

Lähetäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 2.12.2022
 Tapahtumatunnus 1494849

Vastaanottaja
PAHE CATERING OY
 Äestäjäsentie 26 b 4
 00390 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija PAHE CATERING OY (3120109-1)
Kohde Pahe Catering Oy
 Ristipellontie 14, 00390 HELSINKI
Toiminnan nimi Catering ja pitopalvelu toiminta
Toiminta Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta
Aika 24.11.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Zoja Juutilainen
Toimipaikan edustaja Heikki Liekola, Pasi Pärssinen
Muut tarkastajat Veera Nummila

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä on toimijan itse laatima suunnitelma elintarvikehuoneiston omavalvontaan. Omavalvontaan liittyvät kirjaukset tehdään erillisille lomakkeille.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pahe Catering toimii pitopalveluyrityksenä, joka esivalmistaa tarjoiltavat toimitiloissaan ja kokoaa annokset asiakkaiden luona. Keittiössä on kolme vesipistettä ja käytössä on erillinen vesipisteellinen siivouskomero. Osaa siivousvälineistä säilytetään myös keittiötiloissa. Henkilökunnan wc ja pukukaappi sijaitsevat eteistiloissa.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Tilojen kunnossa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Eteistilan voimakas haju tulee selvittää ja korjata. Kunnossapitosuunnitelmassa tulee ottaa huomioon mm. kylmähuoneen oven vauriot, astianpesukoneen takana sijaitseva putken kunto sekä kuivakaapin oven karmit, ja harkita keittiötilan hyllyjen vaihtoa tai reunojen päällystystä. Kunnossapitosuunnitelma ja tehdyt korjaustoimenpiteet tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella.

Tilojen kuntoa tulee seurata ja tarvittaessa pintoja tulee kunnostaa. Elintarvikehuoneiston tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien tulee olla helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua sekä mekaanista puhdistamista elintarvikehygienian ylläpitämiseksi.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmähuoneen lämpötilansäätelyssä havaittiin ongelmia, jotka tulee korjata. Toimija oli siirtänyt helposti pilaantuvat elintarvikkeet toiseen kylmälaitteeseen. Osassa leikkuulaudoista oli kulunut pinta ja ne tulee kunnostaa/uusia.

Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden kunnosta tulee huolehtia ja niitä tulee kunnostaa/uusia tarvittaessa. Elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat, mukaan lukien laitteiden pinnat, ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat tulee pitää hyvässä kunnossa ja niiden tulee olla helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfiointia.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Siivouskomeron vesipisteen päältä tulee poistaa ylimääräiset tavarat, jotta vesipiste saadaan tarvittaessa käyttöön.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keskusteltiin valmistuksen riskinhallinnasta eri elintarvikeryhmien kohdalla.

Toimijalla on vastuu tuottamiensa, käsittelemiensä, valmistamiensa, pakkaamiensa, kuljettamiensa, maahantuomiensa, varastoimiensa ja kaupan pitämiensä elintarvikkeiden turvallisuudesta ja muusta määräystenmukaisuudesta.

Ruokavirasto ohjeistaa, että itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää/pakastaa omaa käyttöä varten ja lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävää säilytystä varten. Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteissa säilytettävissä elintarvikkeissa oli riittävät merkinnät. Kuivakaapissa havaittiin muutama vanhentunut elintarvike. Elintarvikkeiden käyttökierrosta tulee huolehtia ja vanhentuneita elintarvikkeita ei tule käyttää valmistuksessa.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilat olivat asianmukaiset tarkastushetkellä ja omavalvontaa oli tehty.

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa jäähdytetään mm. kastikkeita ja erilaisia lisukkeita. Käytössä on jäähdytyskaappi ja jäähdytys on satunnaista. Jäähdytyksen omavalvontakirjaukset olivat kunnossa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettujen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

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**

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakkaiden ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella. Toimijaa ohjeistettiin lisäämään alkuperämaatieta asiakkaiden sähköposteihin.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kuljetuksissa käytetään kylmäpakkauksilla varustettuja kylmälaatikoita.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä otetaan kerran vuodessa omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Lisätiedot

Kyseessä oli elintarvikehuoneistoilmoituksen perusteella tehty toiminnan aloitustarkastus, joka suoritettiin ennalta sovittuna ajankohtana. Tarkastuksella käytiin läpi toimintaa omavalvonnan ja toimijan haastattelun avulla sekä tarkastettiin elintarvikehuoneiston soveltuvuus toimintaan. Elintarvikkeiden jäljitettävyyttä ei tarkastettu ja se tullaan tarkastamaan seuraavan tarkastuksen yhteydessä.

Oiva-raportti

Oiva-raportin on oltava esillä elintarvikehuoneiston sisäankäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta sopivassa paikassa siten, että se on kuluttajan helposti luettavissa. Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi myös yrityksen omille verkkosivuille, mikäli yritys markkinoi sivuillaan elintarvikkeita. Linkki tulee tehdä näkyväksi ja helposti havaittavalle paikalle verkkosivuston avaussivulle. Lisätietoja saa oivahymy.fi -sivustolta.

<https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/>

Kaikki Oiva-raportit julkaistaan oivahymy.fi -sivustolla.

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 210,00 €

Maksuperusteet

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

Tarkastaja Zoja Juutilainen
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358407764751
zoja.juutilainen@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Catering ja pitopalvelu toiminta

Ristipellontie 14, 00390 HELSINKI





**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

24.11.2022












**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	18
	Hyvä / Bra	1
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.11.2022

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	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tilojen kunnossa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 12.12.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 12.12.2022