

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 1.9.2022
 Tapahtumatunnus 1463332

Vastaanottaja
K-market Maununneva
 Kaarelantie 14
 00430 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Tmi Herkkuhuone (2186379-6)
Kohde K-market Maununneva
 Kaarelantie 14, 00430 HELSINKI
Toiminnan nimi K-market Maununneva
Toiminta Elintarvikkeiden vähittäismyynti
Aika 24.8.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Paula Eskelinen
Toimipaikan edustaja Mika Marjakangas

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvontajärjestelmän päivityksessä on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on PTY:n omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä, mutta päivitykset ovat vuodelta 2011 eivätkä kaikki tiedot enää ole ajan tasalla. Lämpötilaseurantaa ei ollut tarkastettavissa, käytössä on kalusteiden automaattinen lämpötilaseuranta.

TOIMENPITEET: Omavalvonta tulee käydä läpi ja päivittää tiedot, esim. yhteyshenkilöt, lämpötilaseurannan käytännöt, haittaeläinten torjunta, siivoussuunnitelma.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Myyvälässä myytävät elintarvikkeet ovat teollisesti pakattuja tai ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Lisäksi myymälässä paistetaan raakapakastettuja leivinvälineitä irtomyyntiin. Takatila on varustettu vesipisteellä ja vesipisteellisellä siivousvälinelillä. Henkilökunnalle on pukeutumistila ja oma wc.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi C = Korjattava

Oivahuomio

Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa on selkeästi laiminlyöty.

Havainnot ja toimenpiteet

Myyvälässä oli pinttynyttä likaa ja elintarvikkejäämiä latioilla, kalusteiden alla ja nurkkapaikoissa. Likaisuutta oli sekä takatiloissa että myymälän puolella. Siivousvälinetila oli likainen ja epäjärjestyksessä. Lastauslaiturilla, joka on ulkona katoksen alla, säilytettiin suuria määriä myymälän tavaraa ja kalusteita. Kts. kuvat tarkastuskertomuksen liitteenä.

TOIMENPITEET: Elintarvikehuoneiston tilat tulee siivota perusteellisesti ja tilojen siisteydestä, puhtaudesta sekä järjestyksestä tulee huolehtia jatkossa paremmin. Siivousvälinetila tulee siivota ja järjestää. Lastauslaiturin tavarat tulee järjestää puhtaanapidon helpottamiseksi ja poistaa ylimääräinen tavara.

Siivous tulee aloittaa viipymättä.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Laitteiden puhtaudessa on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Myyntikalusteissa oli elintarvikkejäämiä esim. pakastekalusteissa ja jauhohyllyissä, ja likaisuutta ritilöissä ja tiivisteissä. Jäätelöpakastimessa on runsaasti jäätä.

TOIMENPITEET: Myyntikalusteet tulee puhdistaa kunnolla. Pakastin tulee sulattaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.2. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötiloja tarkastettiin mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Myyntikalusteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. Omavalvonnan lämpötilaseuranta on automaattinen.

Automaattisesta kylmälaitteiden lämpötilaseurannasta huolimatta on suositeltavaa seurata elintarvikkeiden lämpötiloja pistokoemittauksin, jotta toimija voi varmistua siitä, että kylmälaitteet toimivat ja elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät vaatimusten mukaisina. Lämpötilat vaihtelevat laitteen eri osissa ja riippuvat laitteen täyttöasteesta sekä tuotteiden järjestelystä/esillepanosta laitteessa.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Lisätiedot

Korjaaviin toimenpiteisiin tulee ryhtyä viipymättä. Epäkohdat tulee olla korjattuna viimeistään 2.10.2022. 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

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021), Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021),

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), Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004, Hallintolaki (434/2003)

Lasku: Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Maksu 240,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2022 (229 §, 11.11.2021)

Tarkastaja Paula Eskelinen
ELINTARVIKETARKASTAJA
09 310 32081
paula.eskelinen@hel.fi

Liitteet Liite 1: Kuvaliite.pdf

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Kuvat 1 ja 2. Pinttynyttä likaa, roskia ja vanhoja elintarvikkeita myyntikalusteiden alla



Kuvat 3 ja 4. Pinttymää ja roskaa myyntikalusteiden alla



Kuva 5. Irtokarkkeja ja kauha myyntikalusteen alla.



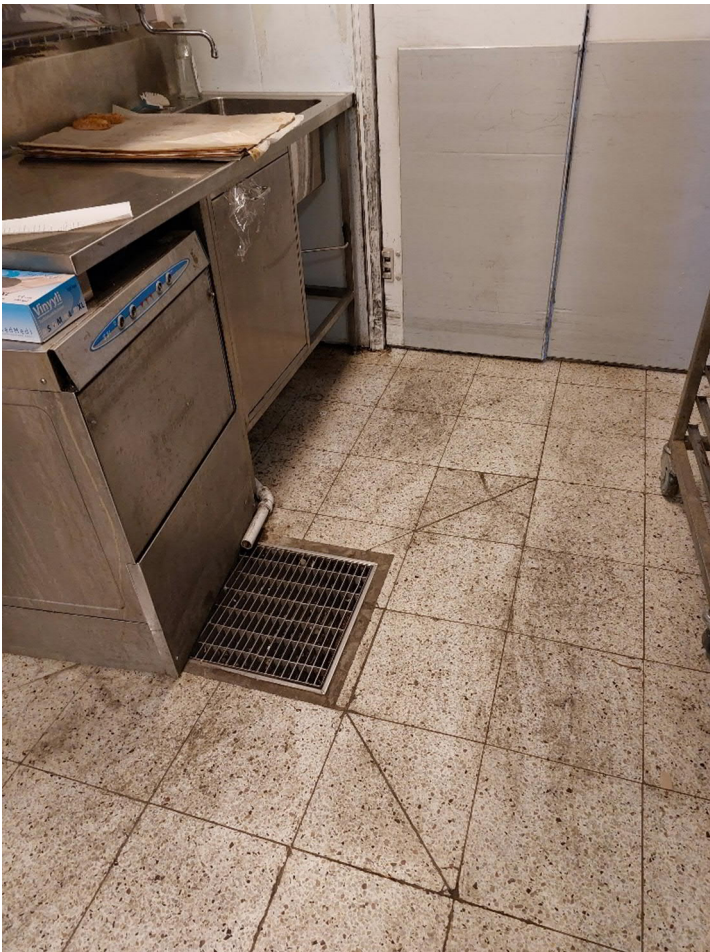
Kuva 6. Lastauslaituri ja jätetila.



Kuva 7. Varasto lastauslaiturilla



Kuva 8. Likaa maitokylmiön lattialla



Kuva 9. Paistopisteen likainen lattia



Kuva 10. Likaa paistopisteen kalusteen alla



Kuva 11. Siivousvälineitä



Kuva 12. Takatila, sisäänkäynti

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

K-market Maununneva

Kaarelantie 14, 00430 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****24.08.2022****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

11.05.2021



06.02.2019

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.08.2022**Omavalvontasuunnitelma /
Planen för egenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

5



Hyvä / Bra

2

Korjattavaa /
Bör korrigeras

1



Huono / Dålig

Huomiot • Observation

Omavalvontajärjestelmän päivityksessä on pieniä puutteita.

Elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa on selkeästi laiminlyöty. Laitteiden puhtaudessa on epäkohtia.

Valvontayksikkö

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 11.9.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 11.9.2022