

LÄHETTÄJÄ**Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut**

PL 58235

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA**Pasilan Asukastalo**

Kalliolan Setlementti ry

Pvm

29.10.2018

Tapahtumatunnus

693605

Topparikuja 2

00520 HELSINKI

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Kalliolan Setlementti ry, 0116577-1
Kohde	Pasilan Asukastalo, Topparikuja 2, 00520 HELSINKI
Aika	19.10.2018

Läsnäolijat

Tarkastaja	Arja Heinonen
Toimijan edustaja	Marja-Leena Haaksluoto
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1 Omavalvontasuunnitelma****1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus A****1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys A****2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito****2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan A**

Kahvila on osa tukitoimintaa, ja siellä on 3 työntekijää.

Kahvilassa leivotaan kahvileipää ja valmistetaan perjantaisin keittolounas. Keittiössä on yksi kaksialtainen vesipiste. Käytössä on vesipisteellinen siivousvälineetila. Henkilökunnan työasuina on omien vaatteiden päällä laitettavat esiliinat. Henkilökunta käyttää samaa WC:tä muiden muiden asukastalossa vierailevien kanssa.

WC:hen suositellaan asennettavaksi kosketusvapaa automaattihana tartuntatautien leviämisen ehkäisemiseksi.

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**

3.3 Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus **B** Ohjaus ja neuvonta

Siivousvälineiden siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita. Varrellisia siivousvälineitä säilytettiin komeron lattialla.

TOIMENPIDE: Siivousvälineiden säilytystä varten tulee hankkia seinäkoukut tai -telineet.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.2 Käsihygieniä **B** Ohjaus ja neuvonta

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Keittiön vesipisteen luota puuttui saippua. Työntekijät kertoivat pesevänsä kädet astianpesuaineella. Tarkastuksen jälkeen toimijan edustaja lähetti selvityksen keittiön käsienpesujärjestelyistä, ja ilmoitti, että keittiöön ja varastoon oli hankittu nestesaippuaa.

TOIMENPIDE: Keittiön käsienpesupiste tulee aina olla varusteltu nestesaippualla ja käsipyyhepaperilla. Riittävästä ja säännöllisestä käsienpesusta tulee huolehtia ruoanvalmistuksen yhteydessä.

4.6 Hygieniosaamisen todentaminen **B** Ohjaus ja neuvonta

Hygieniosaamisen todentamisessa on puutteita.

Henkilökunnan hygieniosaamistodistuksista ei ollut kirjanpitoa. Toimijan edustaja pyysi tarkastuksen jälkeen työntekijöiltä hygieniapassit nähtäväksi, ja ilmoitti myöhemmin syksyllä alkavan henkilön hygieniapassikoulutukseen.

TOIMENPIDE: Keittiössä ruokaa käsittelevien henkilöiden hygieniapasseista tulee aina olla tarkastettavissa kirjanpito.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **A**

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

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnassa on puutteita.

Kylmälaitteiden lämpötilat olivat tarkastuksella infrapunamittarilla mitattuna lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

TOIMENPIDE: Kaikista kylmälaitteista tulee tehdä säännöllistä lämpötilakirjanpitoa.

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

Lisätietoja

Tehdyt toimenpiteet tarkastetaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella. Mikäli samoista epäkohdista joudutaan huomauttamaan uudelleen, voidaan seuraavalla tarkastuksella antaa huonompi Oiva-arvio kuin aiemmin.

OIVA-RAPORTTI:

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 (1367/2011)
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
Hallintolaki (434/2003)
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)

Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Tarkastusmaksu

160,00 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2018 (85 §, 24.11.2017)

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja
Arja Heinonen
Puh. 0931071379
arja.e.heinonen@hel.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Pasilan Asukastalo

Topparikuja 2, 00520 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****19.10.2018****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Tarkastustulos • Inspektionresultat • 19.10.2018**

Omaavontasuunnitelma / 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	▶	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

😊	Oivallinen / Utmärkt	8
😊	Hyvä / Bra	4
😐	Korjattavaa / Bör korrigeras	
😞	Huono / Dålig	

Huomiot • Observation

Siivousvälinetilan siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia. Hygieniaosaamisen todentamisessa on puutteita.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omaavonnassa on puutteita.