LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Ravintola Dragon and Phoenix
XIN KANG

Pohjoinen Makasiinikatu 1
00130 HELSINKI

Pvm	12.10.2016
Tapahtumatunnus	421342

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	XIN KANG, 1959565-7
Kohde	Ravintola Dragon and Phoenix, Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 HELSINKI
Aika	03.10.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Arja Heinonen
Muut tarkastajat	Paula Eskelinen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Wang Ru Kang
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

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

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on epäkohtia.

Kylmälaitteiden päällä oli pahveja. Pahveista on huomautettu usealla edellisellä tarkastuksella.
Ravintolalla on käytössä pukukaapit rakennuksen kellarikäytävällä, mutta puhtaita ja likaisia työvaatteita säilytettiin muovipusseissa kuiva-ainevarastossa.

TOIMENPITEET:
-Keittiöstä tulee poistaa kaikki pahvit.
-Työntekijöden vaatteet sekä työvaatteet tulee säilyttää pukukaapeissa.

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

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on epäkohtia.

Pakastimet olivat paksussa jäässä, ja ison kylmäkaapin lauhdutin oli likainen. Epäkohdista on huomautettu usealla edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPITEET: Pakastimet tulee sulattaa jäästä säännöllisesti. Ison kylmäkaapin lauhdutin tulee puhdistaa, ja sen puhtaanapidosta tulee huolehtia myös tulevaisuudessa.

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

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

TOIMENPIDE: Siivouskomero tulee pitää puhtaana.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

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

Hygieniaosaamisen todentamisessa on epäkohtia.

Toimijan mukaan ravintolan kokin hygieniaosaamistodistus on kadonnut.

TOIMENPIDE: Kaikilla elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä tulee olla hygieniaosaamistodistus. Todistuksista tulee olla tarkastettavissa kopiot tai kirjanpito.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on pientä huomautettavaa.

Laatikkoa, jossa säilytettiin kokonaisia kasviksia, säilytettiin kuivavarastotilan lattialla.

TOIMENPITEET: Elintarvikepakkauksia ei tule säilyttää lattialla.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **A**

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

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on vakavia poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Ravintolassa säilytettiin riisiä kahdessa riisinkeittimessä. Toinen riisi oli keitetty juuri ennen tarkastusta, keitin oli päällä ja riisin lämpötila 90 °C. Toinen keitin ei ollut päällä, ja siinä oli riisiä jonka lämpötilaksi mitattiin 20 °C. Toimijan edustajan mukaan riisi oli keitetty edellisenä iltana, säilytetty jääkaapissa ja nostettu pöydälle noin tunti ennen tarkastusta. Kyseistä riisiä oli tarkoitus lämmittää asiakkaille tilauksesta mikrossa lounasajan. Lounasaika oli alkamassa noin tunnin kuluttua tarkastushetkestä. Riisien säilytyslämpötiloista on huomautettu edellisellä tarkastuksella.

TOIMENPITEET: Kuumana säilytettävät elintarvikkeet tulee säilyttää aina vähintään 60 °C:n lämpötilassa. Kaikista kuumana säilytettävistä elintarvikkeista tulee tehdä säännöllistä lämpötilakirjanpitoa.

6.4 Jäähdytys **C Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Ruoan riittävästä jäähdytyksestä ei ole varmistuttu omavalvonnassa.

Ravintolassa jäähdytetään lihaa juoksevan veden alla, ja lihan jäähdytyksestä on tehty lämpötilakirjanpitoa. Ravintolassa oli edellisenä päivänä jäähdytettyä riisiä, joka oli toimijan mukaan jäähdytetty pöydällä ja kylmäkaapissa. Toimijan mukaan riisiä jäähdytetään muutamia kertoja viikossa. Riisin jäähtymistä ei oltu todennettu jäähdytyskirjanpidolla.

TOIMENPITEET: Kylmänä säilytettäväksi tarkoitetut tuotteet tulee jäähdyttää välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa 6 °C:een tai sen alle. Kaikkien käytössä olevien jäähdytysmenetelmien toimivuus tulee todentaa lämpötilamittauksilla ja -kirjanpidolla, johon merkitään jäähdytyksen aloitus- ja lopetusajat, sekä tuotteen lämpötila jäähdytyksen alussa ja lopussa. Lämpötilat tulee mitata asianmukaisella lämpömittarilla (piikkilämpömittari).

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **C Toimijan kuuleminen ennen hallinnollisen pakkokeinon käyttöä**

Toimija ei ole korjannut aiemmin todettua epäkohtaa Oiva-raportin esilläpidosta.

TOIMENPIDE: Tarkastuskertomuksen liitteenä oleva 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

Tarkastuksella todetut epäkohdat ovat vakavia ja asiassa edellytetään toimijalta välittömiä korjaavia toimenpiteitä. Valvontaviranomainen on ryhtynyt käyttämään asiassa on hallinnollisia pakkokeinoja.

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

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 Taloushallintopalveluista. Laskutus on tuntiperusteinen, sisältäen toimistolla tehdyn työn ja matka-ajan.

Tarkastusmaksu

160,00 €

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

421342

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola Dragon and Phoenix

Pohjoinen Makasiinikatu 1, 00130 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

03.10.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

19.07.2016	
04.05.2016	

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	1
Hyvä / Bra	3
Korjattavaa / Bör korrigeras	4
Huono / Dålig	1

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 03.10.2016

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

Hygieniaosaamisen todentamisessa on epäkohtia.

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on pientä huomautettavaa. Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on vakavia poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista. Ruoan riittävästä jäähdytyksestä ei ole varmistuttu omavalvonnassa.

Toimija ei ole korjannut aiemmin todettua epäkohtaa Oiva-raportin esilläpidosta.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 22.10.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 22.10.2016