

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Scandic Helsinki Hub/Trattoria il Centro

Annankatu 18, 00120 HELSINKI

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion

25.01.2024





Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner










11.10.2022



Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST

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

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.01.2024

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 hanteringshygien	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 8.2.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 8.2.2024