









Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Satama Bar & Bistro

Työpajankatu 13, 00580 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****09.03.2023****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

24.08.2021

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 13 Hyvä / Bra 2 Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 09.03.2023**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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikkeiden valmistusprosessin riskienhallinnassa on pieniä puutteita.

Omavalvonnan näytteenotossa on huomautettavaa.

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 3.4.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 3.4.2023