Lähettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 14.3.2023
Tapahtumatunnus 1541818

Vastaanottaja
Unia Sata Oy
Puolipäivänkatu 1 B 16
00160 HELSINKI

Asia

	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija	Unia Sata Oy (2862669-7)
Kohde	FLY FUSION
	Luotsikatu 5, 00160 HELSINKI
Toiminnan nimi	FLY FUSION
Toiminta	Kahvilatoiminta
Aika	9.3.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja	Sari Schwartz
Toimipaikan edustaja	May-Di Ton

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 (seurantalomakkeille).
Lähetetty uusi omavalvontasuunnitelma päivitettäväksi.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta (muutamassa käytävän lattialaatoista oli mennyt rikki ja lattiassa oli niissä kohtaa kuoppia jotka vaikeuttavat puhtaanapitoa.). Seuraavan remontin yhteydessä lattialaatat tulee korjata.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, laitteet ja kalusteet olivat kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston yleisilme oli tarkastushetkellä siisti, pinnat olivat puhtaita ja tilat hyvässä järjestyksessä.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.5. Haitta- ja muut eläimet
Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei havaittu.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS
4.2. Käsihygienia
Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteiden varustelu on kunnossa.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen
Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on hygieniapassi. Työntekijöiden hygieniapasseista löytyy kopiot.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA
5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta
Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin valmistuksen riskinhallintaa siipikarjan riittävän kypsennyksen osalta.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia
Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**
Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteissa ei ollut huomautettavaa. Säilytystilat asianmukaiset ja elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA
6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta
Toiminnan arviointi **B = Hyvä**
Oivahuomio

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita.
Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilat olivat asianmukaiset tarkastushetkellä, mutta kirjauksia ei oltu merkittynä.
Toimenpiteet
Lämpötilakirjauksia tukee tehdä omavalvontasuunnitelman mukaisesti
Valvontatoimenpiteet
Ohjaus ja neuvonta

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta
Toiminnan arviointi **B = Hyvä**
Oivahuomio

Jäähdytyksen lämpötilaseurannassa on pieniä puutteita.
Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytetään liemiä hyvin vähäisesti. Jäähdytys tapahtuu kylmänveden avulla ja jäillä. Mittauksia ei oltu tehty vähään aikaan.
Toimenpiteet.
Mittauksia tulee tehdä omavalvontasuunnitelman mukaisesti.
Valvontatoimenpiteet
Ohjaus ja neuvonta

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

Tiedote elintarvikkeita koskevien lisätietojen saamisesta henkilökunnalta oli esillä asiakkaille.
Tieto lihan alkuperämaasta oli ilmoitettu asiakkaille kirjallisesti kassalla/ruokalistassa.
Elintarvikkeita toimitetaan kauppoihin(mm. K-market Katajanokka ja K- supermarket)
Pakkausmerkinnät olivat kunnossa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Dokumentit oli yhdistettävissä elintarvikkeisiin.

16.9. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Eläinperäisten elintarvikkeiden tukkukuormat vastaanotetaan ja tarkastetaan heti saapuessa. Kuormakirjat ja muut asiakirjat talletetaan omavalvontaohjeistuksen mukaisesti. Dokumentit oli yhdistettävissä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Raportti oli esillä toimipaikassa, mutta toimijan nettisivuilta Oiva-raportti puuttui. Neuvotaan, että Oiva-raportti on julkistettava myös **toimipaikan nettisivuilla** (aloitussivulla) tai vaihtoehtoisesti aloitussivulla tulee olla linkki oivahymy.fi-sivulle.

Lisätiedot

Tiedoksi
Ruokaviraston ohjeistuksen mukaan elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (6-60 °C) ohitetaan mahdollisimman nopeasti ja että elintarvikkeet kuumennetaan kauttaaltaan säädettyä tarjoilulämpötilaa (vähintään 60 °C) kuumemmaksi (yli 70 °C) ennen tarjoilua.

Toimenpiteet
Lämpötilaseurantaa tulee tehdä kaikista kylmäkalusteista
Jäähdytyksen kirjanpitoa tulee tehdä.

Tehdyt toimenpiteet tarkastetaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella. Mikäli samoista epäkohdista joudutaan huomauttamaan uudelleen, voidaan seuraavalla tarkastuksella antaa huonompi Oiva-arvio kuin aiemmin.

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**

Ruokamyrkytysepäilystä ilmoittaminen ja ilmoittamisvelvollisuuden laiminlyönti:
Kun toimija saa tiedon tarjoilemansa ruoan aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä tai ruokamyrkytysepäilystä, toimijan on ilmoitettava siitä välittömästi elintarviketurvallisuusyksikköön (elintarvikelaki 297/2021, 17 §). Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti osoitteessa: **hel.fi/ruokamyrkytys**. Mikäli toimija laiminlyö ilmoittamisvelvollisuuttaan, valvontaviranomainen voi määrätä toimijan maksamaan elintarvikelain 67 §:n mukaisen seuraamusmaksun. Seuraamusmaksun suuruus voi olla 300-5000 euroa.

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 235,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki (297/2021) 73 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2023 (200 §, 24.11.2022)

Tarkastaja

Sari Schwartz
ELINTARVIKETARKASTAJA
0931032046
sari.schwartz@hel.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1541818

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

FLY FUSION

Luotsikatu 5, 00160 HELSINKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

09.03.2023

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

06.05.2021

29.01.2021

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen / Utmärkt	15
Hyvä / Bra	2
Korjattavaa / Bör korrigeras	
Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 09.03.2023

Omavalvontasuunnitelma / 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	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita. Jäähdytyksen lämpötilaseurannassa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 24.3.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 24.3.2023