää broilerit samassa kiinteistössä sijaitsevassa toisessa keittiössään, jossa on asianmukainen jäähdytyskaappi. Mikäli tämä ei ole mahdollista, tulee toimijan hankkia jäähdytyskaappi tai järjestää muu asianmukainen tapa, jolla kuumat elintarvikkeet jäähdytetään lainsäädännön mukaisesti.

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdan tulee olla korjattuna viimeistään 28.6.2016. Epäkohdan korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

7 Myynti ja tarjoilu

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

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio **A**

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät	**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. Epäkohdan tulee olla korjattuna viimeistään 28.06.2016. Epäkohdan korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

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

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

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

Tarkastusmaksu

160,00 €

Maksuperusteet

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

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Terhi Virtanen

Puh. 0931028332

terhi.virtanen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

359624

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Keskuspuiston ammattiopiston kahvila/Tenholantie

Tenholantie 10, 00280 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

28.04.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

08.05.2015

15.01.2014

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	18
Hyvä / Bra	1
Korjattavaa / Bör korrigeras	1
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.04.2016

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	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneistolla on omavalvontasuunnitelma, mutta kirjanpito on osittain puutteellista.

Ruoan jäähdytysmenetelmä on toimintaan nähden riittämätön.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 9.5.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 9.5.2016