LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Richard McCormick Food Truck
Sand Catering Oy

Kolmas linja 17
00530 HELSINKI

Pvm	26.8.2016
Tapahtumatunnus	404173

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Sand Catering Oy, 2495388-5
Kohde	Richard McCormick Food Truck, Liikkuva elintarvikehuoneisto, 00100 HELSINKI
Aika	12.08.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Arja Heinonen
Muut tarkastajat	Hanna-Kaisa Mäkelä
Elintarvikehuoneiston edustajat	Nadia Hannonen, Katja Arkoma
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **C** **Kehotus**

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.
TOIMENPIDE: Myyntikojuilla tulee olla omavalvontasuunnitelma, jonka tulee olla aina tarkastettavissa.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **A**

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**

3.6 Jätehuolto **A**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **A**

4.2 Käsihygienia **B** Ohjaus ja neuvonta

Henkilökunnan käsihygieniassa on huomautettavaa.

Kahdessa tarjoilupisteessä oli aloitettu leipien leikkaaminen ilman, että käytössä oli käsienpesupistettä. Vesipisteet laitettiin valmiiksi tarkastuksen aikana kehotuksesta.

TOIMENPIDE: Tarjoilupisteissä tulee olla nestesaippualla ja käsipyyhepapereilla varustetut vesipisteet. Käsienpespisteet tulee olla käytössä ja kädet tulee pestä aina ennen, kuin elintarvikkeita aletaan käsitellä. Suojakäsineitä voidaan halutessa käyttää puhtaissa käsissä.

4.3 Työvaatteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvaatteissa on pieniä puutteita.

Osalta elintarvikkeita käsittelevistä työntekijöistä puuttui päähine.

TOIMENPIDE: Kaikilla pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla päähine.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

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

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on puutteita.

Teltoista rakentuvan food bazaarin alueen toisen pisteen edessä säilytettiin elintarvikelaatikoita maassa nurmikolla. Useammassa myyntipisteessä säilytettiin ruokaöljykanistereita maassa.

TOIMENPITEET: Elintarvikepakkaukset tulee aina säilyttää pöydillä, hyllyillä tai helposti puhtaana pidettävien alustojen päällä. Pakkauksia ei saa laskea maahan edes väliaikaisesti lastauksen aikana.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **C** **Kehotus**

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on selkeitä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Katoksessa sijaitsevan food bazaarin tarjoilupisteessä säilytettiin kylmävetolaatikostossa samana aamuna tehtyä falafeltaikinaa säilytettiin 26 °C:n lämpötilassa, punajuurikuskusta 6,7 °C:n lämpötilassa sekä kukkakaali-persilja-tomaatti-sipuliseosta 14,6 °C:n lämpötilassa. Ruokarekassa säilytettiin peruna-pinaatti ja tofu-pinaatti -seoksia 15 °C:n lämpötilassa. Lämpötilat mitattiin piikkimittarilla.
Kylmälaitteista ei toimitettu lämpötilakirjauksia.

TOIMENPITEET: Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee jäähdyttää alle 6 °C:n lämpötilaan esivalmistelukeittiössä, ja niitä tulee säilyttää ulkomyyntipaikoissa enintään 6 °C:n lämpötilassa.
Kaikista kylmälaitteista ja kylmäsäilytysjärjestelmistä tulee tehdä säännöllistä lämpötilakirjanpitoa, joka tulee olla tarkastettavissa.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **B** 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

Tarkastettiin Flow-festivaalilla toimijan viisi ulkomyyntipistettä, joista 1 oli ruokarekka, 3 telttaa sekä 1 katokseen rakennettu tarjoilupiste.

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tulee olla korjattuna viimeistään 31.10.2016. Ep¿kohtien 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.

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Arja Heinonen

Puh. 0931071379

arja.e.heinonen@hel.fi

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

404173

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Richard McCormick Food Truck

Liikkuva elintarvikehuoneisto, 00100 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

12.08.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

21.03.2015

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	7
Hyvä / Bra	3
Korjattavaa / Bör korrigeras	3
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.08.2016

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.

Henkilökunnan käsihygieniassa on huomautettavaa. Työvaatteissa on pieniä puutteita.

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on puutteita. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa on selkeitä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Eviran määräämällä tavalla.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 5.9.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 5.9.2016