

LÄHETTÄJÄ**Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut**

PL 58235

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA**Il Gabbiano Tokoinranta**

Rooma food Oy

Pvm

4.9.2018

Tapahtumatunnus

672331

Eläintarhantie 12

00530 HELSINKI

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Rooma food Oy, 2905660-6
Kohde	Il Gabbiano Tokoinranta, Eläintarhantie 12, 00530 HELSINKI
Aika	29.08.2018

Läsnäolijat

Tarkastaja	Lauri Kosunen
Toimijan edustaja	Sari Raappana

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1 Omavalvontasuunnitelma****1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus A**

Toimijalla oli käytössä kirjallinen omavalvontaohje ja sen mukaista lämpötilaseuranta oli tehty laaditun ohjeen mukaisesti. Toimijalle annettiin lisäksi Helsingin kaupungin omavalvontamalli, jota voi halutessaan käyttää apuna omassa toiminnassaan.

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys A**2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito****2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan A****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 B Ohjaus ja neuvonta**

Elintarvikehuoneiston järjestyksen pidossa on pientä kehitettävää.

Elintarvikehuoneistossa oli pääasiassa hyvä siisteys ja järjestys. Ruuankäsittelypisteet olivat siistit. Ruuanvalmistuspisteen takana olevalle lattiapinnalle oli kertynyt roskaa/ruuantähteitä.

-Ohjeistettiin toimijaa siivoamaan säännöllisesti myös kalusteiden ja laitteiden takana/väleissä olevat alueet.

Keittiössä ja myyntitiskillä (juomahanojen läheisyydessä) lenteli jonkin verran pieniä kärpäsiä. Toimija oli huomionut kärpäset ja aloittanut toimet niiden hävittämiseksi.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus A

3.3 Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus A

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus A

4.2 Käsihygienia A

4.3 Työvaatteet A

4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta A

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys A

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet A

6.4 Jäähdytys B Ohjaus ja neuvonta

Elintarvikkeiden jäähdytyksessä on pientä kehitettävää.

Ravintolalla on käytettävissä jäähdytyskaappi, joka ei tarkastushetkellä ollut toimintakunnossa. Annettiin ohjeistuksena kunnostaa jäähdytyskaappi, koska ruokien jäähdyttämisen tarvetta on ravintolassa säännöllisesti. Kylmälaitteissa oli aikaisemmin valmistettuja ruokia, joihin oli asianmukaisesti merkitty valmistuspäivämäärät.

-Kylmänä säilytettävä ruoka tulee valmistuksen jälkeen jäähdyttää enintään neljässä tunnissa +6 asteeseen tai sen alle.

-Jäähdyttämisen tehokkuutta tulee seurata omavalvonnassa. Erityisesti kannattaa varmistaa jäähdytyslaitteiston teho silloin, kun jäähdytettävät määrät ovat suuria.

7 Myynti ja tarjoilu

7.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä A

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa A

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio A

Elintarvikkeiden säilytyksen ja käsittelyn yhteydessä ei ollut nähtävillä ristikontaminaation vaaraa. Lisäksi keskusteltiin allergiatuotteiden valmistamisesta.

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen A

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

Lisätietoja

Tarkastettu ravintolan keittiö ja oheistilat ja keskusteltu ravintolan nykyisestä toiminnasta toimijan edustajan kanssa.

Annettu toimijalle Helsingin kaupungin omavalvontamalli, jota voi käyttää apuna omassa toiminnassa.

Ravintolan toiminnassa ei havaittu puutteita, jotka olisivat edellyttäneet uusintatarkastusta. Seuraava tarkastus tehdään ennalta ilmoittamatta.

OIVA-RAPORTTI:

Tarkastuskertomuksen liitteenä oleva Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle.

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

160,00 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2018 (85 §, 24.11.2017)

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja
Lauri Kosunen
Puh. 09 31036988
lauri.kosunen@hel.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Il Gabbiano Tokoinranta

Eläintarhantie 12, 00530 HELSINKI


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**


29.08.2018





**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt 16


 Hyvä / Bra 2

 Korjattavaa /
Bör korrigeras


 Huono / Dålig


Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.08.2018


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 

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen 

Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston järjestyksen pidossa on pientä kehitettävää.

Elintarvikkeiden jäädytyksessä on pientä kehitettävää.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
Helsingfors stad, miljötjänster

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 14.9.2018 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 14.9.2018