

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.