LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Sushibar Rice Garden Kaisaniemi
Sun Wang Oy

Vuorikatu 16
00100 HELSINKI

Pvm	21.7.2016
Tapahtumatunnus	391305

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä seuranta-/jälkitarkastus**
Toimija	Sun Wang Oy, 1037315-0
Kohde	Sushibar Rice Garden Kaisaniemi, Vuorikatu 16, 00100 HELSINKI
Aika	12.07.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Arja Heinonen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Yang Yi Ren
	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

2.2 Tilojen kunto **C** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Tilojen kunnossa on epäkohtia.
Keittiön lattia, kynnys ja portaat olivat huonokuntoiset. Epäkohdasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPIDE: Keittiön lattia, kynnys ja portaat tulee kunnostaa ehjiksi ja helposti puhtaana pidettäviksi.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **C** **Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossapito on laiminlyöty.
Kylmävetolaatikoston tiivisteet ovat rikkinäiset. Epäkohdasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPIDE: Kylmävetolaatikoston rikkinäiset tiivisteet tulee uusia.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **C Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia.

Keittiön nurkat, katkaisijat sekä tasojen ja laitteiden aluset olivat pinttyneen likaiset. Pukuhuoneen lattialla oli ylimääräistä tavaraa, ja lattia oli osittain likainen.

TOIMENPIDE: Pukuhuoneen tavarat tulee järjestää kaappeihin, ja ravintolan toimintaan kuulumattomat tavarat tulee poistaa pukuhuoneesta. Pukuhuoneen ja keittiön lattiat sekä keittiön katkaisijat tulee puhdistaa kauttaaltaan perusteellisesti, ja niiden puhtaanapidosta tulee huolehtia myös tulevaisuudessa.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **C Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on epäkohtia.

Kylmävetolaatikoston tiivisteet olivat likaiset. Epäkohdasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPIDE: Kylmälaitteiden likaiset tiivisteet tulee puhdistaa.

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus **C Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on puutteita.

Moppia säilytettiin keittiössä ämpärissä. Epäkohdasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella. Keittiössä roikkui likainen pyyhe, joka oli toimijan edustajan mukaan siivousrätti.

TOIMENPIDE: Siivousvälineet ja -aineet tulee säilyttää siivouskomerossa seinätelineissä ja hyllyillä. Likaiset siivousvälineet tulee puhdistaa ja tarvittaessa uusia. Likainen pyyhe tulee poistaa keittiöstä.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **D Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Henkilökunnan epähygieeninen työskentely vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Keittiössä on kolme vesipistettä. Riisiä liotettiin ämpärissä astianpesualtaassa. Toimijan edustajan mukaan elintarvikeastiat eivät mahdu elintarvikkeiden pesualtaaseen, joka on astianpesuallasta pienempi. Elintarvikkeiden huuhtelusta likaisissa pesualtaissa on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPITEET: Elintarvikkeet tulee huuhdella ja pestä aina elintarvikkeiden pesualtaassa. Mikäli nykyinen pesuallas ei ole elintarvikeasioille riittävän suuri, tulee hankkia isompi allas. Astianpesuallasta tulee käyttää ainoastaan astioiden esihuuhteluun ja pesuun.

4.2 Käsihygienia **D Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Käsienpesupisteen varustelussa on vakavia epäkohtia.

Keittiön käsienpesupisteestä puuttui saippua ja käsipyyhepaperit. Epäkohdasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPIDE: Keittiön käsienpesupiste tulee aina olla varusteltu nestesaippualla ja käsipyyhepapereilla. Keittiöhenkilökunnan tulee huolehtia säännöllisestä ja riittävästä käsienpesusta ruoanvalmistuksen yhteydessä.

4.3 Työvaatteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvaatteissa on pieniä puutteita.

Toiselta sushia valmistavalta työntekijältä puuttui päähine.

TOIMENPIDE: Kaikilla elintarvikkeita k¿sittelevillä henkilöillä tulee olla työasu, mukaan lukien päähine.

4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen **C Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Hygieniaosaamistodistuksista ei ole kirjanpitoa lainkaan.

Henkilökunnan hygieniapasseista ei ollut kirjanpitoa.

TOIMENPIDE: Kaikkien elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden hygieniaosaamistodistuksista tulee olla aina tarkastettavissa kirjanpito (esimerksi kopiot hygieniapasseista).

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **B** Ohjaus ja neuvonta

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.
Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita.

Tuoretta kalaa säilytettiin kylmävetolaatikostossa 5 °C:n lämpötilassa. Kylmäkaapin lämpötila oli ollut kirjausten mukaan ajoittain 8 °C, eikä korjaavia toimenpiteitä oltu kirjattu.

TOIMENPIDE: Tuore kala tulee säilyttää enintään 2 °C:n lämpötilassa ja muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet 6 °C:n lämpötilassa. Mikäli omavalvontakirjauksissa ilmenee poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista, tulee kylmälaitteiden lämpötilat korjata lainsäädännön vaatimusten mukaisiksi, ja korjaavat toimenpiteet tulee kirjata omavalvontaan.

6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet **D Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Kuumasäilytystä vaativat elintarvikkeet säilytetään liian alhaisissa lämpötiloissa.

Keittiössä säilytettiin suuria määriä sushiriisiä huoneen lämmössä. Riisien lämpötilat olivat tarkastushetkellä 20-30 °C. Toimijan edustajan mukaan sushiriisiä keitetään kahdesti päivässä: kello 9 lounasta varten ja kello 15 illan aikana tarjoiltavia susheja varten. Ravintola sulkeutuu kello 22.

TOIMENPITEET: Riisi tulee säilyttää keittiössä vähintään 60 °C:n lämpötilassa. Sushiriisiä voidaan käsitellä ja tarjoilla alle 60 °C:n lämpötilassa yhteensä enintään neljän tunnin ajan.

7 Myynti ja tarjoilu

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa **D Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Tarjolla olevien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.
Elintarvikehuoneistossa pidetään tarjolla elintarvikkeeksi kelpaamattomia elintarvikkeita.

Ravintolassa tarjoillaan lounasbuffetissa sekä annoksissa sushia, jonka riisiä säilytetään alle 60 °C:n lämpötilassa yli neljä tuntia.

Tarkastus tehtiin ennen lounasaikaan, joten lounasbuffetista tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötiloja ei voitu mitata. Lounasbuffetin tarjoilulämpötilojen omavalvontakirjaukset puuttuivat. Epäkohdasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPITEET:
-Asiakkaille ei tule tarjoilla sushia, joiden riisiä on säilytetty alle 60 °C:n lämpötilassa yli neljä tuntia. Sushia tai sen ainesosia saa säilyttää ja tarjoilla niin, että ne ovat 6- 60 °C välisessä lämpötilassa säilytys- ja tarjoiluaika huomioiden yhteensä enintään neljä tuntia.

-Muut ruoat tulee tarjoilla yli 60 °C:n tai alle 12 °C:n lämpötilassa. Tarjolla olevista ruoista tulee tehdä säännöllistä lämpötilakirjanpitoa tarjoiluajan loppupuolella.

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät **B** Ohjaus ja neuvonta

Tiedoissa, joita annetaan tarjoilupaikassa myynnissä olevista elintarvikkeista, on pieniä epäkohtia.

Asiakkaiden näkyviltä puuttuu teksti, jossa kerrotaan elintarvike- ja allergeenitietoja saatavan tarvittaessa henkilökunnalta.

TOIMENPIDE: Asiakkaiden näkyville tulee asettaa teksti, jossa kerrotaan elintarvike- ja allergeenitietoja saatavan tarvittaessa henkilökunnalta.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **B** Ohjaus ja neuvonta

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

Esillä oli vanha Oiva-raportti, jossa oli B-arvosana.

TOIMENPIDE: Uusin Oiva-raportti tulee aina 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

192,00 €

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

391305

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Sushibar Rice Garden Kaisaniemi

Vuorikatu 16, 00100 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

12.07.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

21.04.2016	
05.08.2013	

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	1
Hyvä / Bra	4
Korjattavaa / Bör korrigeras	6
Huono / Dålig	4

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.07.2016

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	
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

Tilojen kunnossa on epäkohtia. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossapito on laiminlyöty.

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia. Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on epäkohtia. Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on puutteita.

Henkilökunnan epähygieeninen työskentely vaarantaa elintarviketurvallisuuden. Käsienpesupisteen varustelussa on vakavia epäkohtia. Työvaatteissa on pieniä puutteita. Hygieniaosaamistodistuksista ei ole kirjanpitoa lainkaan.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 31.7.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 31.7.2016

Huomiot • Observation

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.
Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita.
Kuumasäilytystä vaativat elintarvikkeet säilytetään liian alhaisissa lämpötiloissa.

Tarjolla olevien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.
Elintarvikehuoneistossa pidetään tarjolla elintarvikkeeksi kelpaamattomia elintarvikkeita.

Tiedoissa, joita annetaan tarjoilupaikassa myynnissä olevista elintarvikkeista, on pieniä epäkohtia.

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.