LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Sushibar Rice Garden Vuorikatu
Sun Wang Oy

Vuorikatu 16
00100 HELSINKI

Pvm	25.4.2016
Tapahtumatunnus	357017

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Sun Wang Oy, 1037315-0
Kohde	Sushibar Rice Garden Vuorikatu, Vuorikatu 16, 00100 HELSINKI
Aika	21.04.2016

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 **C** **Kehotus**

Elintarvikehuoneistolla ei ole omavalvontasuunnitelmaa ja kirjanpito puuttuu kokonaan.

TOIMENPIDE: Ravintolalla tulee olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Lämpötilakirjauksia tulee tehdä viikoittain ainakin kaikista kylmälaitteista, vastaanotettavista elintarvikkeista sekä kylmänä ja kuumana asiakkaille tarjoiltavista ruoista sekä keittiössä kuumana säilytettävästä riisistä.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **A**

2.2 Tilojen kunto **B** Ohjaus ja neuvonta

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle.

Keittiön lattia, portaat ja kynnys ovat huonokuntoiset.

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

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **C** **Kehotus**

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on epäkohtia.

Kylmävetolaatikoston tiivisteet olivat rikkinäiset.

TOIMENPIDE: Vetolaatikoston tiivisteet tulee uusia.

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.

Pukuhuoneen lattialla oli ylimääräistä tavaraa, ja lattia oli osittain likainen. Keittiön tasojen ja laitteiden alla oli likaa.

TOIMEPIDE: Pukuhuoneen lattia tulee järjestää ja siivota. Keittiön lattiat tulee puhdistaa säännöllisesti myös tasojen ja laitteiden alta.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia.

Toisen vetolaatikoston ehjät tiivisteet olivat likaiset.

TOIMENPIDE; Vetolaatikostojen tiivisteet tulee puhdistaa säännöllisesti.

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus **B** Ohjaus ja neuvonta

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Moppia säilytettiin keittiön nurkassa ämpärissä. Ravintolan siivouskomero oli siisti, ja muut siivousvälineet olivat komerossa.

TOIMENPIDE: Kaikki siivousvälineet ja -aineet tulee säilyttää siivouskomerossa hyllyillä ja seinätelineissä.

3.5 Haitta- ja muut eläimet **A**

3.6 Jätehuolto **A**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **C** **Kehotus**

Henkilökunnan hygieenisissä työskentelytavoissa on epäkohtia.

Riisiä liotettiin ämpärissä lattialla, ja ämpäri nostettiin myöhemmin lattialta työskentelypöydälle. Seuraavan päivän tofukeittoon tarkoitettuja tofukuutioita valutettiin juoksevan veden alla astianpesupisteen vieressä olevassa vesipisteessä. Vesipiste ja sen ympärystä olivat likaiset, ja vesipisteen vieressä säilytettiin siivousvälineitä.

TOIMENPITEET: Elintarvikeastioita ei tule säilyttää lattialla. Elintarvikkeiden käsittely ja säilytys sekä muu toiminta ravintolassa tulee järjestää siten, ettei epähygieenisiltä pinnoilta (esim. lattia, astianpesuallas, siivousvälineet) siirry mikrobeja hygieenisille pinnoille (esim. työskentelypöydät, elintarvikkeiden pesualtaat). Elintarvikkeita ei tule huuhdella eikä valuttaa likaisissa pesualtaissa, eikä elintarvikkeiden säilytys- tai käsittelyastioita tule koskaan laittaa lattialle.

4.2 Käsihygienia **C** **Kehotus**

Käsienpesupisteen varustelussa on epäkohtia.

Keittiön käsienpesupisteistä puuttui saippua ja käsipyyhepaperit.

TOIMENPIDE: Keittiössä tulee aina olla saippualla ja käsipyyhepapereilla varusteltu käsienpesupiste.

4.3 Työvaatteet **A**

4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen **B** Ohjaus ja neuvonta

Hygieniaosaamisen todentamisessa on pieniä puutteita.

Paikalla olleilla työntekijöillä oli esittää hygieniapassit. Kaikkien työntekijöiden hygieniapasseista ei ollut tarkastettavissa kirjanpitoa.

TOIMENPIDE: Kaikkien ruokaa käsittelevien työntekijöiden hygieniapasseista tulee aina olla tarkastettavissa kirjanpito.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

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

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on puutteita.

Lämpötilat olivat tarkastuksella lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Omavalvontakirjanpitoa ei oltu tehty kylmälaitteista.

TOIMENPIDE: Kaikista kylmälaitteista (kylmäkaapit, pakastimet ja vetolaatikostot) tulee tehdä viikoittaista lämpötilakirjanpitoa.

6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet **C**

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.
Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötilat heikentävät elintarviketurvallisuuden.

Riisiä säilytettiin keittiössä kylmälaukussa 30 °C:n lämpötilassa.

TOIMENPITEET: Riisi tulee säilyttää vähintään 60 °C:n lämpötilassa, ja sen säilytyslämpötilasta tulee tehdä kirjauksia vähintään kerran viikossa. Kirjaukset tulee olla aina tarkastettavissa.

7 Myynti ja tarjoilu

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa **C** **Kehotus**

Tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on selkeitä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.
Tarjolla olevien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

Kylmänä tarjoiltavaksi tarkoitetun kasvis-nuudelisalaatin lämpötila oli 20 °C. Kuumana tarjoiltavaksi tarkoitettujen nyyttien lämpötila oli 30 °C. Lämpötilat mitattiin lounasajan lopussa kello 14.

TOIMENPITEET: Kuumana tarjoiltavat ruoat tulee tarjoilla vähintään 60 °C:n lämpötilassa, ja kylmänä tarjoiltavat ruoat enintään 12 °C:n lämpötilassa. Kuumana ja kylmänä tarjoiltavien elintarvikkeiden tarjoilulämpötiloja tulee mitata tarjoiluajan loppupuolella säännöllisesti, ja ne tulee kirjata vähintään kerran viikossa. Kirjaukset tulee olla aina tarkastettavissa.

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät **B** Ohjaus ja neuvonta

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

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

14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit **A**

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **A**

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

Lisätietoja

MUUT TOIMENPITEET:

-Pakastimessa säilytettäviin kaloihin tulee merkitä jäädytyspäivämäärä.

-Keittiöstä tulee poistaa likaiset pyyhkeet ja rätit.

-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 30.6.2016. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

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

160,00 €

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

357017

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Sushibar Rice Garden Vuorikatu

Vuorikatu 16, 00100 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

21.04.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

05.08.2013

24.06.2013

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	6
Hyvä / Bra	7
Korjattavaa / Bör korrigeras	6
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 21.04.2016

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	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneistolla ei ole omavalvontasuunnitelmaa ja kirjanpito puuttuu kokonaan.

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on epäkohtia.

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

Henkilökunnan hygieenisissä työskentelytavoissa on epäkohtia. Käsienpesupisteen varustelussa on epäkohtia. Hygieniaosaamisen todentamisessa on pieniä puutteita.

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

Huomiot • Observation

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on puutteita. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.
Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötilat heikentävät elintarviketurvallisuuden.

Tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on selkeitä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista. Tarjolla olevien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

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