

Lähetäjä
Vantaan kaupunki
 Pakkalankuja 5
 01510 VANTAA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 30.10.2020
 Tapahtumatunnus 1215179

Vastaanottaja
Momo & More Nepalese Restaurant
 Iskoskuja 3
 01600 VANTAA

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, uusintatarkastus
Toimija	Momo & More Oy (2924046-2)
Kohde	Momo & More Nepalese Restaurant Iskoskuja 3, 01600 VANTAA
Toiminnan nimi	Momo & More Restaurant
Toiminta	Ravintolatoiminta
Aika	28.10.2020

Läsnäolijat

Tarkastaja	Tarja Pusa
Toimipaikan edustaja	Kashi Ram Ghimire
Muut läsnäolijat	Bishnu Prasad Ghimire

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi D = Huono

Oivahuomio

Gluteenittomien annosten markkinointi oli harhaanjohtavaa, mikä vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Havainnot ja toimenpiteet

Taustaa:

Asia on aiemmin tarkastettu ja arvioitu kohdassa 10.1 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet.

Ravintolan keittiössä valmistetaan gluteenittomina markkinoituja annoksia hyvin lähellä leivontapöytää ja tandooriuunia, joissa käsitellään venhäjauhoja. Toimijaa on kehoitettu ja määrätty joko varmistamaan annosten gluteenittomuus muuttamalla käytäntöjä keittiössä tai lopettamaan annosten markkinointi gluteenittomina.

Uusintatarkastuksella 29.1.2020 todettiin seuraavaa:

Ravintolan keittiössä valmistettiin vehnäjauhoista naan-leipää sekä lisäksi gluteenitonta crisp-tyyppistä leipää on valmistettu samassa tandoori-uunissa. Uuni ja sitä ympäröivät tasot olivat tarkastushetkellä jauhöpölyssä. Hyvin lähellä uunia paistettiin ruokia rasvakeittimessä ja valmistettiin liedellä ruokaa. Lounaslistalla ruoan ei kerrottu olevan gluteenitonta, mutta á la carte -listalla G-merkintä oli. Myös yrityksen verkkosivuilla olevassa ruokalistassa oli tarkastushetkellä merkinnät gluteenittomuudesta. Toimija oli tätä edellisellä tarkastuksella todennut, että asiakkaille kerrotaan lounaallakin suullisesti, että ruoka on gluteenitonta, mutta naan-leipä ei. Samassa uunissa valmistettavan crisp-tyyppisen leivän kerrottiin olevan gluteenitonta. Toimijaa on jo edellisillä tarkastuksilla ohjeistettu estämään huolellisesti jauhöpölyn pääseminen ruokaan, jos asiakkaille kerrotaan suullisesti tai kirjallisesti, että ruoka on gluteenitonta. Tämä koskee sekä rasvakeittimessä ja liedellä valmistettavia ruokia että tandoori-uunissa valmistettavaa leipää. Vaihtoehtoisesti ruokalistasta voi jättää pois G-merkinnän ja asiakkaille voi kertoa,

että ruoka saattaa sisältää gluteenia. Tarkastuksella todettiin, että käytännöt keittiössä eivät olleet muuttuneet. Leipä valmistettiin edelleen lieden vieressä ja gluteeniton leipä paistettiin samassa uunissa. Tarkastuksen aikana ravintolaan tuli asiakas, joka tilasi kaksi annosta, joista toiseen pyysi gluteenittoman leivän. Toimija, joka palveli asiakasta, ei maininnut asiakkaalle sitä, että gluteeniton leipä valmistetaan samassa uunissa, kuin tavallinen leipä, eikä myöskään sitä, että keittiössä käytetään tavallisia jauhoja hyvin lähellä ruoanvalmistuspistettä, jolloin jauhöpölyn pääseminen ruokaan on mahdollista. Toimija on saanut tästä 29.1.2020 tarkastuksella arvosanan C ja kehotuksen ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin.

Uusintatarkastuksella 12.6.2020 todettiin seuraavaa:

Kokki kertoi, että Crisp-tyyppinen leipä leivotaan nyt seuraavan päivän tarpeisiin illalla siten, että uuni puhdistetaan huolellisesti ennen leivän paistamista. Naan-leipää leivotaan sellaisena aikana, kun liedellä ei valmisteta ruokaa. Tarkastushetkellä keittiössä kuitenkin oli esillä sekä leivontatarpeita (myös jauhoja) pöydällä että ruoanvalmistukseen viittaavat astiat ja kastikkeet liedellä. Ruokalistamerkinnot eivät olleet muuttuneet. Toimija Kashi Ram Ghimirelle lähetettiin tarkastuksen jälkeen sähköpostia, jossa todettiin, että uusintatarkastuksen muut tarkastettavat asiat oli korjattu, mutta hänen tulee vielä korjata gluteeni-asia ja Oivaraportin esilläpito. Toimijalle annettiin vielä viikko aikaa tehdä nämä toimenpiteet ja kerrottiin, että mikäli toimenpiteitä ei ole määräaikaan 23.6.2020 mennessä tehty, asiassa ryhdytään kuulemismenettelyyn. Toimija vastasi sähköpostilla 15.6.2020 gluteeni-asiaan: "about Gluten free product, I agree that Cripsy papadum will not be Gluten free as it is made in the same Tandoor oven. But other foods like rice, curry and Salad are gluten free as those items are made separately with precautions. so just Naan bread and Papadum are not gluten free but other foods are gluten free." Ravintolassa käytiin 26.6.2020 ja todettiin, että ruokalistoissa oli edelleen G-merkinnät ja eikä toiminta keittiössä ollut muuttunut. Leipän leivontaa ei ollut ajallisesti erotettu muusta ruoan valmistuksesta siten, että valmistuspaikka olisi puhdistettu huolellisesti ja olisi käytetty puhtaita, gluteenittomille ruoille erikseen tarkoitettuja astioita. Leipää leivotaan pitkin päivää ruoan valmistuksen ohessa. Ravintolan verkkosivuille on nyt lisätty teksti "Regarding food allergies please contact restaurant" eikä ruokalistassa suoraan näy gluteenittomuusmerkintöjä. Klikattaessa ruokalistan annoksia avautuu kuitenkin lisätieto-osa, jossa asiakas voi valita gluteenittoman vaihtoehdon. Verkkosivut oli tarkastettiin vielä uudelleen 30.6.2020, jolloin ne olivat ennallaan.

Uusintatarkastuksella 19.8.2020 todettiin seuraavaa:

Ravintolassa työskenteli tarkastajan saapumishetkellä Beshnu Prashad Ghimire. Häneltä pyydettiin nähtäväksi kaikki ruokalistat. Buffet-pöydän päällä oli kaksi listaa, jotka B.P. Ghimire avasi ja joista toisen hän antoi tarkastettavaksi. Toisen hän aikoi laittaa kaappiin, jossa oli lisää ruokalistoja. Tarkastajan pyydettyä useita kertoja kaikkia ruokalistoja B.P. Ghimire antoi tarkastettavaksi yhteensä kahdeksan ruokalistaa. Kuuteen ruokalistaan oli tehty muutoksia siten, että G-merkinnät ja niiden selitykset "gluteeniton" oli vedetty yli tussilla. Kahdessa listassa merkinnät olivat entisellään eli niissä oli G-merkinnät ja niiden selitys "gluteeniton". Toinen näistä ruokalistoista oli se, jonka B.P. Ghimire otti buffet-pöydän päältä ja aikoi laittaa kaappiin antamatta sitä tarkastettavaksi. Ravintolan verkkosivut tarkastettiin 18.8. ja 19.8.2020. Verkkosivuun www.momomore.fi ei saatu yhteyttä. Toiminta keittiössä ei ollut muuttunut. Leipää leivottiin jauhoista ja jauhoja käyttäen tarkastushetkellä samanaikaisesti, kun ruokaa valmistettiin liedellä. Leipän leivontaa ei ollut ajallisesti erotettu muusta ruoanvalmistuksesta siten, että valmistuspaikka ja -välineet olisi puhdistettu huolellisesti ennen ruoanvalmistusta.

Tilanne 28.10.2020:

Tällä uudintatarkastuksella todettiin, että yhdeksässä tarkastetussa ruokalistassa G- ja gluteeniton -merkinnät oli ylivedetty tussilla. Listoja, joissa G- tai gluteeniton -merkintöjä olisi ollut, ei ravintolassa nähty. Buffetpöydän lähyllä, jossa pidettiin kolmea em. yhdeksästä ruokalistasta, oli lisäksi muovinen standi, jossa oli neljän ruokalajin lista. Kahden annoksen kohdalla oli G-merkintä. Kysyttäessä asiaa toimijalta, hän ryhtyi poistamaan merkintöjä.

Keliakiaa sairastavat henkilöt eivät voi nauttia gluteenia sisältäviä ruokia. Keliakiaa sairastavien kuluttajien on voitava luottaa siihen, että ravintolassa G- ja gluteeniton -merkinnät ovat oikeita ja että gluteenittomina markkinoidut annokset eivät sisällä gluteenia eivätkä aiheuta vaaraa heidän terveydelleen.

Toiminta allergeenien osalta on harhaanjohtavaa ja vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden. Toimija ei ole noudattanut annettua elintarvikelain 55 § mukaista määräystä. Toimijaa on kuultu uhkasakon asettamisesta 26.8.2020.

Toimenpiteet:

- Annoksia, joiden gluteenittomuutta ei ole voitu valmistusvaiheessa varmistaa, ei saa markkinoida gluteenittomina.

Toimenpiteisiin on ryhdyttävä heti. Asia tarkastetaan uusintatarkastuksella uhkasakkomenettelyn jälkeen.

Valvontatoimenpiteet

Uhkasakko EtL 68 §

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Toimija ei ole korjannut aiemmin todettua epäkohtaa Oiva-raportin esilläpidosta. Epäkohta johtaa kuluttajaa oleellisesti harhaan.

Havainnot ja toimenpiteet

Taustaa:

Toimijaa on useita kertoja kehoitettu ja määrätty asettamaan viimeisin Oiva-raportti esille siten, että se on kuluttajien helposti havaittavissa. Kaikilla vuosien 2019 ja 2020 aikana tehdyillä tarkastuksilla on ollut esillä vanha raportti, joka on päivätty 5.12.2018, ja jossa arvosana on ollut B (=hyvä). Ravintola on tämän jälkeen saanut vain arvosanoja C (=korjattavaa) ja D (=huono). Vanha B-raportti on ollut sijoitettuna vihreään muoviseen standiin tarjoilutiskin taakse hyllyn yläosaan paikkaan, josta se ei ole ollut helposti havaittavissa. B-raportti on ollut esillä myös yrityksen verkkosivuilla, kunnes edellisen tarkastuksen yhteydessä 19.8.2020 havaittiin, että verkkosivuihin ei enää saada yhteyttä.

Tällä tarkastuksella havaittiin, että esillä oli nyt viimeisin Oiva-raportti, joka on päivätty 19.8.2020 ja jonka arvosana on D. Raportti oli esillä kirkkaassa muovisessa standissa, mutta se oli edelleen sijoitettu tarjoilulinjaston takana olevan hyllyn yläosaan niin, että se ei ollut helposti havaittavissa. Toimija ei ollut noudattanut annettua määrääystä. Kysyttäessä toimijalta syytä raportin sijoittamiseen siten, että se ei ollut helposti havaittavissa, hän totesi, että raportille ei ole muuta paikkaa ja että hän laittaa sen paremmin esille, kun saa hyvän arvosanan. Toimijaa on kuultu uhkasakon asettamisesta 26.8.2020.

Toimenpiteet:

- Oiva-raportti tulee asettaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleelliseen paikkaan siten, että se on asiakkaiden helposti havaittavissa.

Lisäksi muistutetaan, että sähköinen versio viimeisimmästä Oiva-raportista tulee laittaa esille elintarvikeyrityksen verkkosivuille, jos yritys markkinoi elintarvikkeita sivuillaan. Oiva-raportti tai linkki Oivahymy.fi -sivulle on sijoitettava verkkosivujen ensimmäiselle sivulle niin, että raportti on kuluttajalle helposti havaittavissa.

Toimenpiteisiin on ryhdyttävä heti. Asia tarkastetaan uusintatarkastuksella uhkasakkomenettelyn jälkeen.

Valvontatoimenpiteet

Uhkasakko EtL 68 §

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 23/2006

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

Euroopan neuvoston ja parlamentin asetus elintarvikehygieniasta 852/2004

Maksu 120,00 €

Maksuperusteet

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 1.1.2017

Tarkastaja

Tarja Pusa

TERVEYDENSUOJELUTARKASTAJA
050 318 1696
tarja.pusa@vantaa.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1215179

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Momo & More Restaurant

Iskoskuja 3, 01600 VANTAA

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**28.10.2020**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

19.08.2020



12.06.2020

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

2

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.10.2020

Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedelOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Gluteenittomien annosten markkinointi oli harhaanjohtavaa, mikä vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Toimija ei ole korjannut aiemmin todettua epäkohtaa Oiva-raportin esilläpidosta. Epäkohta johtaa kuluttajaa oleellisesti harhaan.

Valvontayksikkö
Vantaan kaupunkiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 9.11.2020 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 9.11.2020