

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Donier Gastronomie**

Sörnäistenkatu 5, 00580 HELSINKI

Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**06.04.2023**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner

09.11.2022



05.05.2022

Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles STOivallinen /  
Utmärkt

7



Hyvä / Bra

4

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 06.04.2023

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /  
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /  
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturerElintarvikekohtaiset erityisvaatimukset /  
Särskilda krav på enskilda livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelsenaOiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

## Huomiot • Observation

Tilojen kunnossapidossa pieniä puutteita.

Tilojen siisteydessä pieniä puutteita.

Salmonellanäytteiden määrän riittävyyden varmistamisessa pieniä puutteita.

Toimijan verkkosivuilta puuttuu linkki toimijan Oiva-raportille.

Valvontayksikkö

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 4.5.2023 /Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 4.5.2023