

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
 PL 58235
 00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 15.9.2020
 Tapahtumatunnus 1199347

Vastaanottaja
Tallbo daghem
 Tallbonkuja 3
 00250 HELSINKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija Barnavårdsföreningen i Finland r.f. (0201022-9)

Kohde Tallbo daghem
 Tallbonkuja 3, 00250 HELSINKI

Toiminnan nimi Tallbo daghem, keittiö

Toiminta Suurtalous, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)

Aika 2.9.2020

Läsnäolijat

Tarkastaja Anni Karreinen
Toimipaikan edustaja Henna Sotkasiira

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmä ja siihen liittyvät tukijärjestelmät olivat tarkastettavissa. Omavalvontajärjestelmä kattaa elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot.

Omavalvontajärjestelmän pohjana on Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön omavalvontamalli, jota on täydennetty toimipaikan omilla tiedoilla ja käytännöillä. Omavalvontaan liittyvät kirjaukset tehdään paperilomakkeille.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä valmistetaan päiväkodin lounasruuat sekä aamu- ja välipalat. Keittiössä on kaksialtainen vesipiste (käsienspesu ja elintarvikkeet) sekä vesipiste astioiden esipesuun. Siivousvälineitä ja puhdistusaineita säilytetään astianpesupisteen alapuolella hyllyllä. Pitkävartisille siivousvälineille ei ollut tarkastushetkellä telinettä. Siivousvälineiden huolto tapahtuu päiväkodin siivouskomerossa. Keittiön henkilökunnan pukeutumis- ja WC-tilat ovat yhteisiä kohteen muun henkilökunnan kanssa.

Pitkävartisille siivousvälineille tulee hankkia seinäpidikkeet.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön kylmäkaappi on henkilökunnan mukaan hajonnut muutamaan kertaan ja kaapissa sillä hetkellä säilytyksessä olleet ruuat on jouduttu heittämään pois.

Koska kaappi on jo iäkäs ja sen toiminnassa on ollut ongelmia, suositellaan elintarviketurvallisuuden vuoksi uuden kylmäkalusteen hankkimista.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskihallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin pakastemarjojen kuumennuskäsittelyn ja pakastevihannesten kuumentamisen osalta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

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**

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

Tarkastettujen asioiden osalta ei todettu huomautettavaa.

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 (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 (72/2020)

Lasku: Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Maksu 160,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2018

Tarkastaja

Anni Karreinen
ELINTARVIKETARKASTAJA
09 310 31523
anni.karreinen@hel.fi


Jakelu Toiminnanharjoittaja


Valvontakohte • Tillsynsobjekt


Talbo daghem, keittiö


Tallbonkuja 3, 00250 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
02.09.2020

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen / Utmärkt 21

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa / Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 02.09.2020

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	▶ 
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	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation
Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 25.9.2020 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 25.9.2020