

## Vastaanottaja

**Maku Finland Oy**

Fredrikinkatu 46 A 8

00100 HELSINKI

**Asia****Toimija****Kohde****Toiminnan nimi****Toiminta****Aika****Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus**

Maku Finland Oy (2689210-7)

Ravintola Makuja Tripla

Veturitie 9, 00240 HELSINKI

Ravintola Makuja Tripla

Ravintolatoiminta

10.12.2019

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Elina Eriksson

**Toimipaikan edustaja**

Yaqiong Cui

**Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet****1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus****Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen****Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys****Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Käytössä on Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön omavalvontamalli.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi**                    **C = Korjattava****Oivahuomio**

Tilojen soveltuvuudessa toimintaan on epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Ravintolassa on sushi- ja lämminbuffet sekä tarjoillaan à la carte -annoksia. Keittiössä on kolme vesipistettä.

Sushi valmistetaan myyntitiskillä, jonka työtaso on puuta ja kalusteen alaosassa on esillä raakapuulevyä.

Ravintolan edustajan mukaan työtasolle on tilattu suojalevy. Sushin valmistuspistettä ei ole varustettu

vesipisteellä. Siivousvälinekaappi on varustettu altaalla, mutta siinä ei ole hanaa eikä sitä ole liitetty veteen ja viemäriin. Ravintolalla on erillinen varastotila, jossa säilytettiin pakasteita ja kuivaelintarvikkeita.

Henkilökunta on vuokrannut yhden pukukaapin naisille ja yhden miehille. Pääasiassa henkilökunta säilyttää vaatteita ravintolan yhteydessä olevassa elintarvike- ja välinevarastossa. Ravintolan edustajan mukaan henkilökunta käyttää asiakkaiden wc-tilaa.

#### TOIMENPITEET (C-arvio):

- Sushin valmistuspisteen yhteyteen tulee asentaa käsienpesupiste.
- Sushin valmistuspisteessä raakapuupintojen ei tule olla esillä ja ne tulee suojata.
- Siivousvälinekaappiin tulee asentaa kunnollinen vesipiste joka on liitetty veteen ja viemäriin.

#### TOIMENPITEET (B-arvio):

- Henkilökunnan ei tule käyttää asiakkaiden kanssa samoja wc-tiloja. Ravintolan tulee osoittaa wc-tilat, joita henkilökunta käyttää jatkossa.
- Vaatteita ei tule säilyttää pakkaamattomien elintarvikkeiden ja työvälineiden kanssa samassa tilassa. Alakerran varastotilassa on mahdollista säilyttää henkilökunnan vaatteita, mikäli se tehdään hygieenisesti ja jos tilassa ei säilytetä pakkaamattomia elintarvikkeita. Vaatteet on mahdollista säilyttää alakerran varastotilassa esimerkiksi naulakossa.

UUSINTATARKASTUS: Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä välittömästi ja toimenpiteet tulee olla tehtynä viimeistään 10.2.2020 mennessä.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Kehotus

#### **2.2. Tilojen kunto**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

#### **2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Työtasojen alahyllyillä ja siivousvälinekaapista oli poistamatta kalusteen suojatarrat. Suojatarrat tulee poistaa.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

### **3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

#### **3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

#### **3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Valvontatoimenpiteet**

### 3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

## 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

#### Oivahuomio

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön käsienpesupisteessä ei ollut käsipyyhepaperia. Käsienpesupiste tulee varustaa asianmukaisesti käsipyyhepaperi- ja nestesaippuatuolineilla.

#### TOIMENPITEET:

Käsienpesupisteissä tulee olla kertakäyttöpyyhkeitä.

#### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

### 4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Valokuvat hygieniapasseista lähetettiin tarkastuksen jälkeen.

#### Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

## 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

### 5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskihallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Sushissa käytetty raaka kala on Atlantissa viljeltyä tuoretta lohta. Muut raa'at kalat pakastetaan tai ne ovat saapuneet ravintolaan pakasteena. Sushiriisi käytetään neljän tunnin kuluessa keittämisestä.

#### Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

## 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

### 6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

#### Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Itse pakastetuissa ruoissa ei ollut merkintöjä.

TOIMENPITEET:

Pakastimessa säilytettäviin elintarvikkeisiin tulee merkitä jäädytyspäivämäärä.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Lämpötiloja tarkastettiin kylmälaitteiden omista mittareista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta oli kunnossa.

**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**7. MYYNTI JA TARJOILU****7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa**

**Toiminnan arviointi**                      **C = Korjattava**

**Oivahuomio**

Tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on selkeitä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Buffetpöydän lämpötila mitattiin tarkastuksella misokeitosta. Keiton lämpötila oli piikkimittarilla mitattuna 53,6 °C.

TOIMENPITEET:

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan tulee olla vähintään 60 °C.

UUSINTATARKASTUS: Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä välittömästi ja toimenpiteet tulee olla tehtynä viimeistään 10.2.2020 mennessä.

**Valvontatoimenpiteet**

Kehotus

**10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET****10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Valvontatoimenpiteet**

Ei valvontatoimenpiteitä

**Lisätiedot**VASTAANOTTOTARKASTUS:

Ravintolassa ei oltu tehty vastaanoton lämpötilakirjanpitoa. Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilat tulee mitata kylmäsäilytettävistä elintarvikkeista. Toimijan on omavalvonnallaan pystyttävä varmistumaan ja osoittamaan, että vastaanotettujen elintarvikkeiden lämpötilat ovat vaatimustenmukaisia esimerkiksi vastaanottolämpötilojen kirjaamisen avulla.

LIHAN ALKUPERÄN ILMOITTAMINEN JA OMAVALVONNAN NÄYTTENOTTO:

Toimijaa neuvottiin lihan alkuperän ilmoittamisessa ja omavalvonnan näytteenotossa. Toimijalle annettiin Elintarviketurvallisuusyksikön laatimat ohjeet ko. asioista.

5 (5)

MÄÄRÄAIKA:

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tulee olla korjattuna viimeistään 10.2.2020. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen. Mikäli samoista epäkohdista joudutaan huomauttamaan uudelleen, voidaan seuraavalla tarkastuksella antaa huonompi Oiva-arvio kuin aiemmin.

OIVA-RAPORTTI:

Uusin 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](http://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)

**Maksu**

200,00 €

**Maksuperusteet**

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2018 (85 §, 24.11.2017). Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

**Tarkastaja**

ELINTARVIKETARKASTAJA  
Elina Eriksson  
0403346822  
[elina.eriksson@hel.fi](mailto:elina.eriksson@hel.fi)

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja




Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Ravintola Makuja Tripla**









Veturitie 9, 00240 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**
**10.12.2019**

**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	11
	Hyvä / Bra	2
	Korjattavaa / Bör korrigeras	2
	Huono / Dålig	

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 10.12.2019**

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Tilojen soveltuvuudessa toimintaan on epäkohtia.

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Elintarvikkeiden säilytystavoissa on huomautettavaa.

Tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötiloissa on selkeitä poikkeamia lainsäädännön vaatimuksista.

**Valvontayksikkö**  
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 28.12.2019 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 28.12.2019