

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

## Bistro Factory

Elimäenkatu 26, 00510 HELSINKI

### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion



**14.03.2019**


### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

16.02.2018



### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	Oivallinen / Utmärkt	9
	Hyvä / Bra	7
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.03.2019

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 lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer		
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen		
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel		
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena		
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation		

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

### Huomiot • Observation

Tilojen kunnossa on pieniä puutteita.

Työvälineiden ja laitteiden puhtaudessa on pieniä epäkohtia. Siivousvälineiden siisteydessä ja järjestyksessä on pieniä puutteita.

Hygieniosaamisen todentamisessa on pieniä puutteita.

Elintarvikkeiden jäädytyksessä on pieniä epäkohtia.

Elintarvikkeiden tarjollapitoajoissa on epäkohtia.

Vastaanotettujen elintarvikkeiden lämpötilaseurannan omaavontakirjauksissa on huomautettavaa.

**Valvontayksikkö**  
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 1.4.2019 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 1.4.2019