

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Kuori

Hämeenkatu 8, 20500 TURKU


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
07.11.2023


**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


10.08.2020




07.02.2017


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen /
Utmärkt 17

 Hyvä / Bra 3

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 07.11.2023

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 hanteringsshygien	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Joissakin pinnoissa on kunnostuksen tarvetta (ei elintarvikkeiden käsittelypintoja).

Yksittäisissä paikoissa puhtaana pidossa on hieman parantamisen varaa.

Oiva-raportin esilläpidossa puutteita.

Valvontayksikkö
Turun ympäristöterveys

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 18.11.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 18.11.2023