

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Kaarti

Mechelininkatu 32, 00260 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

18.06.2024



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

05.06.2020



10.01.2020



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

21



Hyvä / Bra

6



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.06.2024

Oma- ja valvonta /
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 hanteringshygien



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 ska ges om livsmedel



Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena



Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 14.7.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 14.7.2024



Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston siisteydessä, puhtaudessa ja järjestyksessä on pieniä epäkohtia. Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia.

Elintarvikkeiden säilytystavoissa ja säilyvyysaikojen hallinnassa on huomautettavaa.

Elintarvikkeiden jäähdytyskirjanpidossa on huomautettavaa.

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa on pieniä epäkohtia.

Omavalvonnan näytteenotossa on huomautettavaa.