

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

## Top Lounges

Eteläesplanadi 12, 00130 HELSINKI

### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

08.11.2017




### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

24.02.2014



### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	Oivallinen / Utmärkt	14
	Hyvä / Bra	2
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 08.11.2017

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		
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen		
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel		
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel		
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation		

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

### Huomiot • Observation

Tarjolla olevien elintarvikkeiden omaavonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita.

Vastaanotettujen elintarvikkeiden lämpötilaseurannan omaavontakirjauksissa on pieniä puutteita.

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Top Lounges Astoria**

Iso Roobertinkatu 14, 00120 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**25.05.2021**











**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	16
	Hyvä / Bra	
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.05.2021**

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	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

**Valvontayksikkö**  
Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 5.6.2021 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 5.6.2021