

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Bar 52

Heikkiläntie 2, 00210 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

13.09.2018



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

12.10.2017



15.08.2016



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

17



Hyvä / Bra

3



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 13.09.2018

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

Muiden kuin elintarvikkeiden käsittelyyn tarkoitettujen tilojen soveltuvuudessa/riittävydessä on pieniä epäkohtia.

Siivousvälineiden säilytys ja huoltotilojen järjestyksessä on pieniä puutteita.

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa on pieniä epäkohtia.