

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Bar 52

Heikkiläntie 2, 00210 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
12.10.2017

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

15.08.2016



23.03.2015


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

19



Hyvä / Bra

2


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.10.2017

 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

 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

 Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle, mutta korjaaminen ei ole kiireellistä.

Siivousvälineiden säilytys ja huoltotilojen järjestyksessä on pieniä puutteita.