LÄHETTÄJÄ
**Helsingin kaupungin ympäristökeskus**
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

# Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
**Grillikioski Rautatientori**
T:mi Do Van Hoa

Hiirakkokuja 4 A 10
01200 VANTAA

| | |
|---|---|
| Pvm | 25.4.2016 |
| Tapahtumatunnus | 357465 |

| | |
|---|---|
| Asia | **Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus** |
| Toimija | T:mi Do Van Hoa, 1466496-7 |
| Kohde | Grillikioski Rautatientori, Rautatientori, 00100 HELSINKI |
| Aika | 15.04.2016 |

*Läsnäolijat*

| | |
|---|---|
| Tarkastaja | Arja Heinonen |
| Muut tarkastajat | Susanna Sinkkonen |
| Elintarvikehuoneiston edustajat | Toimijan edustaja |
| | 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.

TOIMENPIDE: Kioskilla tulee olla tarkastettavissa kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Lämpötilakirjauksia tulee tehdä säännöllisesti kaikista kylmälaitteista.

### 2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

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

Tilat ovat riittämättömät elintarvikehuoneiston toimintaan.

Kioskissa on vain yksi vesipiste, joka sijaitsee WC:ssä. Siivousvälineille ei ole säilytystilaa.

TOIMENPITEET: Ruoan käsittelytilaan tulee rakentaa vesipiste. Siivousvälineille ja -aineille tulee olla erillinen säilytyspaikka (siivouskomero), siivousvälineitä ei tule säilyttää WC:ssä.

**2.2 Tilojen kunto** **B** Ohjaus ja neuvonta

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle.

Ruokien käsittelylpöydän takana oleva seinä oli huonokuntoinen. WC:n ilmanvaihtoaukon reunat ovat huonokuntoiset.

TOIMENPITEET: Huonokuntoinen seinä tulee kunnostaa helposti puhtaana pidettäväksi. WC:n ilmanvaihtoaukon ympärystä tulee kunnostaa helposti puhtaana pidettäväksi.

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

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on pieniä puutteita.

Ruoan käsittelytilassa oli huonokuntoinen lipasto. Elintarvikkeiden käsittelypöydän yllä oleva hyllykkö oli käsittelemätöntä puuta. Mikrouunin alla oli käsittelemätöntä puuta oleva levy. Myyntiluukun edessä olevassa pöydässä oli kolhuja.

TOIMENPITEET: Lipasto, mikroaaltouunin alla oleva levy sekä hyllykkö tulee kunnostaa helposti puhtaana pidettäviksi esim. maalaamalla. Myyntiluukun edessä olevan pöydän kuntoa tulee seurata, ja se tulee tarvittaessa kunnostaa.

**3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus**

**3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus** **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on pieniä epäkohtia.

Kioskissa säilytettiin ylimääräistä, kioskin toimintaan kuulumatonta tavaraa, joka vaikeuttaa puhtaanapitoa.

TOIMENPIDE: Kioskin toimintaan kuulumattomat tavarat tulee poistaa kioskista.

**3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus** **A**

**4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus**

**4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys** **A**

**4.3 Työvaatteet** **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvaatteissa on pieniä puutteita.

Työasusta puuttui päähine.

TOIMENPITEET: Kioskissa tulee käyttää erillistä työasua, tai esim. esiliinaa, sekä päähinettä.

**6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta**

**6.1 Elintarvikkeiden säilytys** **C** **Kehotus**

Elintarvikkeita säilytetään tavalla, joka heikentää niiden turvallisuutta.

Lihapiirakkapusseja säilytettiin WC:n hyllyllä. Säilyketölkkejä säilytettiin lattialla.

TOIMENPITEET: Elintarvikepakkauksia ei tule säilyttää WC:ssä eikä lattialla.

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

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on selkeitä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Lihapiirakkapusseja säilytettiin huoneen lämmössä. Kioskin pöydillä oli makkaroita ja nakkeja, joiden kierto on toimijan edustajan mukaan nopea.

TOIMENPITEET: Lihapiirakat ja muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää kylmäkaapeissa enintään 6 °C:n lämpötilassa. Pöydälle voidaan ottaa vain pieni määrä elintarvikkeita kerrallaan valmistusta ja myyntiä varten. Kylmälaitteista tulee tehdä päivittäisiä lämpötilamittauksia, ja lämpötilat tulee kirjata ylös vähintään kerran viikossa. Lämpötilakirjanpito tulee olla aina kioskissa tarkastettavissa.

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

## Lisätietoja

YHTEENVETO TOIMENPITEISTÄ:

-Kioskilla tulee olla tarkastettavissa kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Lämpötilakirjauksia tulee tehdä säännöllisesti kaikista kylmälaitteista.
-Ruoan käsittelytilaan tulee rakentaa vesipiste. Siivousvälineille ja -aineille tulee olla erillinen säilytyspaikka, siivousvälineitä ei tule säilyttää WC:ssä.
-Huonokuntoinen seinä tulee kunnostaa helposti puhtaana pidettäväksi. WC:n ilmanvaihtoaukon ympärystä tulee kunnostaa helposti puhtaana pidettäväksi.
-Kioskin toimintaan kuulumattomat tavarat tulee poistaa kioskista.
-Lipasto, mikroaaltouunin alla oleva levy sekä hyllykkö tulee kunnostaa helposti puhtaana pidettäviksi esim. maalaamalla. Myyntiluukun edessä olevan pöydän kuntoa tulee seurata, ja se tulee tarvittaessa kunnostaa.
-Kioskissa tulee olla tarkastettavissa toimijan sekä kaikkien työntekijöiden hygieniapassien kopiot tai kirjanpito.
-Lihapiirakat ja muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää kylmäkaapeissa enintään 6 °C:n lämpötilassa. Pöydälle voidaan ottaa vain pieni määrä elintarvikkeita kerrallaan valmistusta ja myyntiä varten. Kylmälaitteista tulee tehdä päivittäisiä lämpötilamittauksia, ja lämp¶tilat tulee kirjata ylös vähintään kerran viikossa. Lämpötilakirjanpito tulee olla aina kioskissa tarkastettavissa.
-Elintarvikepakkauksia ei tule säilyttää WC:ssä eikä lattialla.
-Kioskissa tulee olla tarkastettavissa toimijan sekä kaikkien työntekijöiden hygieniapassien kopiot tai kirjanpito.
-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 15.8.2016. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

ACTIONS TO BE TAKEN:

-There must always be an in-house self control plan at the convenience store.
-Water tab for hand-washing must be build in the area where foodstuffs are handled.
-There must be cleaner's cupboard or some kind of closed storing space for the cleaning equipment and detergents.
-The wall behind the food handling area and the ventilation gap at the toilet must be renovated.
-All belongings, which are not necessary for the convenience store functions, must be removed from the premises.
-Drawer, wooden disc under the microwave and the shelves must be painted or otherwise renovated so, that they can be easily washed with water. The table must be renovated when needed.
-Record of hygiene passports (e.g. copies of the passports) of everyone who handle food must be stored at the store.
-Meat pasties, sausages and other easily perishable foods must be stored in 6 °C or colder. Temperature records of all freezers and refrigerators must be written at least weekly. The records must be stored at the convenience store so, that they can be inspected any time.
-Food packages must not be stored in the toilet or at the floor.
-Headwear must be worn when foods are handled.
-Oiva-report attached to the inspection report must be attached to the front window of the store.

The water tab has to be build by 15.8.2016. Other defects have to be fixed immediately.  Additional inpection will be carried out after the deadline.

## 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

128,00 €

## Maksuperusteet

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

## Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Arja Heinonen

Puh. 0931071379

arja.e.heinonen@hel.fi

# Oiva-raportti • Oiva-rapporten
# Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

357465

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

## Grillikioski Rautatientori

Rautatientori, 00100 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion**

**15.04.2016**

**Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner**

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.04.2016**

| | |
|---|---|
| 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 | |

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST**

| | |
|---|---|
| Oivallinen / Utmärkt | 2 |
| Hyvä / Bra | 4 |
| Korjattavaa / Bör korrigeras | 4 |
| Huono / Dålig | |

## Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpito puuttuu kokonaan.

Tilat ovat riittämättömät elintarvikehuoneiston toimintaan. Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on pieniä puutteita.

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on pieniä epäkohtia.

Työvaatteissa on pieniä puutteita.

Elintarvikkeita säilytetään tavalla, joka heikentää niiden turvallisuutta. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on selkeitä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

**Valvontayksikkö • Övervakningsenhet**
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 5.5.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 5.5.2016