





Valvontakohte • Tillsynsobjekt









**Ravintola Maestro**

Fredrikinkatu 51-53, 00100 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****19.09.2024****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	13
	Hyvä / Bra	4
	Korjattavaa / Bör korrigeras	2
	Huono / Dålig	

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 19.09.2024**

Omaavonta / 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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som ska ges om livsmedel	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Toimijan riskienhallintakeinoissa on huomautettavaa.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omaavonnassa on huomautettavaa. Elintarvikkeiden jäähdytyskirjanpidossa on huomautettavaa. Tarjolla olevien elintarvikkeiden omaavonnassa on puutteita.

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa on pieniä epäkohtia.

**Valvontayksikkö**  
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelutRaportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 3.10.2024 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 3.10.2024