LÄHETTÄJÄ
Helsingin kaupungin ympäristökeskus
PL 500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA
Halal-Liha Maailma
Aurit Elintarvike

Hämeentie 5 B
00530 HELSINKI

Pvm	23.8.2016
Tapahtumatunnus	402641

Asia	**Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**
Toimija	Aurit Elintarvike, 2616751-1
Kohde	Halal-Liha Maailma, Hämeentie 5 B, 00530 HELSINKI
Aika	17.08.2016

Läsnäolijat

Tarkastaja	Arja Heinonen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Osman Ibrahim
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

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.
Lihanleikkuuhuoneen lattian pinta oli lohkeillut, eikä lattia ole enää helposti puhtaana pidettävä.

TOIMENPIDE: Lihanleikkuuhuoneen lattian aikataulutettu korjaussuunnitelma tulee toimittaa Ympäristökeskukseen 15.10.2016 mennessä.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **A**

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.
Lihankäsittelyhuoneen viemäri oli suljettu käsipyyhepapereilla.

TOIMENPIDE: Paperit tulee poistaa lihankäsittelyhuoneen lattiaviemäristä. Mikäli viemäri halutaan sulkea päivän ajaksi, siihen tulee hankkia kuminen tai muuta helposti puhtaana pidettävää materiaalia oleva tulppa.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **A**

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

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Siivousvälineitä säilytettiin komeron lattialla, ja komeron lattia oli likainen.

TOIMENPIDE: Varrelliset siivousvälineet tulee säilyttää siivouskaapissa seinätelineissä tai koukuissa. Siivouskomeron lattian puhtaanapidosta tulee huolehtia.

3.5 Haitta- ja muut eläimet **B** Ohjaus ja neuvonta

Haittaeläinten torjunnassa on pieniä puutteita.

Myymälässä ja lihoissa lensi kärpäsiä.

TOIMENPIDE: Tulee huolehtia, ettei myymälään pääse kärpäsiä ja hyönteistorjunnasta tulee huolehtia tarvittaessa.

3.6 Jätehuolto **A**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys **A**

4.2 Käsihygienia **A**

4.3 Työvaatteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Työvaatteissa on pieniä puutteita.

Lihaa käsittelevältä työntekijältä puuttui päähine.

TOIMENPIDE: Lihaa käsitellessä tulee käyttää päähinettä.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

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

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

TOIMENPIDE: Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloista tulee tehdä lämpötilakirjauksia vähintään kerran viikossa.

7 Myynti ja tarjoilu

7.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä **C** **Kehotus**

Myynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.
Myynnissä olevien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

Myyntivitriineistä ja -pakastimista ei oltu tehty lämpötilakirjanpitoa. Toisen vitriinin lämpötila oli lihoista piikkimittarilla mitattuna 7-9 °C.

TOIMENPITEET: Kaikista myyntivitriineistä sekä -pakastimista tulee tehdä lämpötilakirjanpitoa vähintään kerran viikossa. Myytävän lihan lämpötila tulee olla enintään 6 °C, ja jauhelihan enintään 4 °C.

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät **C** **Kehotus**

Pakkausmerkinnöissä on oleellisia puutteita.

Suuresta osasta pakasteesta myytäviä elintarvikkeita puuttuu suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät.

TOIMENPIDE: Kaikissa myytävissä elintarvikkeissa tulee olla suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **A**

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

Lisätietoja

MUUT TOIMENPITEET:

-Henkilökunnan hygieniaosaamistodistuksista tulee olla tarkastettavissa kirjanpito.

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tulee olla korjattuna viimeistään 31.10.2016. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.

ACTIONS TO BE TAKEN:
-Floor of the meat handling room must be repaired so, that the surface is intact and the floor can easily be washed with water. Scheduled plan about the renovation must be sent to the Environment centre by 15.10.2016.
-Papers must be removed from the drain of the meat handling room. In case the drain needs to be closed during the day, a plug made from rubber or other suitable and easily washable material must be acquired.
- Cleaning equipment must be stored on hooks or racks away from the floor. Floor of the cleaning cupboard must be kept clean.
-Flies and other insects are not allowed inside the shop.
-A headwear must be worn, when unpacked meat is handled.
-Temperature records must be kept at least once a week from all cold storage rooms, vitrines and freezers. Records must be stored for one year.
-Meat must be sold at 6 °C temperature or less, and minced meat at 4 °C or less.
-There must be obligatory Finnish and Swedish labels in all packed products.
-There must be copies or a list of hygiene passports of the staff who handles unpacked meat available.
-Oiva-report attached must be hung at the entrance or other visible place.

Defects have to be fixed by 31.10.2016. A follow-up inspection will be carried out after the deadline.

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

128,00 €

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

402641

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Halal-Liha Maailma

Hämeentie 5 B, 00530 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

17.08.2016

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

05.11.2014

21.08.2014

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	7
Hyvä / Bra	5
Korjattavaa / Bör korrigeras	3
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.08.2016

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	
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

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle.

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on pieniä epäkohtia. Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita. Haittaeläinten torjunnassa on pieniä puutteita.

Työvaatteissa on pieniä puutteita.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

Myynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on pieniä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista. Myynnissä olevien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

Pakkausmerkinnöissä on oleellisia puutteita.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsingfors stad miljöcentralen

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 2.9.2016 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 2.9.2016

Huomiot • Observation