

LÄHETTÄJÄ**Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut**

PL 500

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA**Sodexo NIB**

Sodexo Oy

Pvm

22.9.2017

Tapahtumatunnus

548229

Fabianinkatu 34

00100 HELSINKI

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Sodexo Oy, 0907890-4
Kohde	Sodexo NIB, Fabianinkatu 34, 00100 HELSINKI
Aika	31.08.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Veera Nummila
Elintarvikehuoneiston edustajat	Robert Forsten
Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta	

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1 Oma- ja ulkovalvontasuunnitelma****1.1 Oma- ja ulkovalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus** A**1.2 Oma- ja ulkovalvontasuunnitelman 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** A**3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus** A**3.3 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus** A

Lattia oli hieman likainen.

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus A

4.2 Käsihygienia A

Pukuhuoneeseen suositellaan nestesaippua-annostelijaa.

4.3 Työvaatteet A

4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta A

4.6 Hygieniosaamisen todentaminen A

5 Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia

5.1 Tuotannon riskihallinta A

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys A

Kylmiössä säilytettäviin ruokiin tulee merkitä valmistuspäivämäärä.

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet A

6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet A

6.4 Jäähdytys A

6.6 Pakastaminen A

7 Myynti ja tarjoilu

7.1 Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa A

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa A

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio A

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät A

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen A

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito A

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

Lisätietoja

Tehdyt toimenpiteet tarkastetaan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella.

OIVA-RAPORTTI:

Tarkastuskertomuksen liitteenä oleva 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 (420/2011)

Lasku tarkastuksesta toimitetaan erikseen Helsingin kaupungin Taloushallintopalveluista.

Tarkastusmaksu

230,00 €

Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2017 (370 §, 13.12.2016)

Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja

Veera Nummila

Puh. 040 529 4375

veera.nummila@hel.fi



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

548229

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Sodexo NIB

Fabianinkatu 34, 00100 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****31.08.2017****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

19.07.2013

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

25



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 31.08.2017Omavalvontasuunnitelma /
Planen för egenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedelElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö • Övervakningsenhet**
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
Helsingfors stad, miljötjänsterRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 2.10.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 2.10.2017