

LÄHETTÄJÄ**Helsingin kaupungin ympäristökeskus**

PL 500

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA**Pizza Service Kallio**

Nimet Yildizaydin

Helsinginkatu 21

00510 HELSINKI

Pvm 8.4.2014

Tapahtumatunnus 99494

Asia Valvontasuunnitelmaan sisältyvä seuranta-/jälkitarkastus

Toimija Nimet Yildizaydin, 1539243-0

Kohde Pizza Service Kallio, Helsinginkatu 21, 00510 HELSINKI

Läsnä Yildiz Aydin Nimet (toimija)

Tarkastaja Maarit Lähdesmäki

Aika 01.04.2014

Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimenpiteet**1 Omavalvontasuunnitelma****1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus C**

Ravintolan toimintaan ei ole laadittu omavalvontasuunnitelmaa. Omavalvonnan kirjanpito puuttuu kokonaan.

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito**2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan C**

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävydessä on puutteita.

Ravintolalla ei ole lainkaan siivousvälineitä. Kahdesta huuvasta puuttuu rasvasuodatinritilät. Asiasta on huomautettu jo edellisillä tarkastuksilla 2012 ja 17.1.2014. Toimijan kertoman mukaan puuttuvat ritilät on tilattu.

2.2 Työvälineet, kalusteet ja laitteet A Ohjaus ja neuvonta**2.3 Tilojen kunto A Ohjaus ja neuvonta****3 Puhtaanapito****3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus C**

Tilojen puhtaanapidossa on puutteita.

Henkilökunnan wc on erittäin likainen. Takatiloissa on lattialla irtoroskia. Keittiön yleisilme siisti, mutta pinttynyttä likaa on nurkkakohdissa.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus B Ohjaus ja neuvonta

Laitteiden puhtaanapidossa on huomautettavaa.

Kylmälaitteissa on likaa. Taikinakone on likainen. Vetolaatikosto on sivulta likainen.

3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus C

Siivousvälineiden riittävydessä ja puhtaudessa on puutteita.

Käytössä on vain yksi moppi, jolla siivotaan kaikki tilat. Keittiössä oleva lattiaharja on huonokuntoinen ja likainen. Siivousvälineitä säilytettiin keittiön nurkassa.

4 Henkilökunnan toiminta

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus A

4.2 Käsihygienia A

4.3 Työvaatteet B Ohjaus ja neuvonta

Henkilökunnan työasussa on pieniä epäkohtia.

Keittiöhenkilökunnan työasusta puuttuu päähine.

4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen B Ohjaus ja neuvonta

Hygieniaosaamisen todentamisessa on pieniä puutteita.

Tarkastuksella esitettiin vain yksi hygieniapassi, vaikka keittiössä työskentelee useampi henkilö. Toimijan mukaan kaikilla keittiötyöntekijöillä on hygieniapassi.

6 Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys

6.1 Elintarvikkeiden säilytys B Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa.

Osa elintarvikkeista on kylmälaitteissa suojaamattomina.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet C Ohjaus ja neuvonta

Omavalvonnan mukaisia kylmälaitteiden lämpötilamittauksia ei ole tehty.

Kylmälaitteista puuttuvat lämpömittarit.

6.4 Jäähdytys C

Elintarvikkeiden jäähdytyksessä todettiin selkeitä epäkohtia.

Omavalvontakirjanpito puuttuu. Pizzeriassa jäähdytetään riisiä, kebabia ja kermaperunoita. Tarkastushetkellä huoneenlämmössä jäähdytettiin riisiä ja kebabia, joiden lämpötila oli noin 40 astetta.

7 Oiva-raportin esilläpito

7.1 Oiva-raportin esilläpito B Ohjaus ja neuvonta

Edellisen tarkastuksen Oiva-raporttia ei ollut laitettu esille.

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

Lisätietoja

Muita huomioita:

Jääkaapissa säilytettäviin tuotteisiin ei ollut merkitty valmistuspäivämääriä. Kebabia säilytettiin jääkaapissa pussissa, joka ei ollut elintarvikekelpoinen. Avattujen säilykkeiden sisältöä säilytettiin alkuperäispakkauksessa (alumiinipurkki).

TOIMENPITEET:

- 1) Oiva-raportti tulee laittaa esille ravintolan sisäänkäynnin yhteyteen.
- 2) Henkilökunnan WC tulee siivota välittömästi. Takatilat tulee siivota ja järjestää. Likaiset laitteet tulee puhdistaa. Keittiössä puhtaanapitoa tulee parantaa nurkkakohdista.
- 3) Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää kylmälaitteissa suojattuina (kelmutettuna, suljetussa pussissa tai kannellisessa astiassa). Yön yli säilytettäviin ruokiin tulee merkitä valmistuspäivämäärät. Säilykkeiden sisältö tulee siirtää purkin avaamisen jälkeen toiseen astiaan (esim. kannelliseen muoviasiaan). Elintarvikkeiden suojaamiseen ja säilytykseen käytettävien pussien tulee olla elintarvikekelpoisia.
- 4) Ravintolan toimintaan tulee laatia omavalvontasuunnitelma.
- 5) Kylmälaitteiden (jääkaapit, vetolaatikot ja pakastimet) lämpötilat tulee kirjata omavalvontaan kerran viikossa.
- 6) Ravintolalla tulee olla asianmukaisesti varustettu siivousvälinetila. Varrellisten siivousvälineiden säilytystä varten tulee olla seinäteline. Siivouskomerossa tulee olla hyllyjä siivousaineiden ja siivousliinojen ym. tavaroiden säilyttämistä varten. Siivousvälineitä tulee olla riittävästi (esim. keittiölle ja WC:lle tulee olla omat siivousvälineet) ja niiden tulee olla hyväkuntoisia.
- 7) Hygieniapassit tai kirjanpito niistä tulee säilyttää siten, ne/se pyydetessä pystytään esittämään valvontaviranomaiselle (esim. kopiot hygieniapasseista omavalvontasuunnitelman liitteenä).
- 8) Keittiöhenkilökunnan työasuun tulee kuulua päähine.
- 9) Huuviin tulee asentaa puuttuvat rasvasuodatinritilät.
- 10) Ruokien jäähdytyksestä tulee olla omavalvontakirjanpito. Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytettävä. Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että elintarvike jäähtyy enintään +6 °C lämpötilaan enintään 4 tunnissa. Lämpötilat mitataan jäähdytettävästä elintarvikkeesta piikkilämpömittarilla jäähdytyksen alussa ja lopussa (max. 4 tunnin kuluttua).
- 11) Kaikissa kylmälaitteissa tulee olla lämpömittarit. Lisäksi toimijan tulee hankkia piikkilämpömittari, jolla hän voi mitata elintarvikkeiden jäähdytyslämpötiloja sekä mitata tuotteiden vastaanottolämpötiloja.

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään 1.6.2014 jälkeen. Mikäli uusintatarkastuksella havaitaan edelleen elintarvikeeturvallisuutta heikentäviä epäkohtia (arvosana C), ympäristökeskus tulee harkitsemaan asiassa hallinnollisten pakkokeinojen (määräys ja uhkasakko) käyttöä.

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
 KTMA elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004)
 Hallintolaki (434/2003)
 Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta VNa 420/2011

Maksut

153 euroa. Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa ja maksut 1.7.2013 (164 §, 21.5.2013)

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja

Maarit Lähdesmäki

Puh. 09 310 32099

maarit.lahdesmaki@hel.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Pizza Service Kallio

Helsinginkatu 21, 00510 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

01.04.2014


Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

17.01.2014



Selite • Definition



Oivallinen / Utmärkt



Hyvä / Bra



Korjattavaa / Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 01.04.2014

Omaavontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶	😊
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	▶	😊
Puhtaanapito / Renhållning	▶	😊
Henkilökunnan toiminta / Personalens arbete	▶	😊
Elintarvikkeiden, raaka-aineiden ja valmiin ruuan säilytys / Förvaringen av livsmedel, råvaror och färdig mat	▶	😊
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Ravintolan toimintaan ei ole laadittu omaavontasuunnitelmaa. Omaavonnan kirjanpito puuttuu kokonaan.

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävydessä on puutteita.

Tilojen puhtaanapidossa on puutteita. Laitteiden puhtaanapidossa on huomautettavaa. Siivousvälineiden riittävydessä ja puhtaudessa on puutteita.

Henkilökunnan työasussa on pieniä epäkohtia. Hygieniasaamisen todentamisessa on pieniä puutteita.

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa. Omaavonnan mukaisia kylmälaitteiden lämpötilamittauksia ei ole tehty. Elintarvikkeiden jäähdityksessä todettiin selkeitä epäkohtia.

Edellisen tarkastuksen Oiva-raporttia ei ollut laitettu esille.