

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Bar 52

Heikkiläntie 2, 00210 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
22.11.2019

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

13.09.2018



12.10.2017


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

18



Hyvä / Bra

1


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 22.11.2019

 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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien

 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer

 Myynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringen

 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen

 Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel

 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omaavonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 6.12.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 6.12.2019