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

# Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
**Ravintola Dragon and Phoenix**
XIN KANG

Pohjoinen Makasiinikatu 1
00130 HELSINKI

| | |
|---|---|
| Pvm | 27.7.2016 |
| Tapahtumatunnus | 393281 |

| | |
|---|---|
| Asia | **Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus** |
| Toimija | XIN KANG, 1959565-7 |
| Kohde | Ravintola Dragon and Phoenix, Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 HELSINKI |
| Aika | 19.07.2016 |

*Läsnäolijat*

| | |
|---|---|
| Tarkastaja | Arja Heinonen |
| Elintarvikehuoneiston edustajat | Wang Ru Gang |
| | Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta |

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

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

**2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet** **A**

Ravintolaan on hankittu uusi, ehjä arkkupakastin vanhan tilalle.

**3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus**

**3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus** **C** **Kehotus**

Elintarvikehuoneistoon kuulumattomat tavarat vaikeuttavat puhtaanapitoa.

Keittiön työtasoja oli peitetty sanomalehtipaperilla, ja varaston lattioita pahvilla. Epäkohdasta on huomautettu useilla tarkastuksilla vuosien 2016,2015 ja 2013 aikana.

TOIMENPITEET: Pahvit ja paperit tulee poistaa kaikilta elintarvikehuoneiston pinnoilta.

**3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus** **C** **Kehotus**

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on epäkohtia.

Ison jääkaapin lauhdutin oli likainen. Pakastimet olivat paksussa jäässä. Kylmäkaapit olivat sisältä osittain likaisia. Epäkohdista on huomautettu edellisillä tarkastuksilla.

TOIMENPITEET: Pakastimet tulee sulattaa jäästä. Kylmäkaappien sisäpinnat sekä ison kylmäkaapin lauhdutin tulee puhdistaa.

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

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita. Siivousvälineiden kunnossa on pientä huomautettavaa.

Osa siivousvälineistä oli siivouskaapin lattialla. Siivouskomeron ovi oli likainen.

TOIMENPIDE: Siivouskomero tulee pitää puhtaana, ja siivousvälineiden tulee kuivua kaapissa vapaasti.

**6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta**

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

Elintarvikkeita säilytetään paikassa, joka heikentää niiden turvallisuutta.

Astianpesualtaan alla lattialla sulatettiin ämpärissä lihaa.

TOIMENPIDE: Elintarvikkeita tai elintarvikepakkauksia ei tule säilyttää lattialla.

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

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Ison kylmäkaapin kahvan lukitus on rikki. Kaapissa säilytettiin edellisenä päivänä kypsennettyä ja jäähdytettyä lihaa ja kanaa 8-9 °C:n lämpötiloissa. Lihaa sulatettiin huoneen lämmössä.

TOIMENPITEET:
-Kylmäkaapin lukitus tulee korjata. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten liha ja kana, tulee säilyttää enintään 6 °C:n lämpötilassa.
-Liha ja muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee sulattaa niiden säilytyslämpötilassa kylmäkaapissa.

**6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet** **C** **Kehotus**

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on puutteita. Kuumasäilytystä vaativat elintarvikkeet säilytetään liian alhaisissa lämpötiloissa

Kuumana säilytettävästä keitosta oli tehty omavalvontakirjauksia, joiden mukaan keiton lämpötila oli lainsäädännön mukainen. Riisinkeittimessä säilytettiin riisiä, jonka lämpötila oli 40 °C. Riisin lämpötilasta ei oltu tehty omavalvontakirjauksia.

TOIMENPIDE: Riisi ja kaikki muut kuumana säilytettävät ruoat tulee säilyttää vähintään 60 °C:n lämpötilassa. Kaikista kuumana säilytettävistä ruoista, mukaan lukien keitto ja riisi, tulee tehdä säännöllistä lämpötilakirjanpitoa.

**6.4 Jäähdytys** **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden jäähdytyksessä on pieniä epäkohtia.

Liha ja broleri jäähdytetään kylmässä juoksevassa vedessä ja kylmäkaapissa. Tarkastajat kävivät seuraamassa jäähdytysprosessia 11.7. Toimija oli tehnyt kehotuksesta neljät lämpötilakirjaukset jäähdytyslämpötiloista ko. päivämäärän jälkeen.

TOIMENPIDE: Jäähdytystä varten tulee hankkia metallinen, helposti puhtaana pidettävä astia. Jäähdytyskirjausten tekemistä tulee jatkaa.

**18 Oiva-raportin esilläpito**

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

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

TOIMENPIDE: Viimeisin Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle.

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

## Lisätietoja

MUUT TOIMENPITEET:

-Kaikkien ruokaa valmistavien työntekijöiden hygieniapassit, niiden kopiot tai kirjanpito passeista tulee olla aina tarkastettavissa.

-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

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tulee olla korjattuna viimeistään 16.9.2016.
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

393281

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

## Ravintola Dragon and Phoenix

Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion**

**19.07.2016**

**Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner**

04.05.2016

18.02.2016

**Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST**

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

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 19.07.2016**

| | |
|---|---|
| Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll | |
| Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet | |
| Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer | |
| Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation | |

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

## Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneistoon kuulumattomat tavarat vaikeuttavat puhtaanapitoa. Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on epäkohtia. Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita. Siivousvälineiden kunnossa on pientä huomautettavaa.

Elintarvikkeita säilytetään paikassa, joka heikentää niiden turvallisuutta. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on puutteita. Kuumasäilytystä vaativat elintarvikkeet säilytetään liian alhaisissa lämpötiloissa Elintarvikkeiden jäähdytyksessä on pieniä epäkohtia.

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

**Valvontayksikkö • Övervakningsenhet**

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 6.8.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 6.8.2016