



Valvontakohte • Tillsynsobjekt









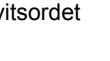
Nolita

Kankurinkatu 6, 00150 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****04.10.2023****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner****Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	16
	Hyvä / Bra	
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 04.10.2023

Omavalvonta / 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 återkallelserna	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelutRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 27.10.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 27.10.2023