

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Liha&Herku

Stålarinkatu 33, 20810 TURKU

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****11.02.2021****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

14.06.2018



27.04.2018

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

9



Hyvä / Bra

1

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 11.02.2021Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikehuoneiston työtavoissa havaitaan kehitettävää.

Valvontayksikkö
Turun ympäristöterveysRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 25.2.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 25.2.2021