

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Herkkupiste Catering

Biolinja 12, 20750 TURKU

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

30.01.2024



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

14.05.2021



15.02.2017



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

22



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.01.2024

Oma- ja valvonta /
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



Myynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringen



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som ska ges om livsmedel



Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Turun ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 9.2.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 9.2.2024