



Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Hima & Sali Kaapelitehdas

Tallberginkatu 1, 00180 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

14.03.2022



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

01.02.2021













18.11.2019



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	21
	Hyvä / Bra	1
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.03.2022

Omavalvontasuunnitelma / 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	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita.