

Lähettiläjä
Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta
 Suensaarenkatu 4
 95400 TORNIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 12.12.2024
 Tapahtumatunnus 1817279

Vastaanottaja
Ammattiopisto Lappia harjoitusr. Kisälli
 Urheilukatu 6
 95400 TORNIO

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia (2109309-0)
Kohde Ammattiopisto Lappia
 Urheilukatu 6, 95400 TORNIO
Toiminnan nimi Ammattiopisto Lappia harjoitusr. Kisälli
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 5.12.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Suvi Moisanen
Toimipaikan edustaja Johanna Mäkinen, osaamisalavastaava/opettaja
Muut läsnäolijat muuta henkilökuntaa ja opiskelijoita

Tarkastuksen perusteet
 Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelma

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma oli saatavilla keittiössä ja se on päivitetty 1.3.2023. Omavalvontasuunnitelman laajuus on hyvä.

Ohjaus ja neuvonta:

Luvussa "4.4. Keittiössä työskentelevien hygieniavalvonta" on mainittuna salmonellatodistusten hankinnasta. Ohjeistus on muuttunut ja terveydentilan seurannan tarkastaminen toteutetaan siten, kuin Terveystieteen ja hyvinvoinnin laitoksen toimenpideohjeessa salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi on ohjeistettu <https://thl.fi/aiheet/infektiotaudit-ja-rokotukset/audit-ja-torjunta/audit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/salmonella/toimenpideohje-salmonellatapauksiin>. Päivittää omavalvontasuunnitelma vastaamaan nykyistä ohjeistusta.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) olivat pääosin hyvässä kunnossa niin. Kunnossapitoa seinäpintojen osalta oli tehty astiahuoltonurkkaukseen. Jonkin verran kulumista käytävälle johtavan oven läheisyydessä, mutta kyseisellä alueella ei aktiivisesti valmisteta ruokaa.

Ohjaus ja neuvonta:

Elintarvikehuoneiston pintojen tulee olla ehjät ja puhdistettavat. Tehkää korjaussuunnitelma ja huolehtikaa pintojen korjauksesta.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu.

Yhden keittiössä olleen lämpöhaudealtaan takaseinästä maali oli kulunut. Yhdestä kylmiöstä puuttui lampun suojakupu. Muita erityisiä havaintoja ei tehty. Vastaavan mukaan suojakuvun puuttuminen on tiedossa, mutta keittiöön tullaan hankkimaan uudet kylmä- ja pakastinhuoneet ensi vuonna, koska nykyiset ovat käyttökänsä päässä. Kunnostakaa lämpöhaudepöydän kulunut pinta. Mikäli kylmiöiden uusinta siirtyy, hankkikaa suojakupu lamppuun.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä. Elintarvikehuoneiston omavalvonta on riittävää tilojen ja rakenteiden puhtauden ja järjestyksen varmistamiseksi.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita kun huomioidaan tarkastuksen aikana kesken olleen työn jäljet. Jonkin verran lattiassa oli kalkkipinttymää vaikeammin puhdistettavissa paikoissa.

Siivouskomero oli asiallinen ja siellä oli kaatoallas ja kuivausteline luutujen kuivaamiseen. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita, mutta osa siivouslautoista ei ollut seinätelineessä.

Kiinnittäkää huomiota kalkinpoistoon lattiapinnoista. Säilyttäkää lastat telineessä ja siivouskomero kannattaa järjestellä, jotta se on helpompi pitää kunnossa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä oli yksi käsienpesuallas, jonka vieressä oli nestesaippua ja vähän matkan päässä käsipaperiteline ja roskakori. Tarkastushetkellä keittiössä työskenteli vähintään kymmenen henkeä.

Ohjaus ja neuvonta:

Mikäli keittiöön tehdään remonttia, kannattaa miettiä käsienpesupisteiden lisäämistä. Olisi hyvä, jos käsisäippua ja -paperi olisivat lähempänä allasta, samoin roskis.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla ja opiskelijoilla oli keittiötyöhön soveltuvat vaatteet.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaavan mukaan kaikilla henkilökunnan jäsenillä on hygieniapassit ja opiskelijat suorittavat hygieniapassit ennen keittiöharjoittelua. Kirjanpitoa ei ollut esittää tarkastuksella. Ravintolapäällikkö kertoi, että henkilökunnan hygieniapassikirjanpitoa säilytetään koulun toisessa keittiössä (Pikantti).

Ohjaus ja neuvonta:

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä henkilöllä on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta (elintarvikelaki 297/2024 19 § 1 mom.). Hygieniapassi täytyy olla myös esimerkiksi työnantajalla, vapaaehtoisella, opiskelijalla tai harjoittelijalla,

jos he tekevät töitä kuten edellä on mainittu. Hygieniapassia ei saa soveltuvan elintarvikealan tutkinnon tai koulutuksen perusteella 1.1.2020 lähtien.

Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettyä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle (elintarvikelaki 19 § 3 mom.)."

Toimenpiteet:

Kirjanpito keittiön henkilökunnan ja opiskelijoiden hygieniosaamisesta olisi hyvä säilyttää ravintolassa, jolloin se on helppo tarkastaa varsinaisen tarkastuksen yhteydessä. Kirjanpito voi olla esimerkiksi listaus henkilöistä, jotka ovat esittäneet hygieniapassin tai kopiot hygieniapasseista. **Hygieniosaamisen kirjanpito tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella.**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Varastoissa olevat tuotteet ovat pääosin järjestyksessä. Pakkashuoneessa oli paljon elintarvikkeita ja hieman parannettavaa järjestyksessä. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa ja itse pakatuissa elintarvikkeissa oli merkittynä nimi ja päiväys.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmähuoneet kuuluvat automaattiseen lämpötilaseurantaan (Ovaporit). Vastaava toimitti kylmiöiden lämpöseurantadatan marraskuulta -24. Lämpötilat ovat suurimmaksi osaksi vaaditut joitain poikkeuksia lukuun ottamatta. Lämpötilan ylitykset ovat olleet lyhytaikaisia.

Vastaava kertoi, että kylmiöiden lämpötilojen pitäminen on ollut välillä haastavaa, mutta asiaan on kiinnitetty erityistä huomiota. Kylmiöt ovat teknisen käyttöikänsä lopussa ja niitä on jouduttu huoltamaan tiuhaan. Mikäli lämpötilat ovat nousseet liikaa, on hyödynnetty Lappian muita kylmiöitä. Ensi vuodelle on varattu määräraha kylmiöiden uusimiseen.

Pyrkikää välttämään kylmävarastojen turhaa ovien aukomista, kunnes uudet kaapit asennetaan.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ruoan valmistusta jaksotetaan, jotta sitä ei tarvitse säilyttää kuumana pitkiä aikoja, vaan se voidaan laittaa tarjolle pian valmistumisen jälkeen.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kriittiset valmistuslämpötilat on määritetty omavalvontasuunnitelmassa ja käytössä on asianmukaiset mittarit elintarvikkeiden lämpötilojen mittaamiseen.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastehuone kuuluu automaattiseen lämpötilaseurantaan. Lisäksi käytössä on pystypakastin. Lämpötilat olivat IR-mittarilla lain vaatimusten mukaiset tarkastushetkellä. Automaattiseurannan tallennetta pakastimista ei tällä tarkastuksella pyydetty nähtäville.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pieniä puutteita tarjoilulämpötiloissa.

Havainnot ja toimenpiteet

Lounas on tarjolla noin 1,5 tunnin ajan. Tarjoiltavan ruoan lämpötila mitataan ja kirjataan omavalvontajärjestelmään 1-2 krt/vko. Kirjaukset esitettiin sähköpostitse marraskuulta ja lämpötilat olivat olleet lain vaatimusten mukaiset.

Tarjoilulämpötilat mitattiin noin puoli tuntia lounaan alkamisen jälkeen. Kylmänä tarjottavien salaattien lämpötilat olivat IR-mittarilla mitaten alle +12 °C. Suurin osa lämpimänä tarjottavista olivat yli +60 °C. Leikkeen lämpötila oli toimijan piikkimittarilla mitaten 57 °C. Henkilökunnan mukaan tarjoilulinjaston sopivaa lämpötilaa on jouduttu hakemaan, koska välillä se on ollut niin kuuma, että ruoka on kiehunut.

Ohjaus ja neuvonta:

Huomioikaa, että valmiiksi viipaloitu tuote tai pyörykkä jäähtyy nopeammin kuin esim. keitto tai laatikko. Mikäli joidenkin ruokien lämpötila on hankalampi pitää kuumana, tekee lämpötilamittauksia tiheämmin.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjolla olon aikana ei ole huomautettavaa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä oli selkeästi tuotu esille julisteissa allergeenit ja esim. gluteenittomat raaka-aineet säilytettiin omassa kaapissaan.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pieniä puutteita pakollisissa elintarviketiedoissa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä ravintolassa olevassa ruokalistassa oli mainittuna tarjoiltavat lounasvaihtoehdot ja allergeenit, lounaalla käytetyn lihan alkuperämaata ei ollut mainittuna. Netistä ruokalistassa oli merkittynä tarkastusviikon osalta yhdelle päivälle "Atria" (3.12.). Ravintolavastaavan mukaan ravintolassa käytettävät lihat hankitaan yleensä Atrialta, joka käyttää suomalaista lihaa.

Ohjaus ja neuvonta:

Pakolliset merkinnät tarjolla olevasta elintarvikkeesta tarjoilupaikoissa:

1. elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
2. allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisesti tai suullisesti tietyin ehdoin)
3. aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisesti)

Tarjoilupaikoissa on aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti. Asiasta säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 154/2019, joka astui voimaan 1.5.2019. **Asetuksen voimassaoloa on jatkettu 30.4.2025 asti (MMM 197/2023).**

(lisätietoa: Ruokavirasto, Lihan alkuperämaamerkinnät tarjoilupaikoissa)

Toimenpiteet: Korjatkaa puuttuva alkuperämaatieto ruokalistaan. Mikäli käytetään aina suomalaista lihaa, voidaan merkitä "Käytämme suomalaista lihaa".

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin pistokoeluontoisesti yhden suojahanskan ja pursotinpuussin vaatimuksen mukaisuus. Niissä oli maljahaarukka-merkki.

Keittiössä oli jonkin verran pestynä dyno-astioita tai muita muovisia kannellisia kastikeastioita uudelleen käytössä (esim. pakastimessa).

Ohjaus ja neuvonta:

Pääsääntöisesti puhdistettuja elintarvikepakkauksia ei tule käyttää uudelleen elintarvikkeiden säilyttämiseen, koska pakkaukset on lähtökohtaisesti tehty kertakäyttöiseksi. Mikäli elintarvikepakkauksella on vaatimuksenmukaisuusilmoitus, joka osoittaa, että pakkaus soveltuu toistuvaan käyttöön, niin silloin uudelleen käyttö on mahdollista. Silloinkin pakkausta pitää käyttää vain sellaisille elintarvikkeille ja niissä säilytysolosuhteissa, jotka on sille ilmoitettu.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet otetaan vastaan silloin, kun paikalla on henkilökuntaa ja opiskelijoita ja niille tehdään tarkastus.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Suurin osa elintarvikkeista tulee Kespron kautta. Sähköisestä järjestelmästä saadaan tiedot elintarvikkeista tarvittaessa pidemmältäkin ajalta. Käytössä on myös paperiset lähetyslistat, jotka tarkastetaan elintarvikkeiden saapumisen yhteydessä. Tarkistettiin paperinen lähetyslista, joka oli asianmukainen.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvedoista tulee ilmoitukset puhelimeen ja sähköpostiin, jonka jälkeen tarkastetaan, onko kyseistä elintarviketta keittiöllä.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkistettiin paperinen lähetyslista, joka oli asianmukainen.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa oli esillä edellisin Oiva-raportti toisen sisäänkäynnin läheisyydessä. Nettisivuilla <https://palvelut.lappia.fi/ravintolapalvelut/tornion-ravintolapalvelut/> oleva Oiva-raportti ei ollut uusin tarkastuspäivänä, vaan se on vuodelta -21. Ravintolapäällikölle laitettiin sähköpostia epäkohdasta 5.12.24 ja nettisivuille oli vaihdettu v.23 Oiva-raportti 12.12.24.

Ohjaus ja neuvonta:

Elintarvikelain (297/2021 §16) mukaan **viimeisimmän Oiva-raportin** on oltava helposti saatavilla internetsivuilla. Lisäksi raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. Muistakaa **päivittää uusin raportti internetsivuille**. Lisäksi **Oiva-raportin voisi laittaa myös toisenkin sisäänkäynnin yhteyteen**.

Mittaukset

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteita mitattiin tarkastuksella Testo 104-IR lämpömittarilla.

Lisätiedot

Tarkastuksesta lähetetään lasku erikseen. Ympäristöterveysvalvonnan henkilötyötunnin hinta on 56 e. Tarkastukseen kuuluu tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastukseen liittyviin kirjallisiin töihin käytetty aika.

Lisätietoa tarkastukseen saatiin puhelimitse Anne Hastilta 12.12.2024.

Oiva-raportti on julkistettava elintarvikehuoneistossa kuluttajan kannalta sopivassa paikassa ja helposti nähtävillä internetsivustoilla. Toimijan tulee tulostaa itse esillä pidettävä Oiva-raportin ja tuloste voi olla myös mustavalkoinen. Mikäli markkinointia on somekanavilla, Oiva-raportti tai linkki Oivahymy-sivustolle on suositeltavaa julkaista myös niissä.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maksu 112,00 €

Maksuperusteet

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan maksutaksa 15.3.2022 § 24

Valvontamaksun muutoksenhakuohje**OIKAISUVAATIMUSOHJE**

Oikaisuviranomainen

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija saa elintarvikelain perusteella hakea oikaisua Meri-Lapin ympäristöterveys- ja joukkoliikennejaostolta kirjallisella oikaisuvaatimuksella. Lasku on maksettava oikaisun tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä. Maksujen perinnästä säädetään verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetussa laissa (706/2007). Oikaisuvaatimuksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuun pantu virheellisesti.

Oikaisuvaatimusaika

Määräaika oikaisun tekemiseen on 30 päivää tämän asiakirjan tiedoksisaannista. Tiedoksisaannin katsotaan tapahtuvan seitsemäntenä päivänä asiakirjan julkaisu- ja sähköpostin lähettämisaikakohdasta. Oikaisuvaatimusaika päättyy 37 päivän kuluttua asiakirjan lähettämispäivämäärästä, jolloin vaatimuksen on viimeistään oltava perillä Tornion kaupungin teknisen keskuksen kirjaamossa sähköpostina osoitteessa kirjaamo@tornio.fi.

Tarkastaja

Suvi Moisanen

TERVEYSTARKASTAJA

+358406373301

suvi.moisanen@tornio.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1817279

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ammattiopisto Lappia harjoitusr. Kisälli

Urheilukatu 6, 95400 TORNIO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

5.12.2024

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt



22

Hyvä • Bra



2

Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

30.3.2023

Oivallinen •

Utmärkt

**25.3.2021**

Hyvä •

Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 5.12.2024

Omavalvonta • Egenkontroll

Oivallinen •
UtmärktTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens
lämplighet, tillräcklighet och underhållOivallinen •
Utmärkt

Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

Oivallinen •
Utmärkt

Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Hyvä • Bra



Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen

Oivallinen •
Utmärkt

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Hyvä • Bra



Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Oivallinen •
Utmärkt

Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

Huomiot

- Pieniä puutteita tarjoilulämpötiloissa.
- Pieniä puutteita pakollisissa elintarviketiedoissa.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta •
Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 22.12.2024 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 22.12.2024