

**LÄHETTÄJÄ****Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut**

Viikinkaari 2a

00790 HELSINKI

**Tarkastuskertomus**

Elintarvikevalvonta

**VASTAANOTTAJA****Cheese Witches Oy / K-citymarket Malmi**

Cheese Witches Oy

Pvm

28.6.2018

Tapahtumatunnus

647665

PI 115

07901 LOVIISA

Asia	<b>Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus</b>
Toimija	Cheese Witches Oy, 2605590-7
Kohde	Cheese Witches Oy / K-citymarket Malmi, Malminkaari 19, 00700 HELSINKI
Aika	27.06.2018

**Läsnäolijat**

Tarkastaja	Paula Pörhönen
Toimijan edustaja	Merja Sydänmaa-Kaartinen

**Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet****1 Omavalvontasuunnitelma****1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus** **A****1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys** **A**

Käytössä on ketjun omavalvontamalli.

**2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito****2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan** **A**

Myymälässä on teollisesti pakattujen elintarvikkeiden myynnin lisäksi juustojen paloittelua ja pakkaamista. K-Citymarketin sisällä on juustojen myyntikaluste ja myymälän takatiloissa on vesipisteellinen juustojen käsittelypiste ja käsienspesupiste. Käsittelypiste sijaitsee varastotilan käytävällä ja pisteen ympäristössä kulkee mm. tavarankuljetusväyliä. Käsittelytilan riskit on huomioitu juustojen käsittelytoiminnassa mm. siten, että pinnat puhdistetaan ennen toiminnan aloittamista ja työvälineitä säilytetään suojattuina. Henkilökunta saa käyttää myymälän henkilökunnan WC-tilaa, siivousvälineiden säilytystä varten on hyllytilaa ja henkilökohtaisten tavaroiden säilytystä varten on varattu oma paikka.

TOIMENPIDE: Juustojen käsittelypisteen sijainnin vuoksi erityistä huomiota tulee kiinnittää mm. toiminnan hygieniaan.

**2.2 Tilojen kunto** **A****2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet** **A**

Homejuustoille ja koville juustoille oli erilliset leikkurit ja työvälineet pestään aina käytön jälkeen.

### 3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus A

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus A

3.3 Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus A

3.6 Jätehuolto A

Jätteet viedään K-Citymarketin jäteastioihin.

### 4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus A

4.2 Käsihygieniat B Ohjaus ja neuvonta

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Käsienpesupisteellä ei ollut käsisaippuaa. Vieressä olevalla tiskipisteellä oli kuitenkin tiskivainetta. Käsipaperia oli hyllyllä, mutta ei käsipaperitelineessä. Käsienpesupisteen edessä oli myös vähän tavaraa, mikä vaikeutti hiukan käsienpesupisteelle pääsyä. K-Citymarket vastaa käsienpesupisteiden ylläpidosta ja varustelusta. K-Citymarketin henkilökunta lupasi huomauttaa asiasta siivoojille.

TOIMENPITEET: Käsienpesupisteellä tulee olla käsipaperia telineessä ja käsisaippuaa. Käsienpesupisteelle täytyy olla esteetön pääsy.

4.3 Työvaatteet A

4.6 Hygieniosaamisen todentaminen A

### 6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys A

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet A

Lämpötila tarkastettiin kylmälaitteen omasta mittarista sekä mittaamalla elintarvikkeiden lämpötiloja. Kylmälaitteiden lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa. K-Citymarketin kylmiöt ovat automaattiseurannassa ja juustoille on kylmiössä varattuna oma rullakko. Juustoja säilytetään kuitenkin harvoin kylmiössä (poikkeuksena joulu ja muu satunnainen sesonki).

### 7 Myynti ja tarjoilu

7.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä A

Säilyvyysaika on huomioitu juustotyypin mukaan. Juustojen kylmäkaluste on K-Citymarketin automaattiseurannassa ja lämpötiloissa ei todettu huomautettavaa.

### 13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät 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. Mikäli samoista epäkohdista joudutaan huomauttamaan uudelleen, voidaan seuraavalla tarkastuksella antaa huonompi Oiva-arvio kuin aiemmin.

### 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](http://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

160,00 €

## Maksuperusteet

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

## Tarkastajan tiedot

Elintarviketarkastaja

Paula Pörhönen

Puh. 0406491150

[paula.porhonen@hel.fi](mailto:paula.porhonen@hel.fi)

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Cheese Witches Oy / K-citymarket Malmi**

Malminkaari 19, 00700 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**27.06.2018**





**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**


13.12.2016



**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /  
Utmärkt 17


 Hyvä / Bra 1

 Korjattavaa /  
Bör korrigeras


 Huono / Dålig


**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.06.2018**

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 

Elintarvikkeista annettavat tiedot /  
Informationen som skall ges om livsmedel 

Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.