

LÄHETTÄJÄ**Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut**

PL 500

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA**Siipiweikot Helsinki**

Janne ja Elias Oy

Pvm 25.8.2017

Tapahtumatunnus 538484

Mikonkatu, Postihuone 17 B

00100 HELSINKI

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Janne ja Elias Oy, 2823439-4
Kohde	Siipiweikot Helsinki, Kaisaniemenkatu 4, 00100 HELSINKI
Aika	15.08.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Outi Kritz
Elintarvikehuoneiston edustajat	Janne Lautamäki ja Elias Viljamaa

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**

Elintarvikehuoneiston tilat soveltuvat ravintolatoimintaan. Keittiössä on kolme vesipistettä (käsienvesipesu, ruoanvalmistus ja astiainpesu), astiat pestään koneellisesti. Käytössä on vesipisteellinen siivousvälineetila. Henkilökunnalle on oma WC-tila ravintolan yhteydessä ja pukeutumistilat kiinteistön K5-kerroksessa. Ravintola Siipiweikoilla ja viereisellä Happiness-ravintolalla on yhteiset WC-tilat asiakkaille.

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 ja siivousvälineiden puhtaus	A
4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus	
4.2 Käsihygieniat	A
4.6 Hygieniasaamisen todentaminen	A
6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	
6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet	A
Lämpötilakirjauksia oli tehty säännöllisesti, mutta ei kaikista kylmälaitteista. -> Kirjaukset tulee tehdä kaikista kylmälaitteista.	
Ravintolassa ollaan ottamassa käyttöön kylmälaitteiden automaattinen lämpötilaseuranta kaikista kylmälaitteista.	
10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	
10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio	A

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

Lisätietoja

Ravintolatoimintaa, annostarjoilu. Keskimäärin noin 400 ruoka-annosta/vrk. Ravintolassa on 100 asiakaspaikkaa. Tarkastus tehtiin toiminnan aloittamisen johdosta.

ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT:

Toimijan tulee huomioida Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014) edellyttämät toimenpiteet.

Pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- Elintarvikkeen nimi
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- Alkuperämaa, jos koko elintarvike on valmistettu muualla kuin Suomessa

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

- Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla selkeällä tavalla
- Tiedot voi antaa myös suullisesti edellyttäen, että pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä selkeässä esitteessä tai taulussa ilmoitetaan, että tiedot ovat kuluttajan saatavissa pyydettyä henkilökunnalta.
- Esim. "Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta."
- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot oltava tarjoilu paikassa saatavilla/todennettavissa kirjallisesti/sähköisesti
- Omavalvonnassa on oltava kuvaus siitä, miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät.

Lisätietoja:

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17068/1).

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

200,00 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2017 (370 §, 13.12.2016)

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja
Outi Kritz
Puh. 09 310 32065
outi.kritz@hel.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Siipiweikot Helsinki

Kaisaniemenkatu 4, 00100 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****15.08.2017****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

12



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.08.2017Omaavontasuunnitelma /
Planen för egenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö • Övervakningsenhet**
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
Helsingfors stad, miljötjänsterRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 4.9.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 4.9.2017