

Vastaanottaja

Kioskikeidas

Vilppulantie 27

00700 HELSINKI

Asia**Toimija****Kohde****Toiminnan nimi****Toiminta****Aika****Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus**

JimJam-kioski (1562491-6)

Kioskikeidas

Vilppulantie 27, 00700 HELSINKI

Kioskikeidas

Grilli- tai pikaruokatoiminta

10.6.2019

*Läsnäolijat***Tarkastaja****Toimipaikan edustaja**

Pirkko Hokkanen

Vu Thi Tuyet

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus****Toiminnan arviointi** **C = Korjattava****Oivahuomio** Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.**Havainnot ja toimenpiteet**

Omavalvontasuunnitelmaa, eikä siihen liittyvää kirjanpitoa ollut esittää.

Elintarvikehuoneistolla tulee olla omavalvontasuunnitelma ja omavalvontakirjanpito, jotka säilytetään siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi** **B = Hyvä****Oivahuomio** Tilojen soveltuvuudessa ja riittävydessä on pieniä epäkohtia.**Havainnot ja toimenpiteet**

Grillikioski, jossa valmistetaan grilliruokaa. Käytössä on yksi käsienpesuun soveltuva vesipiste ja toinen huonosti sijoitettu pieni allas. Pienempi allas ei sovellu käsien pesuun.

Huoneistossa ei ole pukukaappia, eikä siivouskomeroa. Henkilökunnan vaatteet ja siivousvälineet säilytettiin käymälässä.

Käymälässä ei saa säilyttää vaatteita eikä siivousvälineitä. Käymälän siivousvälineet ja wc-paperit voi säilyttää käymälässä. Vaatteet voi säilyttää naulakossa ja siivousvälineet siivouskaapissa. Pitkävartiset välineet voi asentaa roikkumaan seinälle.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio Tilojen kunnossa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Lattiassa on kulumia.

Huoneiston pintojen tulee olla ehjiä ja helposti puhtaana pidettäviä. Korjaustoimilla ei ole kiire, mutta ne tulee suunnitella ja toteuttaa kohtuujassa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Rosterisen pöydän reuna on asennettu paksu silikonireuna, joka ei ole helposti puhtaana pidettävä.

Leikkuulaudat olivat erittäin huonokuntoisia.

Leikkuulaudat hävitettiin tarkastuksella. Leikkuulautojen tulee olla hyväkuntoisia ja niitä tulee uusia tarpeen mukaan.

Rosteripöydän silikonit tulee uusia. Pintojen tulee olla helposti puhtaana pidettäviä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineiden kunnossa ei havaittu puutteita.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

Toiminnan arviointi C = Korjattava

Oivahuomio

Henkilökunnan omia elintarvikkeita säilytetään siten, että tarjottavien elintarvikkeiden turvallisuus heikentyy. Henkilökunnan hygieenisissä työskentelytavoissa on huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä valmistettiin ruokaa kotiin ja säilytettiin omia elintarvikkeita huoneiston jääkaapissa ja pakastimessa. Tarkastushetkellä kioskissa oli liedellä iso kattila, jossa oli lihaa tai siipikarjanlihaa. Pakastimessa ja jääkaapissa oli raakaa lihaa, jotka olivat henkilökunnan mukaan omia eväitä. Kioskissa pilkotaan jäävuorisalaattia.

Omat eväät tulee merkitä selvästi. Huoneistossa ei saa säilyttää omia elintarvikkeita. Huoneistossa ei voi valmistaa ruokaa muualle vietäväväksi.

Salaatti on hankittava valmiiksi pestynä ja pilkottuna.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Hygieniosaamisen todentamisessa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniosaamistodistusta ei ollut esittää.

Osaamistodistus tulee esittää uusintatarkastuksella.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**

Toiminnan arviointi C = Korjattava

Oivahuomio

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmäkalusteiden lämpötilakirjanpitoa ei ollut esittää. Pilkottua salaattia pidettiin pieni määrä lämpimässä kalusteessa.

Kalusteiden lämpötilakirjanpitoa tulee pitää säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Pilkotun salaatin säilytyslämpötila saa olla enintään 6 astetta.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.2. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjottavat elintarvikkeet valmistetaan tilauksesta.

Valvontatoimenpiteet

Ei seuraamuksia

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio Elintarvikkeiden vastaanottamisessa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottolämpötiloja ei ole mitattu, eikä kirjattu.

Vastaanotettujen elintarvikkeiden lämpötiloja on seurattava mittaamalla ja kirjaamalla lämpötilat omavalvontaohjeistuksen mukaisesti. Jos elintarvikkeita haetaan itse tukusta on ne tarpeen kuljettaa kylmälaukussa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Ruokaviraston määräämällä tavalla.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston viimeisimmän Oiva-raportin tulee olla elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta oleellisessa paikassa ja helposti havaittavalla korkeudella esillä. Mikäli tuotteita markkinoidaan (ruokalista tms.) myös internetissä, tulee yrityksen kotisivuilla olla linkki oivahymy.fi-sivulle.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot	<p>Jäljitettävyys tarkastetaan uusintatarkastuksella. Tuotteiden kuormakirjat ja/tai kuitit tulee olla tarkastettavissa.</p> <p>C:</p> <p>MÄÄRÄAIKA:</p> <p>Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tulee olla korjattuna viimeistään 10.8.2019. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan uusintatarkastuksella, joka tehdään edellä annetun määräajan jälkeen.</p> <p>OIVA-RAPORTTI:</p> <p>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</p>
Sovelletut säännökset	<p>Elintarvikelaki (23/2006)</p> <p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)</p> <p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta</p> <p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille</p> <p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)</p> <p>Hallintolaki (434/2003)</p> <p>Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)</p>
Maksu	160 €
Maksuperusteet	<p>Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2018 (85 §, 24.11.2017)</p> <p>Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.</p>
Tarkastaja	<p>ELINTARVIKETARKASTAJA</p> <p>Pirkko Hokkanen</p> <p>09 310 31527</p> <p>pirkko.hokkanen@hel.fi</p>
Jakelu	Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Kioskikeidas

Vilppulantie 27, 00700 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

10.06.2019


Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

25.05.2016



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST


 Oivallinen /
Utmärkt

5



Hyvä / Bra

6


 Korjattavaa /
Bör korrigeras

3



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 10.06.2019

 Oma- ja valvontasuunnitelma /
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

 Myynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringen

 Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel

 Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston oma- ja valvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävydessä on pieniä epäkohtia. Tilojen kunnossa on pieniä puutteita. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on pieniä puutteita.

Henkilökunnan omia elintarvikkeita säilytetään siten, että tarjottavien elintarvikkeiden turvallisuus heikentyy. Henkilökunnan hygieenisissä työskentelytavoissa on huomautettavaa. Hygieniasaamisen todentamisessa on pieniä puutteita.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden oma- ja valvonnan lämpötilakirjanpitoa ei ole tehty.

Elintarvikkeiden vastaanottamisessa on pieniä puutteita.

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä Ruokaviraston määräämällä tavalla.

Valvontayksikkö

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 29.6.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 29.6.2019