





Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola & Bar Lia

Erottajankatu 2, 00120 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****01.08.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 17 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 01.08.2024**

Omaavvalvonta / Egenkontroll	▶ 
Tilujen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	▶ 
Tilujen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	▶ 
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶ 
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som ska ges om livsmedel	▶ 
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 18.8.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 18.8.2024