

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Atelje Finne**

Arkadiankatu 14, 00100 HELSINKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**24.02.2023**



**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

03.10.2019



**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**



Oivallinen /  
Utmärkt

20



Hyvä / Bra



Korjattavaa /  
Bör korrigeras



Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.02.2023**

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien



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



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelserna



Elintarvikkeiden tutkimukset /  
Livsmedelsundersökningarna



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](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 13.3.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 13.3.2023