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	5.9.2016
Tapahtumatunnus	405676

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä seuranta-/jälkitarkastus**
Toimija	T:mi Do Van Hoa, 1466496-7
Kohde	Grillikioski Rautatientori, Rautatientori, 00100 HELSINKI
Aika	25.08.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Arja Heinonen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Do Van Hoa

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **D** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.
TOIMENPIDE: Kioskilla tulee olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Omavalvontakirjauksia tulee tehdä säännöllisesti.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

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

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävyydessä on epäkohtia.
Edellisen tarkastuksen jälkeen kioskiin oli rakennettu käsienpesupiste. Siivousvälineitä säilytettiin yhä WC:ssä.

TOIMENPITEET: Siivousvälineille tulee olla hygieeninen säilytyspaikka, joka ei voi olla WC:ssä.

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**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.2 Käsihygienia **B** Ohjaus ja neuvonta

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Keittiön käsienpesupisteessä ei ollut nestesaippuaa. Saippua tuotiin vesipisteelle pyynnöstä.

TOIMENPITEET: Sekä ruoanvalmistustilan että WC:n vesipisteissä tulee olla aina nestesaippuaa sekä käsipyyhepapereita. Säännöllisestä käsienpesusta tulee huolehtia ennen ruoanvalmistusta sekä aina rahojen käsittelyn ja ruoanvalmistuksen välillä.

4.3 Työvaatteet **A**

4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen **C** **Kehotus**

Hygieniaosaamisen todentamisessa on epäkohtia.

Hygieniaosaamistodistuksista puuttui kirjanpito.

TOIMENPIDE: Kioskissa tulee aina olla tarkatettavissa työntekijöiden hygieniaosaamistodistukset tai niiden kirjanpito.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa.

Lihapiirakoita säilytettiin ainoastaan kylmiöissä. Juomapakkauksia säilytettiin kioskin lattialla.

TOIMENPITEET: Kaikki elintarvikepakkaukset, mukaan lukien juomapakkaukset, tulee säilyttää hyllyillä tai helposti puhtaana pidettävien alustojen päällä, poissa lattialta.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **D** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole kehotuksista huolimatta tehty.

Kaikki kylmänä säilytettävät elintarvikkeet olivat säilytyksessä alle 6 °C:n lämpötilassa.

TOIMENPITEET: Kaikista kylmälaitteista tulee tehdä lämpötilakirjanpitoa vähintään kerran viikossa.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **C** **Kehotus**

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

TOIMENPIDE: Tarkastuskertomuksen liitteenä oleva Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle. Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi myös yrityksen omille verkkosivuille.
Lisätietoja: www.oivahymy.fi

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

Lisätietoja

Tarkastuksella todetut epäkohdat ovat vakavia 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

128,00 €

Maksuperusteet

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

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Arja Heinonen

Puh. 0931071379

arja.e.heinonen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

405676

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Grillikioski Rautatientori

Rautatientori, 00100 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

25.08.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

15.04.2016

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	5
Hyvä / Bra	2
Korjattavaa / Bör korrigeras	3
Huono / Dålig	2

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.08.2016

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	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävyydessä on epäkohtia.

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia. Hygieniaosaamisen todentamisessa on epäkohtia.

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole kehotuksista huolimatta tehty.

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 15.9.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 15.9.2016