

Lähtettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
PL 60
04301 TUUSULA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 23.1.2024
Tapahtumatunnus 1635070

Vastaanottaja
Synergy A & D Oy
Sibeliuksenkatu 10 C
04400 JÄRVENPÄÄ

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

Synergy A & D Oy (2350857-9)

Kohde

Ravintola Pikku Buddha Järvenpää
Sibeliuksenkatu 10, 04400 JÄRVENPÄÄ

Toiminnan nimi

Ravintola Pikku Buddha Järvenpää

Toiminta

Ravintolatoiminta

Aika

10.1.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja

Saara Vainio

Toimipaikan edustaja

Krishna Adhikari ja Ramesh Dhakal

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on kirjallinen omavalvontajärjestelmä ja se oli tarkastettavissa. Toimija käyttää Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen valmista omavalvontapohjaa, johon tiedot on päivitetty 7.11.2023.

Omavalvontaan pitää vielä täyttää puuttuvat tiedot mm. tuhoeläintorjunnasta. Tarkastuksella käytiin läpi mm. näytteenottoa. Toimija oli ottanut viime vuonna toiminnan aloittamisen jälkeen ensimmäiset pintapuhtausnäytteet.

Omavalvontajärjestelmä on luonteeltaan jatkuvasti muuttuva ja sitä on päivitettävä säännöllisesti aina lainsäädännön ja toiminnan muuttumisen myötä.

Empty places in the In house control plan (omavalvontasuunnitelma) must be filled. For example, information about pest control must be filled.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on rakentanut ennakkotarkastuksen jälkeen tarjoilutilaan käsienpesupisteen, joka on nyt kassan yhteydessä. Keittiössä on erillinen pesupiste käsienpesua varten, vihannesten pesupiste ja astioiden esihuuhtelupiste astianpesukoneen vieressä. Lisäksi on kylmälaitteita ja ruuanvalmistuslaitteita. Kuiva-aineille on varastotila, jossa on hyllyjä. Kuiva-ainevarastossa on lisäksi pakastinarkku.

Siivousvälinevarastossa on poistoilmanvaihto, pesupiste, kuivauspatteri, seinäteline ja hyllyjä. Asiakkaille ja henkilökunnalle on omat wc-tilat. Henkilökunnan wc-tilan etutilassa on vaatesäilytystä varten hyllyt, naulakot ja kenkätelineet. Jätehuolto on järjestetty rakennuksen yhteiseen jätepiesteeseen.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella ei havaittu huomautettavaa elintarvikehuoneiston tilojen ja pintojen kunnossapidossa.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia ja kunnossa ei ollut huomautettavaa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa oli hyvä yleinen siisteys ja puhtaus. Kuiva-ainevaraston lattialle oli levitetty muoviset paksut ritilät, joilla estetään se, että kuivaelintarvikkeet eivät ole suoraan lattian kanssa kosketuksissa. Ritilät peittävät kuitenkin koko lattian ja niiden päälle astutaan. Eli käytännössä elintarvikkeet ovat "lattialla". Toimijan kanssa sovittiin, että osa ritilöistä otetaan pois ja ainoastaan elintarvikkeiden alla olevat ritilät säilytetään. Kuiva-ainevaraston seinälle ei toimijan mukaan saada lisää hyllyjä, koska seinä ei kestä. Varaston seinällä olevilla hyllyillä oli elintarvikkeita, mutta hyllyille mahtuisi enemmänkin tavaraa, jos tavarat säilytettäisiin paremmassa järjestyksessä. Kuiva-ainevarasto oli kuitenkin pääasiassa siisti, joten arvosanaa ei lähdetty alentamaan.

The dried food pantry **must be reorganized** so the dried foodstuffs are kept in better order. The selves must be reorganized so they can hold more items. Some of the foodstuffs (rice sacks etc) were kept on top of plastic covers at the floor. The whole floor was covered with the plastic covers so technically the dried foodstuff were kept on the same surface where the employers can walk on. The reason why food floor cannot be stored on the floor is because the cleaning of the floor is not easily done and because floor is not a clean surface. The tapings on top of the new fridges etc. must be cleaned away so the surfaces are more easily kept clean.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden puhtaudessa ei ollut huomauttamista. Siivousvälineet olivat puhtaita ja niitä säilytettiin oikein. Siivousvälinevarastossa oleva ruuanlaittoväline on poistettava tilasta (hyllyllä oli paistokasari tms.). Siivousvälinevarastossa saa säilyttää ainoastaan sinne kuuluvia tavaroita.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai viitteitä niistä ei havaittu tarkastuksella.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuollon järjestämisen osalta ei havaittu huomautettavaa. Ravintolassa olevat jätteastiat olivat siistin näköisiä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työskentelyhygieniassa ei havaittu huomautettavaa.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsihygienian ylläpitoa varten käsienvpesupisteillä oli nestemäistä käsienvpesuainetta ja kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä, lukuun ottamatta wc:n etutilan käsienvpesupistettä, josta puuttui varustelu.

There must always be enough hand washing liquids and paper towels at the hand washing sinks, also next to the sink that is at the entry room to toilet.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvaatteet olivat siistit ja asianmukaiset.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Terveystilan seurantajärjestelmä oli kunnossa. Henkilökunta on pysynyt myös samana.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniasaamisen kirjanpito oli kunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden valmistusprosessit ovat tarkoitukseen soveltuvia.

5.4. Sulattamisen, jäädyttämisen ja jäädättämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytystä varten on jäähdytyskaappi ja tarkastuksella ei havaittu huomautettavaa jäähdytyksen hygienian tai sulatuksen hygienian osalta.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kääreet, pakkaukset ja kuljetusastiat ovat puhtaita ja ehjiä ja niitä käsitellään ja säilytetään siten, etteivät ne saastu.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden varastoinnin hygienia oli kunnossa (kuiva-ainevaraston osalta ks. kohta 3.1).

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari. Tarkastuksella neuvottiin mittarin kalibrointiin liittyviä asioita.

Kylmälaitteiden lämpötiloja on mitattu ja kirjattu ylös. Tarkastuksella mitattiin seuraavien kylmälaitteiden lämpötilat infrapunalämpömittarilla: Jääkaappi (salaatinkastike) 5,3°C, kylmävetolaatikko (kastike) 3,9°C ja toinen kylmävetolaatikko (Butter Chicken) 5,3-6,1°C.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytyksen lämpötilavalvontaa on tehty.

6.6. Pakasteiden ja jäädetytjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkastilojen lämpötilavalvontaa on tehty. Tarkastuksella mitattiin infrapunalämpömittarilla seuraavat pakkastilat pakastearkku -18 °C ja pakastinkaappi -21 °C.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevien salaattien lämpötiloja on mitattu ja kirjattu ylös. Tarkastus tehtiin ennen lounaan tarjolle asettamista, joten tarjoilun lämpötiloja ei mitattu.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden hallinta on kunnossa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tiedot ruokien sisältämistä allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista on saatavilla. Asiakkaiden nähtävillä on tieto siitä, että ruokien allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista saa lisätietoa henkilökunnalta. Lihan alkuperämaatiedot olivat esillä.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanoton lämpötilavalvontaa on tehty säännöllisesti.

Lisätiedot

Käynnin tarkoituksena oli tehdä ensimmäinen Oiva-tarkastus toimija uusiin tiloihin. Toiminta on alkanut 7.11.2023. Henkilökunta on pysynyt samana, osa laitteistosta on muutettu toimijan vanhoista tiloista uusiin. Osa laitteista on vanhoja, mutta toimija on ostanut mm. uusia kylmälaiteita.

Oiva-raportin esilläpito

Toimijan tulee julkistaa viimeisintä tarkastusta kuvaava postitse saapuva alkuperäinen Oiva-raportti välittömästi sen saatuaan elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajan kannalta helposti luettavissa olevassa, tarkoituksenmukaisessa paikassa. Mikäli toimija markkinoi internetsivuillaan elintarvikkeita, on toimijan julkaistava linkki sähköiseen Oiva-raporttiin internetsivuillaan. Lisätietoja oivahymy.fi sivustolta.

Elintarvikkeista annettavat tiedot

Tarjoilupaikoilla on velvollisuus ilmoittaa asiakkaille tiedot tarjoilemiensa elintarvikkeiden allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista. Toimija voi itse valita tavan, jolla tieto asiakkaille annetaan. Tiedot voidaan antaa asiakkaalle kirjallisesti elintarvikekohtaisesti (esim. ruokalistassa lueteltu annoksen sisältämät, kyseessä olevat aineet ja tuotteet muodossa "sis. vehnä, kananmuna") tai suullisesti edellyttäen, että siitä on kirjallisesti ilmoitettu helposti havaittavalla paikalla esim. "Tiedot ruokien allergeeneista ja intoleransseja sisältävistä aineista saa pyydettäessä henkilökunnalta". Tiedot tulee laittaa esille valitulla tavalla.

Tarkastuskertomus on lähetetty toimijalle sähköpostitse 23.1.2024 osoitteeseen synergyoy@hotmail.com

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista (EY) 178/2002

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 625/2017 virallisesta valvonnasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 19.9.2023 § 109)

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.11.2023 § 146)

Maksu 201,00 €

Maksuperusteet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.11.2023 § 146

Tarkastaja

Saara Vainio
 TERVEYSTARKASTAJA
 0403144746
 saara.vainio@tuusula.fi





Jakelu










Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Pikku Buddha Järvenpää

Sibeliuksenkatu 10, 04400 JÄRVENPÄÄ

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****10.01.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 23 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 10.01.2024**

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 käsittelyhygieniä / 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	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • ObservationValvontayksikkö
Keski-Uudenmaan ympäristökeskusRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 2.2.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 2.2.2024