

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Oiva

Porthaninkatu 5, 00530 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

28.11.2023



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


30.06.2022





20.01.2021




**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**


 Oivallinen /
Utmärkt 12


 Hyvä / Bra 4

 Korjattavaa /
Bör korrigeras


 Huono / Dålig


Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.11.2023

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 

Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel 

Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial 

Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelserna 

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.

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

Toimijan riskienhallintakeinoissa medium-kypsennetyn jauhelihan osalta on pientä huomautettavaa.

Valvontayksikkö

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 15.12.2023 /

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 15.12.2023