

LÄHETTÄJÄ

Hämeenlinnan kaupunki

PL 84

13101 HÄMEENLINNA

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Kellariravintola Hällä

Hälläholvi Oy

Pvm

25.8.2017

Tapahtumatunnus

536006

Raatihuoneenkatu 3

13100 HÄMEENLINNA

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Hälläholvi Oy, 2329333-6
Kohde	Kellariravintola Hällä, Raatihuoneenkatu 3, 13100 HÄMEENLINNA
Aika	17.08.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Sanna Tuomi
Elintarvikehuoneiston edustajat	Urpo Nurmiraanta

Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

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 C **Kehotus**

Tilojen soveltuvuudessa harjoitettavaan toimintaan on epäkohtia.

Tilat ovat toiminnan laatuun ja laajuuteen nähden ahtaat ja sokkeloiset. Erillistä kuiva-ainevarastoa ei ole lainkaan ja elintarvikkeiden käsittelytilat ovat pienet. Käsienpesupisteen edessä on tarkastuksilla ollut toistuvasti tarvikkeita laskutilan puutteen vuoksi.

Tilojen ahtauden ja rakenneratkaisujen vuoksi puhtaanapito on haastavaa.

Rakennus on vanha, eikä talotekniikka vastaa kaikilta osin ravintolatoiminnan edellytyksiä, mm. ilmanvaihto on ilmeisen riittämätön ja keittiössä on huomattavan kuuma. Riittämätön ilmanvaihto lisää myös kosteuskuormaa ja rasvalian kertymistä pinnoille.

KEHOTUS

Ilmanvaihdon riittävyys tulee selvittää, ja tarvittaessa tulee ryhtyä toimenpiteisiin ilmanvaihdon tehostamiseksi.

Valvojalle tulee toimittaa ilmanvaihtokanavan puhdistus-, säätö- ja mittauspöytäkirja 27.10.2017 mennessä. Lisäksi tulee toimittaa selvitys keittiön pinta-alasta sekä lämpökuormaa lisäävistä laitteista.

Mikäli ilmanvaihto ei vastaa rakentamismääräyskokoelman D2 vaatimuksia huomioiden laitteiden lisäämä lämpökuorma, voidaan arvosana nostaa B:hen, jos määräaikaan mennessä toimitetaan myös korjaussuunnitelma ilmanvaihdon saattamisesta vaatimustenmukaiseksi. Korjaussuunnitelmasta tulee käydä ilmi suunniteltu aikataulu ja tehtävät toimenpiteet.

Ilmanvaihtokanavan puhdistus ja laitteiston huolto- ja säätötoimet tulee suorittaa säännöllisesti ja raportit tulee olla pyydettäessä valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

Toiminta tulee mitoittaa niin, että elintarvikkeiden säilytys ja käsittely voidaan toteuttaa käytettävissä olevilla resursseilla elintarviketurvallisuutta vaarantamatta.

2.2 Tilojen kunto

B Ohjaus ja neuvonta

Tilojen kunnossapidossa on pientä huomautettavaa.

Pinnat olivat paikoin huonokuntoiset ja kuluneet.

Pinnat tulee olla ehjät ja helposti puhtaanapidettävät. Pintoja tulee tarvittaessa kunnostaa tai uusia.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet

B Ohjaus ja neuvonta

Kalusteiden ja laitteiden kunnossapidossa on paikoin pientä huomautettavaa.

Kalusteet ja laitteet olivat paikoin huonokuntoisia, mm. kylmiön ovi ja hyllyt olivat kuluneita, eikä ovi mennyt asianmukaisesti kiinni ja jääkaappia oli korjattu ilmastointiteipillä.

Laitteet tulee pitää hyvässä kunnossa. Niitä tulee tarvittaessa kunnostaa ja uusia.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

B Ohjaus ja neuvonta

Tilojen yleisessä siisteydessä ja puhtaudessa oli pientä huomautettavaa.

Tilat ovat yleisimeeltään epäsiistit. Tavaroille ei ole riittävästi asianmukaista säilytystilaa, ja niitä säilytetään paikoissa, missä ne vaikeuttavat puhtaanapitoa esim. lattiatasossa.

Yleiseen puhtaanapitoon tulee kiinnittää huomiota, ja tavaroille tulee pyrkiä järjestämään riittävästi asianmukaista säilytystilaa. Tavaroiden säilyttämistä suoraan lattialla tai avonaisilla tasoilla tulee pyrkiä välttämään. Suursiivouksia tulee järjestää riittävän usein, jotta likaa ei pääse kertymään ja pintymään vaikeasti puhdistettaviin kohteisiin.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

B Ohjaus ja neuvonta

Laitteiden puhtaanapidossa oli pieniä laiminlyöntejä.

Kosketuspinnat olivat paikoin likaiset ja pinttyneet, esim. kylmiöiden ovet.

Kosketuspintojen puhtaanapitoon tulee kiinnittää huomiota. Rasvalian poistamiseksi tulee olla käytettävissä riittävän tehokkaita pesuaineita.

3.3 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus

A

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

A

4.2 Käsihygieniä**B** Ohjaus ja neuvonta

Käsienpesupisteen käytettävyydessä oli pieniä epäkohtia.

Käsienpesupisteen edessä oli keittiöjakkara ja sen päällä laatikossa käytettyjä leivinpaperiarkkeja. Esivalmisteltuja elintarvikkeita oli sijoitettu käsipaperitelineen alle niin, että paperia otettaessa oli vaara, että vettä roiskuu elintarvikkeisiin.

Käsienpesupiste tulee olla käytettävissä esteettömästi ja elintarviketurvallisuutta vaarantamatta.

4.3 Työvaatteet**B** Ohjaus ja neuvonta

Työasussa oli pientä huomautettavaa.

Kaikilla pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä ei ollut päähinettä. Joidenkin työntekijöiden työasut olivat epäsiistit.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden työasuun tulee kuulua päähine. Työasu tulee olla siisti ja puhdas.

4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus**A****5 Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä****5.1 Tuotannon riskihallinta****A****5.5 Pakkaaminen****A****6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta****6.1 Elintarvikkeiden säilytys****B** Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteissa oli pieniä epäkohtia.

Joitakin elintarvikepakkauksia oli kylmiöissä suoraan lattialla.

Elintarvikepakkauksia ei tule säilyttää suorassa kosketuksessa lattiapinnan kanssa, vaan ne tulee säilyttää hyllyillä tai esim. rulla-alustoilla.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet**A****6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet****A****6.4 Jäähdytys****A****7 Myynti ja tarjoilu****7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa****A****13 Elintarvikkeista annettavat tiedot****13.1 Yleiset pakkausmerkinnät****A**

Lounasruokien allergeenit on esitetty seinällä olevassa taulussa, joka on nähtävissä kassalla.

Ala Carte -ruokien allergeenit on koottu omaan kansioon. Allergeenien ilmoittamisessa on osittain käytetty VL, M ja G -merkintöjä, jotka saattavat aiheuttaa sekaannusta. Toimijan kanssa sovittiin, että jatkossa kaikki allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet listataan omilla nimillään.

Joitakin merkintöjä verrattiin reseptiin, ja tarkastetuilta osin allergeenimerkinnöissä ei havaittu virheitä.

Ala Carte -listasta ei tarkastettu, onko siellä ohjattu kysymään lisätietoa allergeeneista henkilökunnalta.

15 Elintarvikkeiden toimitukset**15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen****A****17 Elintarvikkeiden tutkimukset**

17.1 Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto **B** Ohjaus ja neuvonta

Omavalvontanäytteenotossa oli pientä huomautettavaa.

Suunnitelman mukaan pintapuhtausnäytteitä otetaan kaksi kertaa vuodessa neljä näytettä kerrallaan. Huomioiden tilojen rajallisuus, toiminnan laatu ja laajuus sekä aiemmat näytetulokset, näytteenottoitiheyttä ei voida pitää riittävänä.

Näytteitä tulee ottaa vähintään 4 kertaa vuodessa 5 näytettä kerrallaan. Näytteenottotarvetta voidaan tarkistaa, mikäli näytetulokset saadaan pidettyä hyvällä tasolla.

Näytteenottosuunnitelma tulee päivittää otettavien näytemäärien osalta. Mikäli näytteitä otetaan toistuvasti vähemmän kuin riskinarvioinnin mukaan olisi tarpeellista, voidaan Oiva-arvosanaa laskea B:stä C:hen.

17.2 Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet **B** Ohjaus ja neuvonta

Tutkimusten perusteella tehtyjen toimenpiteiden kirjaaminen oli puutteellista.

Omavalvontanäytetuloksissa oli joitakin huonoja tuloksia, mutta korjaavia toimenpiteitä ei ollut kirjattu. Saadun tiedon mukaan niitä oli kuitenkin pääsääntöisesti tehty.

Havaittaessa poikkeamia omavalvontaseurannassa, tulee ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin ja tehdyt toimenpiteet tulee aina kirjata. Korjaavien toimenpiteiden kirjaamisesta on huomautettu aiemminkin, ja mikäli laiminlyönnit jatkuvat, voidaan arvosana laskea B:stä C:hen.

18 Oiva-raportin esilläpito**18.1 Oiva-raportin esilläpito****B** Ohjaus ja neuvonta

Oiva-raporttia ei ollut linkitetty yrityksen nettisivuille.

Uusin Oiva-raportti tulee linkittää yrityksen kotisivuille. Lisätietoa Oiva-raportin julkistamisesta löytyy osoitteesta www.oivahymy.fi.

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

Lisätietoja

Uusintatarkastus suoritetaan asiakirjatarkastuksena kahden viikon kuluessa edellytettyjen asiakirjojen toimittamisesta tai viimeistään kahden viikon kuluessa määräajan umpeutumisesta.

Sovelletut säännökset

EY:n asetus elintarvikehygieniasta N:o 852/2004

Elintarvikelaki 23/2006

MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Elintarvikeeturvallisuusviraston määräys elintarvikevalvontaviranomaisen ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuuden toteuttamistavasta ja valvontatietojen julkistamisesta, Evira/2074/0900/2016

Tarkastusmaksu

195,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 23/2006, 71§

Hämeenlinnan kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa, Hämeenlinnan kaupunginvaltuusto 10.10.2011 (§ 6), tekniset muutokset Ympäristö- ja rakennuslautakunta 29.11.2016 (§ 130)

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Sanna Tuomi







Puh. 03 621 2837

sanna.tuomi@hameenlinna.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Kellariravintola Hällä

Raatihuoneenkatu 3, 13100 HÄMEENLINNA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion		Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.08.2017	
17.08.2017		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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	 
		Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	 
		Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	 
		Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	 
		Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	 
		Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	 
		Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	 
Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner		Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet	
15.08.2016			
19.08.2015			
Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST			
	Oivallinen / Utmärkt	13	
	Hyvä / Bra	10	
	Korjattavaa / Bör korrigeras	1	
	Huono / Dålig		

Huomiot • Observation

Tilojen soveltuvuudessa harjoitettavaan toimintaan on epäkohtia. Tilojen kunnossapidossa on pientä huomautettavaa. Kalusteiden ja laitteiden kunnossapidossa on paikoin pientä huomautettavaa.

Tilojen yleisessä siisteydessä ja puhtaudessa oli pientä huomautettavaa. Laitteiden puhtaanapidossa oli pieniä laiminlyöntejä.

Käsienpesupisteen käytettävyydessä oli pieniä epäkohtia. Työasussa oli pientä huomautettavaa.

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteissa oli pieniä epäkohtia.

Omaavontanäytteenotossa oli pientä huomautettavaa. Tutkimusten perusteella tehtyjen toimenpiteiden kirjaaminen oli puutteellista.

Oiva-raporttia ei ollut linkitetty yrityksen nettisivuille.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Hämeenlinnan kaupunki

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 4.9.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 4.9.2017