

Lähtettäjä
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut
PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 1.9.2023
Tapahtumatunnus 1614279

Vastaanottaja
Niska Helsinki
Kanavaranta 7
00160 HELSINKI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Lakris Ab (2480124-0)
Kohde Niska Helsinki
Kanavaranta 7, 00160 HELSINKI
Toiminnan nimi Niska Helsinki
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 29.8.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Sari Schwartz
Toimipaikan edustaja Jonna Tuikkanen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

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.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat kunnossa ja ehjiä.

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

Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden hygieniapasseista löytyy kopiot omavalvontajärjestelmästä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden varastointi- ja säilytysolosuhteissa ei havaittu huomautettavaa. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilat olivat asianmukaiset tarkastushetkellä ja omavalvontaa oli tehty.

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

Tieto lihan alkuperämaasta oli ilmoitettu asiakkaille kirjallisesti seinällä. Tarjottavien elintarvikkeiden allergeenit tai tiedote näiden tietojen saamisesta henkilökunnalta. "Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.") oli esillä.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastukset tehdään ja niihin liittyvä omavalvonnan kirjanpito oli kunnossa. Jos omavalvonnan mittauksissa huomataan lämpötilapoikkeamia, poikkeamat kirjataan ylös ja poikkeamista kirjataan myös selitys, mitä asialle on tehty (=korjaavat toimenpiteet).

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuormakirjat tarkastetaan toimitusten yhteydessä. Kuormakirjat säilytetään omavalvonnassa esitetyllä tavalla.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva- raportti laitettiin tarkastuksella näkyvämmälle paikalle.

Oiva linkki on yrityksen internetsivuilla sivuilla

Lisätiedot

JAETUT OHJEET (liitteenä):

-Omavalvonnan näytteenotto, tehkää ohjeen mukaan.

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

Ruokamyrkytyspäilystä ilmoittaminen ja ilmoittamisvelvollisuuden laiminlyönti:

Kun toimija saa tiedon tarjoilemansa ruoan aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä tai ruokamyrkytyspäilystä, toimijan on ilmoitettava siitä välittömästi elintarviketurvallisuusyksikköön (elintarvikelaki 297/2021, 17 §). Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti osoitteessa: <https://ilppa.fi>. 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 270,00 €

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

Liitteet Liite 1: ov_näytteenotto_tarjoilupaikat.pdf

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Omavalvonnän näyteenotto tarjoilupaikoissa

Tarjoilupaikkojen, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä, elintarvikkeiden valmistusta ja/tai jään valmistusta tulee sisällyttää omavalvontaansa näyteenottoa ja tutkimuksia. Tarjoilupaikka voi toteuttaa omavalvonnän näyteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyin laboratorion kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikkelaboratoriot/>). Valvoja arvioi oiva-tarkastuksen yhteydessä tarjoilupaikkojen näyteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Mahdollisista muutoksista näytekertojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvonnän näytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamishojeen Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (4095/04.02.00.01/2020/3). Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_4095_04_02_00_01_2020_4_liitteet-yhdistetty.pdf ja tarjoilupaikkoja koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

Jään tutkimukset

Jos tarjoilupaikassa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, tulee **jään laatu tutkia kerran vuodessa**. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

Näytteet pinnoilta

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa niissä tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja, täytettyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Velvoite koskee esimerkiksi ruokaravintoloita, kahviloita, pizzerioita, sushiravintoloita, pitopalveluja ja laitospöytätoimia. Pintapuhtausnäytteiden näyteenottomäärät riippuvat toiminnan laajuudesta. Alla olevassa taulukossa on esitetty tarjoilupaikkojen näyteenottotiheydet, -määrät ja tehtävät analyysit.

Taulukko: Pintapuhtausnäytemäärät, näyteenottotiheys ja analyysit tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään raakoja, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

| | Tarjoilupaikat 50 – 500 annosta / vrk | Tarjoilupaikat 500 – 2000 annosta / vrk | Tarjoilupaikat yli 2000 annosta / vrk |
|----------------------------------|---|---|--|
| Näyteenottotiheys ja näytemäärät | - Näytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa - Jokaisella näyteenotokerralla otetaan vähintään 5 näytettä | - Näytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa - Jokaisella näyteenotokerralla otetaan vähintään 5 näytettä | - Näytteitä otetaan vähintään 12 kertaa vuodessa - Jokaisella näyteenotokerralla otetaan vähintään 5 näytettä |
| Tehtävät analyysit | Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit | Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit | Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit |

Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muilla vastaavilla mittareilla/metodeilla tai laboratorio voi ottaa näytteet. Viljelymenetelmän voi korvata myös kaupallisella puhtauden tarkkailuun tarkoitettulla mittarilla/metodeilla. Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta kuten työtasoista, leikkuulautoista, työvälineistä ja laitteista (vihannesleikkuri jne.). Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Mikäli näytteet otetaan itse, käytetyn menetelmän käyttöohjeita on noudatettava.

Tarjoilupaikoissa tulee ottaa lisäksi pintanäytteitä *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin, jos valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän. Näitä elintarvikkeita ovat muun

muassa tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Pintanäytteet otetaan edellä mainittujen tuotteiden käsittelyalueilta ja –laitteista työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista.

Näytteet elintarvikkeista

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan tarjoilupaikoissa valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän.

Naudan- tai lampaanlihasta valmistettua jauhelihaa ja raakalihavalmisteita suositellaan tutki- maan harkinnan (käyttötarkoitus, kohderyhmä) mukaan STEC –bakteerien varalta. Näytteenot- toa suositellaan esimerkiksi, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämät- tömänä (esimerkiksi tartarpihvit).

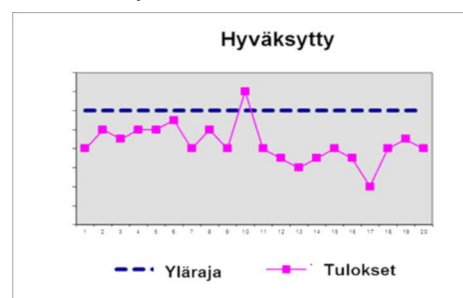
Valmistuskeittiöissä suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2 – 4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytyspäilyselvityksiä varten. Sopiva näyte- määrä vähintään 200 grammaa.

Tulosten seuranta

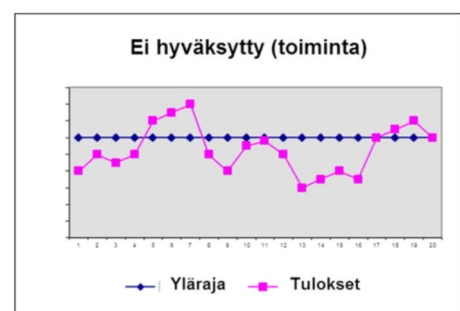
Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottotiheys. Toimijan tulee kirjata näytetulok- set, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen teh- ostaminen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaineen vaihtaminen/siivousvälineiden vaihta- minen) ja uusintänäytteiden tulokset.

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Ke- hityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallin- nassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Jos tulosten kehi- tyssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottotiheyksiä on mahdollista harven- tää. Seuranta voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta, tai käyttämällä ns. liikennevalomallia, jossa seuran- taan merkitään hyvät tulokset vihreällä, välttävät keltaisella ja huonot punaisella.

Esimerkkejä trendiseurannasta:



Kuva 1. Tilanne on hyväksyttävä, jos kyseessä on indikaattori. Useimmiten tilanne vaatii toimenpiteitä, jos kyseessä on patogeeni.



Kuva 2. Tilanne ei ole hyväksyttävä. Elintarvikehuoneiston toiminnassa on toistuva ongelma, esim. yhden työvuoron toiminnassa.

Lisätietoja oman alueesi elintarvikevalvonnalta:

Espoon seudun ympäristöterveys, elintarvikevalvonta@espoo.fi

Eteläkärjen ympäristöterveys, halsoinspektor@symi.fi

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Hyvinkään ympäristöterveydenhuolto, kirjaamo@hyvinkaa.fi

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, yaktoimisto@tuusula.fi

Lohjan ympäristöterveyspalvelut, ymparistoterveys@lohja.fi

Porvoon ympäristöterveydenhuolto, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

Vantaan ympäristökeskus, ymparistoterveys@vantaa.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Niska Helsinki

Kanavaranta 7, 00160 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

29.08.2023



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

25.11.2021



10.01.2019



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

16



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.08.2023

Oma- ja valvonta /
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 hanteringshygien



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



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 11.9.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 11.9.2023