

Lähtettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
 PL 60
 04301 TUUSULA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 23.9.2020
 Tapahtumatunnus 1190314

Vastaanottaja
Siam Bangkok Ravintola
 Sulankuja 4
 04300 TUUSULA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen seurantatarkastus

Toimija Restaurant Sala Pakjai Oy (2621771-8)

Kohde Siam Bangkok Ravintola
 Sulankuja 4, 04300 TUUSULA

Toiminnan nimi Siam Bangkok Ravintola

Toiminta Ravintolatoiminta

Aika 3.9.2020

Läsnäolijat

Tarkastaja Seija Nummi
Toimipaikan edustaja Kusuma Khonngam

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi C = Korjattava

Oivahuomio

Omavalvonnan kirjauksissa ja toteutuksessa on puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössä Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen laatima omavalvontapohja. Omavalvonnan mukainen kirjanpito oli puutteellinen. Kirjanpitoa ei ollut esittää vastaanottotarkastuksista. Asiasta oli ohjeistettu edellisellä tarkastuksella. Myöskään tarjoilulämpötilojen toistuviin poikkeamiin ei oltu reagoitu, vaikka omavalvonta sitä edellyttää.

Omavalvonnalla toimija varmistaa, että valmistamansa ja tarjoamansa elintarvikkeet ovat kuluttajille turvallisia. Siksi omavalvonnan tulee olla säännöllistä ja ohjeita tulee noudattaa. Toimijan tulee todentaa omavalvonnan noudattaminen kirjauksilla. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet tulee dokumentoida aina. (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011.)

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi C = Korjattava

Oivahuomio

Pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelytiloissa on kiireellistä tarvetta kunnossapidolle.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön elintarvikkeiden käsittelyyn tarkoitetun vesipisteen viemäri oli tukossa. Kyseisen vesipisteen kummankin altaan pohjalla oli likavettä. Viemäri myös haisi. Kyseinen viemäri on toimijan mukaan tukkeutunut useasti kuluvana vuonna. 5.8.2020 tehdyllä tarkastuksella se oli myös tukossa ja siitä annettiin korjauskehoitus. Seurantatarkastuksella 10.8.2020 viemäri toimi eikä ongelmaa havaittu. Toimija on ollut yhteydessä asiasta kiinteistön isännöitsijään. Astianhuoltopisteen terästiskipöydän alatasen pinnat ja viemäriputket olivat likaisia. Viemäriputkea on tuettu raakalaudan paloilla, myös ne ovat hyvin likaisia. Näyttäisi, että viemäriputki on päässyt vuotamaan.

Viemärijärjestelmien on oltava tarkoituksenmukaisia. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä. Elintarvikkeita on suojattava tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa saastumiselta, joka saattaisi tehdä ne ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, terveydelle vaarallisiksi tai saastuneiksi siten, että niitä ei enää kohtuudella voitaisi pitää siinä kunnossa käytettävänä. (Yleinen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liite II .)

TOIMENPITEET: Tukkeutunut viemäri on korjattava toimintakuntoon välittömästi. Altaassa seisova likavesi on elintarvikehygieniariski. Toimijaa on jo aiemmin veloitettu korjaamaan kyseinen epäkohta. Kosteutta ja likaa imevä puu ei ole sopiva materiaali elintarvikehuoneistoon, siksi puun kappaleet tulee poistaa ja tukea viemäriputki muulla tavoin. Vesipisteet ympäristöineen sisältäen terästiskipöydät ja näkyvät viemäriputket tulee puhdistaa korjaustoimenpiteiden jälkeen.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Osa leikkuulaudoista on melko huonossa kunnossa. Hyvin kuluneet leikkuulaudat on vaikea puhdistaa ja siten hygieniariski. Keittiössä on käytössä tekstiilipintainen jakkara. Tekstiiliosa on hyvin likainen, vaikea puhdistaa ja on näin ollen hygieniariski elintarvikkeiden käsittelyalueella. Näistä toimijaa on ohjeistettu jo edellisellä tarkastuksella, mutta annettuja ohjeita ei ole noudatettu.

Elintarvikehuoneiston pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista (Eviran ohje 16025/6).

TOIMENPITEET: Huonokuntoiset leikkuulaudat tulee vaihtaa uusiin. Tekstiilipäällysteinen jakkara tulee poistaa keittiöstä. Työvälineet, laitteet ja koneet tulee pitää hyvässä toimintakunnossa. Niitä pitää korjata tai uusia tarpeen mukaan. Erityistä huomiota tulee kiinnittää kylmlaitteiden toimintakuntoon. Kylmlaitteiden lämpötilat on saatava riittävän alhaisiksi, niin että voidaan varmistua helposti pilaantuvien elintarvikkeiden asianmukaisista säilytyslämpötiloista.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Astianpesukoneen likaisuus heikentää elintarviketurvallisuuden.

Havainnot ja toimenpiteet

Astianpesukoneen puhdistamista on laiminlyöty. Koneen sisäpinnoissa oli näkyvissä kerros ruskeaa rasvalikaa. Jos astiat pestään likaisella koneella, ne eivät puhdistu. Tästä on huomautettu jo tarkastuksella aiemmin. Myös astianpesukoneen astiakorissa oli paksu kerros rasvalikaa.

TOIMENPITEET: Astianpesukone tulee puhdistaa viipymättä riittävin puhdistusmenetelmin ja -ainein. Jatkossa vesi on vaihdettava päivittäin ja kone on puhdistettava säännöllisesti.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Siivousvälineiden puhtaudessa ja säilytyksessä on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön lattialla säilytettiin likaista ja märkää pesumoppia lattiaa vasten. Asiasta on huomautettu jo aiemmalla tarkastuksella 5.8. Tuolloin toimijaa myös ohjeistettiin säilyttämään siivousvälineitä oikein.

TOIMINTA-OHJE: Likaisia ja märkiä siivousvälineitä ei saa säilyttää lattiaa vasten. Siivousvälineet on aina puhdistettava ja kuivattava käytön jälkeen. Kuivausta varten siivousvälineiden huoltotilassa on putkipatteri ja pitkävirtaisia välineitä varten seinäteline.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Henkilökunnan omien elintarvikkeiden säilyttämisessä on huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön pakastimessa ja kylmiössä oli suuri määrä toimijan omia elintarvikkeita mm. pakattua lihaa ja huoneenlämmössä laatikossa huonokuntoisia hedelmiä ja vihanneksia. Elintarvikkeita säilytettiin ravintolan elintarvikkeiden kanssa sekaisin eri hyllyillä, eikä niitä ollut merkitty asianmukaisesti. Huonokuntoiset hedelmät ja vihannekset olivat houkutteleet runsaasti pikkukärpäsiä tilaan. Toimija ei poistanut kyseisiä elintarvikkeita tiloista tarkastuksen aikana, vaikka siitä huomautettiin.

Henkilökunnan omia elintarvikkeita ei saa säilyttää ravintolan elintarvikkeiden kanssa sekaisin. Ne tulee säilyttää erillään huolellisesti pakattuina ja merkittyinä. Henkilökunnan omat elintarvikkeet eivät saa vaarantaa hyvää hygieniää ravintolassa.

TOIMENPITEET: Henkilökunnan omat elintarvikkeet tulee järjestää erilleen ravintolan elintarvikkeista ja ne tulee merkitä selvästi. Niiden tulee olla myös huolellisesti pakattuja tai peitettyjä. Huonokuntoisia ja pilaantuvia elintarvikkeita ei saa tuoda elintarvikehuoneistoon lainkaan. Sellaiset tulee poistaa viipymättä asianmukaisesti elintarvikehuoneistosta.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Työvaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokaa valmistavalla kokilla oli asianmukainen työasu, johon kuului päähine ja erilliset työkengät. Toimija ei valmistanut ruokaa, vaan teki tarjoilua ja asiakaspalvelua. Hän työskenteli myös keittiössä, jossa oli pöydällä esillä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Hän ei käyttänyt erillistä työasua. Omavalvonnan mukaan keittiössä työskennellessä tulee käyttää erillistä työasua ja päähinettä. Työasuna ei käytetä vapaa-ajan vaatteita tai neuleita.

OHJE: Jos työ edellyttää keittiössä työskentelyä, tulee käyttää omavalvonnan mukaista työasua, päähinettä ja erillisiä työkenkiä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilyttämisessä on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön kylmiössä säilytettiin runsaasti huonokuntoisia ja pilaantuvia elintarvikkeita epäjärjestyksessä. Mm. pilkotut salaattit ja idut olivat osin mädäntyneitä ja kastike osittain näkyvässä homeessa avonaisessa astiassa. Elintarvikkeita säilytettiin runsaasti myös peittämättöminä ja avatuissa säilyketölkeissä. Varastossa säilytettiin elintarvikkepakkauksia esim. ruokaöljykanistereita lattialla, osaa niistä säilytettiin siivousvälineiden alla. Kyseinen varasto on melko iso ja sen yhdellä seinustalla on siivousvälineiden huoltoon tarkoitettu piste sisältäen kaatoaltaan, putkipatterin ja siivousvälinetelineen. Pakastimessa oli itse pakattuja broilerisuikaleita ja kokolihaa ilman tuote- ja päiväysmerkintöjä. Toimijaa on ohjeistettu jo aiemmin elintarvikkeiden erillään pitämisestä siivousvälineistä, lattiasäilyttämisestä ja itse jäädytettujen elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä.

Elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta (Yleinen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liite II).

TOIMENPITEET: Lattialla säilytetyt elintarvikkeet tulee siirtää asianmukaisiin säilytyspaikkoihin esim. hyllyille tai alustojen päälle. Varaston huoneenlämmössä säilytettävät elintarvikkeet tulee siirtää selkeästi erilleen siivousvälineiden huoltopisteestä. Huonokuntoiset ja pilaantuvat elintarvikkeet tulee poistaa elintarvikehuoneistosta ja hävittää asianmukaisesti. Säilytystilojen pinnat tulee puhdistaa. Elintarvikkeet tulee säilyttää peitettyinä ja pakkaukset suljettuina. Elintarvikkeita ei saa säilyttää avatuissa säilyketölkeissä, vaan ne on siirrettävä muuhun elintarvikkeille soveltuvaan säilytysastiaan. Itse jäädytetyihin elintarvikkeisiin tulee merkitä vähintäänkin tuotteen nimi ja päivämäärä.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Elintarvikkeita säilytetään liian korkeissa lämpötiloissa.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin liian korkeissa lämpötiloissa. Tarkastuksen aikana työpöydällä säilytettiin keitettyä riisiä sekä kuorittuja ja pilkottuja vihanneksia avonaisissa astioissa, josta niitä otettiin freesattavaksi ruoka-annoksiin. Elintarvikkeiden lämpötiloja mitattiin tarkastuksella. Lämpötilat olivat liian korkeita. Huoneenlämmössä työpöydällä säilytetyn keitetyn riisin lämpötilaksi mitattiin +21,4 °C, pilkottujen kukkakaalien +21,1 °C ja porkkanapalojen +15,2 °C. Varaston kylmiössä säilytettiin pääosin kasviksia, mutta myös porsaan ulkofileitä. Porsaan ulkofileiden lämpötilaksi mitattiin useammalla mittauskerralla +8,1 – +10,4 °C. Mitatut lämpötilat eivät täytä lainsäädännön vaatimuksia. Lämpötila oli useammalla mittauskerralla yli 3 astetta korkeampi kuin olosuhteelle säädetty lämpötila. Vetolaatikossa säilytetyn broilerin lämpötila oli asianmukainen +4,4 °C. Toimijalla on käytössään irtomittareita ja esittää säännöllisiä kirjauksia lämpötilavalvonnasta. Kirjausten mukaan lämpötilat ovat olleet lainsäädännön mukaisia.

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää huoneenlämmössä eikä avonaisissa astioissa. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää alle +6 °C:n lämpötilassa, ja jonne ne tulee siirtää välittömästi esikäsiteltyä (kuorimisen, pilkkomisen, kypsentämisen) jälkeen. Keitetty riisi tulee jäähdyttää asianmukaisesti esim. kylmävesihauteessa ja säilyttää sen jälkeen alle +6 °C:n lämpötilassa. Elintarvikkeet tulee säilyttää kylmätiloissa peitettyinä. Kylmäkalusteen lämpötila on yleensä säädettävä hieman vaatimuksia kylmemmäksi, jotta voidaan varmistaa, että lämpötila varmasti on riittävän kylmä joka puolella kylmäkalustetta ja että elintarvikkeet pysyvät riittävän kylminä. Elintarvikkeiden pitäminen riittävän kylmänä edellyttää myös sitä, että kylmäkalusteet pidetään hyvässä kunnossa, niiden lämpömittarit tarkastetaan ja kalibroidaan säännöllisesti ja että kylmäkalusteen täyttörajoja ei ylitetä. Elintarvikehuoneistossa raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta (Elintarvikehygieniasetus EY 852/2004).

TOIMENPITEET: Liian korkeissa lämpötiloissa säilytetyt elintarvikkeet tulee käyttää heti tai hävittää. Toimijan tulee valvoa kylmälaitteiden lämpötilaa tehostetusti, aluksi päivittäin, että voidaan varmistua kylmälaitteiden asianmukaisista lämpötiloista. Myös kirjaukset tulee tehdä aluksi päivittäin. Kirjaukset tulee tehdä todenmukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Riisin lämpötilaksi mitattiin keittimessä +72 °C ja täytettyjen kananryttilien (Dim Sum) höyrykeittimessä +75,8 °C. Mitatut lämpötilat olivat lainsäädännön mukaisia.

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija tekee jäähdytystä viikottain. Erillistä jäähdytyskaappia ei ole. Jäähdytys tehdään kylmässä vedessä. Toimijalla oli esittää kirjanpitoa, jonka mukaan jäähdytys on onnistunut riittävän nopeasti.

OHJE: Toimijan tulee varmistua siitä, että jäähdytys tapahtuu riittävän nopeasti siten, että elintarvike jäähtyy enintään neljässä tunnissa +6 asteeseen tai sen alle. Jäähdytyksen alku- ja loppuaika sekä alku- ja loppulämpötila kirjataan ylös lomakkeelle. Jos jäähdytys ei onnistu niin poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan myös. Jäähdyttää saa ainoastaan sellaisia elintarvikkeita, jotka eivät ole olleet tarjolla. Jäähdytettävien määrien ollessa suuria tulee sitä varten olla erillinen jäähdytyslaite.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Oivahuomio

Havainnot ja toimenpiteet

Lounas tarjottiin pizarasuojatusta kalusteesta. Jokaisella ruokalajilla oli erilliset ottimet.

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden tarjoilussa on epäkohtia, jotka voivat heikentää elintarviketurvallisuuden.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla oli esittää kirjanpitoa sekä kuuman että kylmän ruoan tarjoilulämpötiloista. Kirjanpidon mukaan kuumana tarjottavien ruokien lämpötilat ovat olleet buffetissa +54-62 °C. Kuumana tarjottavan elintarvikkeen tulee pysyä koko tarjoilun ajan yli + 60 °C. Poikkeamat ovat olleet toistuvasti yli 3 astetta. Toimija ei ole reagoinut poikkeamiin. Epäkohta vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Kylmien ruokien lämpötilat ovat olleet kirjanpidon mukaan +7-9 °C. Kylmänä tarjottavan, helposti pilaantuvan elintarvikkeen lämpötila tulee olla koko tarjoilun ajan + 12 °C tai alle. Tarjoiluajan tulee olla alle 4 tuntia. (Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011.)

TOIMENPITEET: Kun poikkeama on suurempi kuin 3 astetta, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä (Eviran ohje 16025/6). Kuumpöydän toimintakunto tulee tarkastaa. Ruokien päällä suositellaan käytettäväksi kansia, jolloin ne eivät jäähydy niin helposti. Ruokien lämpötilamittauksia ja -kirjauksia tulee tehdä nyt sekä tarjoilun alussa että lopussa. Mittauksia ja kirjauksia tulee tehdä aluksi myös päivittäin, jotta voidaan varmistua asianmukaisista lämpötiloista. Korjaavat toimenpiteet tulee kirjata aina omavalvontaan.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien käytössä on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija ei ole varmistunut suojakäsineiden soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön. Ravintolassa elintarvikekäytössä olleet vinyyliset suojakäsineet eivät sovellu elintarvikkeiden käsittelyyn.

TOIMINTAOHJE: Toimijan tulee poistaa elintarvikekäyttöön soveltumattomat suojakäsineet kyseisestä tarkoituksesta. Elintarvikekäyttöön soveltuvien suojakäsineiden pakkauksessa tulee olla maljahaarukkatunnus tai sen tulee muutoin käydä ilmi esim. merkinnällä " *elintarvikekäyttöön*". Toimijan tulee varmistua siitä, että kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksessa olevat materiaalit ovat elintarvikekelpoisia. Mikäli keittiössä käsitellään rasvaisia elintarvikkeita, suositellaan niiden käsittelyssä käytettäväksi nitrilikäsineitä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden vastaanottoon liittyvät käytännöt heikentävät elintarviketurvallisuuden.

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolaan vastaanotetaan elintarvikkeita viikottain. Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden mittauksista ei ollut esittää kirjanpitoa. Tästä toimijaa on ohjeistettu edellisellä tarkastuksella.

Toimijan tulee varmistua, että elintarvikehuoneistoon vastaanotetaan vain sellaisia elintarvikkeita, jotka on toimitettu lainsäädännön vaatimissa lämpötiloissa. Mittauksilla varmistetaan, että kylmäketju ei ole katkennut. Kirjauksilla toimija pystyy todentamaan asian. (Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004.)

TOIMENPITEET: Vastaanotettavien elintarvikkeiden lämpötilamittauksia tulee tehdä joka kuormasta ja kirjauksia vähintään kerran viikossa helposti pilaantuvista elintarvikkeista. **Poikkeamakirjaukset ja korjaavat toimenpiteet tulee tehdä aina.** Vastaanottotarkastuksissa on tarkastettava lämpötilojen lisäksi mm. se, että tuote vastaa lähetysluetteloja ja että pakkaukset ovat ehjät. Ohjeet vastaanottotarkastuksiin tulee päivittää omavalvonnan ohjeisiin.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä on otettu säännöllisesti. Kuluvana vuonna niitä on otettu kolme kertaa (3.1., 14.8. ja 2.9.). Kahdella viimeisellä kerralla näytteitä on otettu ohjeen mukaan 6 kerrallaan. Tulokset oli esittää tarkastuksella ja ne ovat olleet hyviä. Näytteitä oli otettu samoista kohteista ja tulokset olivat samalla sivulla, jolloin niiden kehitystä voidaan tarkastella.

OHJE: Näytteitä tulee ottaa 4 kertaa/vuosi, vähintään 5 näytettä kerrallaan. Samojen kohteiden kehityksen suuntaa tulee tarkastella.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Toimija ei ole korjannut aiemmin todettua epäkohtaa Oiva-raportin esilläpidosta. Epäkohta johtaa kuluttajaa oleellisesti harhaan.

Havainnot ja toimenpiteet

Esillä oli vanhentunut Oiva-raportti. Oiva-raportin esilläpidosta on huomautettu ja ohjeistettu jo aiemmilla tarkastuksilla.

OHJE: Toimijan tulee julkistaa viimeisintä tarkastusta kuvaava postitse saapuva alkuperäinen Oiva-raportti välittömästi sen saatuaan elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajan kannalta helposti luettavissa olevassa, tarkoituksenmukaisessa paikassa. Oiva-raportti tulee linkittää myös kotisivuille Elintarviketurvallisuusviraston määräyksen 2/2016 mukaisesti. Lisätietoa linkityksestä

oivahymy.fi -sivustolla.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

Lisätiedot

Ulkopuolisten henkilöiden liikkuminen elintarvikkeiden käsittelytiloissa

Muiden henkilöiden kuin elintarvikehuoneiston henkilökunnan pääsyä tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita, on vältettävä (Eviran 16025/6). Jos esim. huoltotöiden takia ulkopuolisen henkilön on päästävä elintarvikkeiden käsittelytilaan ravintolan ollessa avoinna, on hänen käytettävä suojavaatetusta.

MÄÄRÄAIKA KORJAAVILLE TOIMENPITEILLE

Korjaaviin toimenpiteisiin C-arvosanoilla arvioitujen asiakokonaisuuksien osalta tulee ryhtyä välittömästi. Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan toimijalle maksullisella uusintatarkastuksella vielä vuoden 2020 aikana. Seurantatarkastuksen yhteydessä arvioidaan uudelleen myös B-arvosanoilla arvioidut asiat.

Pöytäkirja on lähetetty sähköpostilla 23.9.2020 kusuma.khonngam@gmail.com.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Elintarvikelaki 23/2006

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

Hallintolaki 434/2003

Maksu

156,00 €

Maksuperusteet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.12.2019 § 122

Tarkastaja

Seija Nummi

TERVEYSTARKASTAJA

0403144743

seija.nummi@tuusula.fi

Liitteet

Liite 1: Kuva 1 Tukkeutunut viemäri.jpg

Liite 2: Kuva 2 Likainen astianpesukone.jpg

Liite 3: Kuva 3 Likainen astianpesukone.jpg

Liite 4: Kuva 4 Likainen pesukori.jpg

Liite 5: Kuva 5 Huonokuntoinen leikkuulauta.jpg

Liite 6: Kuva 6 Helposti pilaantuvia elintarvikkeita säilytettiin pöydällä.jpg

Liite 7: Kuva 7 Pilaantuvia elintarvikkeita.jpg

Liite 8: Kuva 8 Pilaantuvia elintarvikkeita.jpg

Jakelu

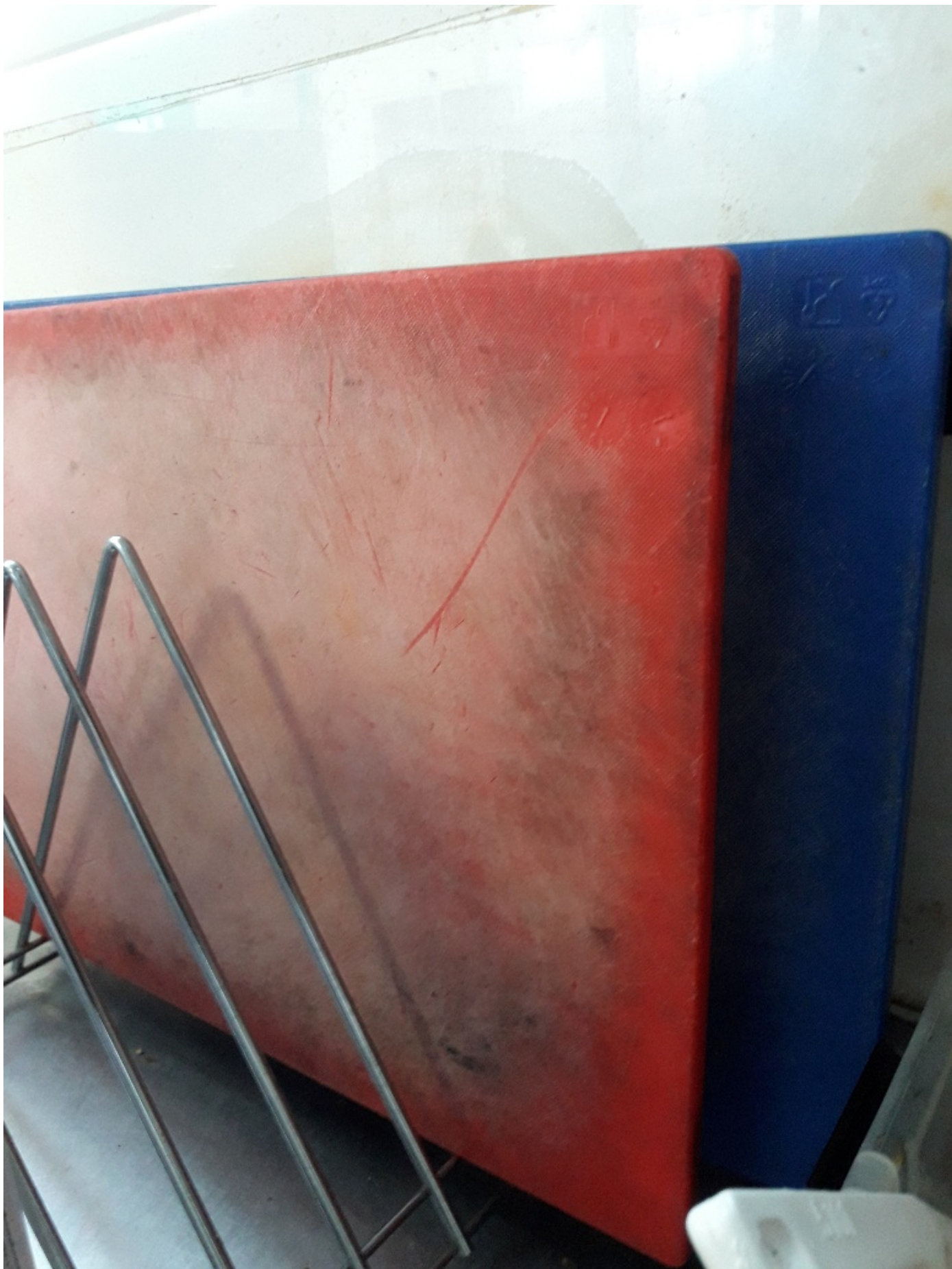
Toiminnanharjoittaja

















Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Siam Bangkok Ravintola

Sulankuja 4, 04300 TUUSULA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
03.09.2020

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

10.08.2020



05.08.2020


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

4



Hyvä / Bra

2


 Korjattavaa /
Bör korrigeras

11



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 03.09.2020

 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

 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

 Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel

 Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna

 Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omaavonnan kirjauksissa ja toteutuksessa on puutteita.

Pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelytiloissa on kiireellistä tarvetta kunnossapidolle. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnossa on epäkohtia.

Astianpesukoneen likaisuus heikentää elintarvikeeturvallisuuden. Siivousvälineiden puhtaudessa ja säilytyksessä on epäkohtia.

Henkilökunnan omien elintarvikkeiden säilyttämisessä on huomautettavaa. Työvaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa.

Elintarvikkeiden säilyttämisessä on epäkohtia. Elintarvikkeita säilytetään liian korkeissa lämpötiloissa.

Elintarvikkeiden tarjoilussa on epäkohtia, jotka voivat heikentää elintarvikeeturvallisuuden.

Valvontayksikkö
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 3.10.2020 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 3.10.2020



Huomiot • Observation

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien käytössä on pieniä epäkohtia.

Elintarvikkeiden vastaanottoon liittyvät käytännöt heikentävät elintarvikeeturvallisuuden.

Toimija ei ole korjannut aiemmin todettua epäkohtaa Oiva-raportin esilläpidosta. Epäkohta johtaa kuluttajaa oleellisesti harhaan.