

Valvontakohte • Tillsynsobjekt


Liha&Herkuu


Stålarminckatu 33, 20810 TURKU


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
14.06.2018


**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

27.04.2018


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen / Utmärkt 11

 Hyvä / Bra 5

 Korjattavaa / Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.06.2018

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	▶	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶	
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omaavontasuunnitelmassa on täydennettävää.

Tilojen riittävydessä/soveltuvuudessa on epäkohtia.

Tuotteiden säilyvyyden määrittämisessä on pieniä epäkohtia.

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa on pientä parannettavaa.

Naudanlihan merkitsemisessä/jäljitettävyydessä on parannettavaa.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

 Turun kaupungin ympäristöterveydenhuolto
Åbo stads miljöhälsovård

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 1.7.2018 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 1.7.2018