

**Lähtettäjä**  
**Espoon seudun ympäristöterveys**  
 PL 210  
 02070 ESPOON KAUPUNKI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 2.11.2020  
 Tapahtumatunnus 1204841

**Vastaanottaja**  
**Kg Restaurant & Bar**  
 Nihtisillantie 1  
 02630 ESPOO

### Asia

**Toimija** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus  
 Scandic Hotels Oy (1447914-7)  
**Kohde** Scandic Espoo  
 Nihtisillantie 1, 02630 ESPOO  
**Toiminnan nimi** Kg Restaurant & Bar  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 27.10.2020

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Tuija Myllymäki  
**Toimipaikan edustaja** Mikko Pekkala keittiöpäällikkö  
**Muut läsnäolijat** Otto Puranen hotellinjohtaja

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** B = Hyvä

#### Oivahuomio

Omavalvontasuunnitelmassa ja sen toteutuksen todentamisessa oli pieniä puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontaa ylläpidetään, sekä automaattisen järjestelmän avulla (kylmälaitteiden lämpötilojen mittaus ja tallennus) että manuaalisesti käsipäätemittalaitteella tallentamalla sähköiseen järjestelmään (Ioliving Metos) tai irtomittarilla paperisille omavalvontalomakkeille.

Osa kylmälaitteista on automaattisessa lämpötilaseurannassa (kylmiöt, pakkasvarastot ja muut varsinaiset säilytyskalusteet).

Loput kylmälaitteet ovat manuaalisessa seurannassa (keittiön vetolaatikostot, aulan myyntihyllyt? ja aulan baarin kylmälaitteet?alakerran kalakaappi?).

Automaattisessa lämpötilaseurannan lämpötiladatan siirtymisessä omavalvontajärjestelmään on ollut ongelmia (mahdollinen yhteysvirhe). Yhteysongelmien havaitsemisen jälkeen on siirrytty lämpötilojen manuaaliseen mittaamiseen ja kirjaamiseen paperilomakkeille.

Automaattisen lämpötilaseurannan tietoja tarkasteltaessa havaittiin, ettei kaikkien kylmälaitteiden lämpötilat ole siirtyneet omavalvontajärjestelmään myöskään alkuvuoden aikana, kun järjestelmän on oletettu olevan toimiva.

Tarkastuksella kävi ilmi, ettei omavalvontajärjestelmää ole hyödynnetty juuri muuten kuin omavalvonnan tallennusjärjestelmänä.

Järjestelmän toimivuudelle, tietojen raportoitavuudelle ja hyödyntämiselle toiminnassa, ei ole annettu riittävää painoarvoa.

Ohjeet ja neuvonta

Toimijan tulee varmistaa, että kaikista kylmälaitteista joissa säilytetään elintarvikkeita yli 24 h seurataan ja dokumentoidaan lämpötilat säännöllisesti (vähintään viikoittain).

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat tulee olla havaittavissa niin, että niihin pystytään reagoimaan.

Lämpötilapoikkeamien käsittelyt tulee dokumentoida ja olla todennettavissa.

Automaattisen omavalvontajärjestelmän tietojen tallentuminen ja raportoitavuus tulee varmistaa.

Omavalvontasuunnitelmaa olisi hyvä lisätä lista kylmälaitteista jotka ovat automaattisessa lämpötilaseurannassa, ja mitkä manuaalisessa seurannassa. Lisäksi tulisi kuvata miten automaattisessa lämpötilaseurannassa havaittujen poikkeamien käsittelyt tehdään (eli mitä toimenpiteitä pitää tehdä että hälytyksen voi kuitata huomioiduksi).

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

## **2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**

### **2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### **2.2. Tilojen kunto**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Ravintolan keittiössä on uusittu pintoja; tuotantopuolen lattia ja kattopinnat.

Astianpesutilan ja takakäytävän lattian remontti on toteutumassa loppuvuoden aikana. Samalla voi tulla uusituksi osa astianpesutilan seinistä. Myös alakerran "maitotaloustuotteiden" isossa kylmiössä on korjausta vaativa kohta.

### **2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiön laitekanta on käytännössä kokonaan uusittu kylmiöitä, jäähdytyskaappia ja astianpesukoneita lukuun ottamatta.

## **3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

### **3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### **3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### **3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Huomautus

Pitkävärtisten siivousvälineiden teline on sijoitettu samaan tilaan jäähdytyskaapin ja astioiden varastoinnin kanssa.

Siivousvälineiden säilytys tulee siirtää pois elintarvikkeiden ja astioiden säilytysalueelta.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

## **4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

### **4.2. Käsihygienia**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### **4.3. Työvaatteet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

## **6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

### **6.1. Elintarvikkeiden säilytys**

**Toiminnan arviointi**                      **B = Hyvä**

#### **Oivahuomio**

Elintarvikkeiden säilyvyysaikojen hallinnassa oli pieniä puutteita.

## Havainnot ja toimenpiteet

Isossa pakkasvarastossa oli paljon keittiöllä jäädytettyjä tuoreena tulleita elintarvikkeita joiden säilytysajat pakasteena ylittivät yleisesti tiedossa olevat elintarvikkeiden säilyvyysajat. Pakkasvarastossa havaittiin myös vanhentuneita pakasteita. Elintarvikkeita oli lähtenyt kertymään ja vanhentumaan pakastimeen jo vuoden 2019 puolella (ennen korona-aikaa).

### Ohjeet ja neuvonta

Pakkasvarastosta tulee hävittää kaikki vanhentuneet elintarvikkeet eli 1. päiväykseltään vanhentuneet pakasteet. ja 2. tuoreena tulleet keittiöllä jäädytetyt raaka-aineet /elintarvikkeet, joita on säilytetty pakkasvarastossa yli yleisesti tiedossa olevien säilyvyysaikojen. Eri elintarvikkeiden säilyvyyteen pakasteen löytyy ohjeistusta mm. ruokatieto sivuilta.

Jos vanhentuneita elintarvikkeita on tarpeen käyttää elintarviketoiminnassa, tulee niille tehdä mikrobiologiset tutkimukset (hygieeninen laatu) ennen käyttöönottoa. Jotta elintarvikkeet voidaan käyttää, tulee ne todeta mikrobiologiselta laadultaan moitteettomiksi ja turvallisiksi käyttää.

Tuoreita elintarvikkeita keittiöllä jäädytettäessä tulee niihin merkitä jäädytyspäivä. Lisäksi olisi hyvä pitää varastokirjanpitoa siitä, mitä raaka-aineita ja kuinka paljon keittiöllä on itse jäädytetty. Tämä kirjanpito ja merkinnät auttavat todentamaan sen, että elintarvikkeet on jäädytetty ajoissa (ennen säilyvyysajan umpeutumista) niin, että niillä voidaan arvioida olevan vielä säilyvyyttä ja käyttökelpoisuutta jäljellä sulattamisen jälkeen.

### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

## 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä olevien kylmälaitteiden lämpötiloissa ei havaittu huomautettavaa. Lämpötilaseurannan tarkastettavuus on arvioitu kohdassa 1.6.

## 6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Uudelleen kuumennuksia on dokumentoitu suunnilleen saman verran kuin jäähdytyksiä on tehty (kastikepohjat jne.)

## 6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytykseen on varattu asianmukainen kaluste. Jäähdytyksen onnistumista on seurattu (mitattu ja kirjattu) säännöllisesti.

## 7. MYYNTI JA TARJOILU

### 7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Supistetun toiminnan ajalta on seurattu (mitattu ja kirjattu) aamupalan tarjoilulämpötilat säännöllisesti.

### Ohjeet ja neuvonta

Myynti- ja tarjoilulämpötilaseurannassa tulee huomioida myös mahdollinen aulan elintarvikemyynnin ja tarjoilun laitteisto.

## 14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

### 14.1. Pakkaus- ja muut elintarviketekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### Havainnot ja toimenpiteet

Pakkausmateriaaleina käytetään ketjun valikoimaan valitsemia tuotteita.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen****Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tukkukuormien vastaanottolämpötilat on mitattu ja kirjattu säännöllisesti.

**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO****18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen****Lisätiedot**

Elintarvikehuoneiston toiminta on määritelty vuoden 2020 valvontasuunnitelmassa riskiluokkaan 3 eli suunnitelmallisia tarkastuksia tehdään kerran vuodessa.

Vuoden 2021 tarkastustarvetta arvioidessa huomioidaan kuitenkin, mahdollinen korona-ajasta ja rajoituksista johtuva supistettu toiminta.

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki 23/2006

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

**Maksu**

174,00 €

**Maksuperusteet**

Kiinteä maksu, Espoon seudun ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020 - 2024 ja maksutaksa (Espoon kaupunginhallitus 16.4.2018 § 141). Tarkastuksesta peritään taksan mukainen kiinteä maksu. Tarkastusmaksuun sisältyy tarkastukseen valmistautuminen, tarkastuksen tekeminen ja tarkastuskertomuksen laadinta sekä käyntimaksu 29 euroa. Tarkastuksesta lähetetään erillinen lasku.

**Tarkastaja**

Tuija Myllymäki  
 TERVEYSTARKASTAJA  
 050 4134693  
 tuija.myllymaki@espoo.fi

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Kg Restaurant & Bar**

Nihtisillantie 1, 02630 ESPOO

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**
**27.10.2020**

**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

14.12.2015



03.11.2015


**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /  
Utmärkt

15



Hyvä / Bra

2


 Korjattavaa /  
Bör korrigeras


Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.10.2020**

 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

 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /  
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

 Elintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedel

 Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Omaavontasuunnitelmassa ja sen toteutuksen todentamisessa oli pieniä puutteita.

Elintarvikkeiden säilyvyysaikaohjeiden hallinnassa oli pieniä puutteita.

**Valvontayksikkö**

Espoon seudun ympäristöterveys

 Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 12.11.2020 /

 Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 12.11.2020