

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 28.10.2021
 Tapahtumatunnus 1345568

Vastaanottaja
Delicatessen ravintolapalvelut Kontulan Helykoti
 Porttikuja 8
 00940 HELSINKI

Asia Suunnitelmallinen tarkastus
Toimija Oy Shaba Ab (1055839-0)
Kohde Delicatessen ravintolapalvelut Kontulan Helykoti
 Porttikuja 8, 00940 HELSINKI
Toiminnan nimi Delicatessen ravintolapalvelut Kontulan Helykoti
Toiminta Suurtalous, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 15.10.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Lauri Kosunen
Toimipaikan edustaja Mari Moilanen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella katsottiin omavalvonnan mukaista lämpötilakirjanpitoa, jota oli tehty kattavasti keittiön toiminnat huomioiden. Pöytäkirjan liitteenä on yleisohje omavalvonnan mukaisesta näytteenotosta. Ohjetta voi käyttää apuna omassa toiminnassaan.

Uusimpia omavalvontamalleja, ohjeita ja lomakkeita löytyy tarvittaessa Helsingin kaupungin nettisivuilta (sivun alalaita):

<https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/oma/>

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminta on keskus/laitoskeittiötoimintaa ja tilat soveltuvat toimintaan. Keittiössä on tarvittavat ruuanvalmistuslaitteet ja säilytystilaa elintarvikkeille. Vesipisteitä on riittävästi huomioiden elintarvikekäyttö, astioiden huuhtelu ja käsienpesu. Siivousvälineille on asianmukainen säilytystila.

Keittiön lattiaan oli tulossa kunnostuksia. Lattiassa on paikoin kulumia pintamateriaalissa.

Keittiön keskiosan huuvassa/katossa oli näkyvillä kosteuden kertymistä ja suodattimisissa/ritiläosissa oli pölyisyyttä. Paikalla olleen toimijan edustajan mukaan myös tähän osioon on suunniteltu muutosta.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Rakenteissa/pintamateriaaleissa on pientä ajanmyötä tullutta kulumaa, mutta ne ovat edelleen ehjiä ja niiden puhdistus onnistuu. Lattiaan oli suunniteltu kunnostustöitä. Tiskipisteen seinän laatoissa on

kulumajälkiä. Kuluneita pintoja on hyvä seurata säännöllisesti ja kunnostaa niitä tarpeen mukaan. Kiireellistä kunnostustarvetta ei todettu tarkastuksella.

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 A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön tiloissa oli hyvä yleinen siisteys ja järjestys. Ohjeistuksena annettiin huomioimaan puhtaanapidossa kylmiöiden sisäpuolella olevien koneistojen ritilät, jotka olivat keränneet pientä pölyisyyttä. Myös kuiva-ainevaraston ilmanvaihtokanavan ympärillä oli pölyjälkiä.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ei merkkejä haittaeläimistä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesulle on erilliset käsienpesupisteet. Niiden yhteydessä on nestesaippuaa ja ksäpöyhepaperia.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli käytössä siistit työasut.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytystilat olivat siistit ja elintarvikkeita säilytettiin asianmukaisesti. Nähtävillä ei ollut ristikontaminaation mahdollisuutta.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötilat olivat kunnossa ja ne kuuluvat säännölliseen omavalvontaseurantaan.

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä jäähdytetään ruokia jäähdytyskaappien avulla. Jäähdytyksen tehokkuus varmistetaan omavalvontaseurannassa.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

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

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Lisätiedot

Tarkastettu keittiötila ja keskusteltu toiminnasta. Keittiö oli kokonaisuudessaan siistissä ja hyvässä kunnossa. Tilojen kunnossa on pieniä ajan myötä tulleita kulumia ja ne ovat toimijalla tiedossa. Kunnostustöitä oli jo suunniteltu. Todettiin, että tilojen kuntoa ja toimivuutta seurataan omatoimisesti ja kunnostetaan tarpeen mukaan. Tarkastetut osa-alueet olivat kunnossa. Toimijalle annettiin pieniä lisäohjeita puhtauden ylläpitämiseksi (mm. ilmanvaihtokanava, kylmiöiden laitteiden ritilät).

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 1.1.2021 (187 §, 8.10.2020)

Tarkastaja Lauri Kosunen
ELINTARVIKETARKASTAJA
09 31036988
lauri.kosunen@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Delicatessen ravintolapalvelut Kontulan Helykoti

Porttikuja 8, 00940 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

15.10.2021





**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


22.01.2018




**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt 20

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.10.2021

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	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 7.11.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 7.11.2021