

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Ruben







Kakolankatu 14, 20100 TURKU

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
31.05.2021

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

	Oivallinen / Utmärkt	13
	Hyvä / Bra	1
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 31.05.2021

Oma- ja valvontasuunnitelma / 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	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Oma- ja valvontasuunnitelma on kattava ja hyvin laadittu. Oma- ja valvontasuunnitelmaan voisi vielä lisätä pintapuhtausnäytteenoton tiheys sekä selvitys FIFO-menetelmän käytännön toteutuksesta.

Allergeeneja ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ilmoittamisessa pieniä puutteita

Valvontayksikkö
Turun ympäristöterveys

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 10.6.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 10.6.2021