





Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Thai kitchen









Uudenmaankatu 16, 20500 TURKU

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
12.11.2019

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	12
	Hyvä / Bra	5
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.11.2019

Omaavontasuunnitelma / 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 lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omaavontasuunnitelmaa on hieman täydennettävä.

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävydessä havaittiin hieman huomautettavaa ja kehitettävää.

Käsienspesun järjestämisessä havaittiin pientä parannettavaa.

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa on puutteita.

Jäljitettävyydessä on hieman parannettavaa.

Valvontayksikkö
Turun ympäristöterveys

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 9.12.2019 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 9.12.2019