

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Meiccu



















Pihlajatie 34, 00270 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
23.05.2019

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	18
	Hyvä / Bra	2
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 23.05.2019

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		
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel		

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tuotannon riskejä hallitaan omaavonnan mukaisilla menetelmillä, mutta näiden menetelmien varmistamisessa ja/vai siihen liittyvässä kirjanpidossa on pieniä puutteita.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omaavonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 8.6.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 8.6.2019