

Lähtettäjä
Lappeenrannan seudun ympäristötoimi
PI 302
53101 LAPPEENRANTA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 22.1.2025
Tapahtumatunnus 1832963

Vastaanottaja
Linnoituksen Pitopalvelu Oy
Katariinantori 4
53100 LAPPEENRANTA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Linnoituksen Pitopalvelu Oy (2688205-6)
Kohde Linnoituksen Pitopalvelu Oy
Katariinantori 4, 53900 LAPPEENRANTA
Toiminnan nimi Linnoituksen Pitopalvelu Oy
Toiminta Pitopalvelu
Aika 14.1.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Henna Konttinen
Toimipaikan edustaja Tuija Kiiveri

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa ja se on toimintaan nähden riittävä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Tilojen soveltuvuudessa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Varsinaista erillistä käsienpesupistettä ei ole, vaan kädet pestään henkilökunnan wc-tilassa. Muilta tarkastetuilta osin tilajärjestelyt ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

Ohjaus ja neuvonta:

Riittävästä käsihygieniasta on huolehdittava, ja käsienpesu wc-tilassa ei saa heikentää tai vaarantaa elintarvikehygieniää.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa tarkastetuilta osin (keittiö, tarjoilutila, varastotilat, henkilökunnan tilat), lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta. Tilojen kunnossapidosta vastaa kiinteistönomistaja.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu. Suurempien kalusteiden ja laitteiden kunnossapidosta vastaa kiinteistönomistaja, ja toimija vastaa itse pienempien kalusteiden ja laitteiden sekä työvälineiden kunnossapidosta.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita tarkastetuilta osin. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa. Toimijan mukaan haittaeläinhavaintoja oli syksyllä, mutta korjaaviin sekä ennaltaehkäiseviin toimenpiteisiin ryhdyttiin välittömästi. Sen jälkeen havaintoja ei ole ollut.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarvikeeturvallisuudelle.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta. Henkilökunnan wc-tilassa sijaitseva käsienpesupiste toimii ja sen varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan terveydentilan seurannassa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija vastaa pääasiassa itse ruokien valmistuksesta, tilapäiset työntekijät ovat yleensä apuna vain ruoan tarjoilussa. Välillä tilapäiset työntekijät kuitenkin myös valmistavat ruokaa. Toimija on mahdollisten ulkomaan matkojen jälkeen ohjannut tilapäiset työntekijät terveydentilaselvitykseen, mutta muuten (ennen työsuhdetta) toimija ei ole vaatinut tilapäisiltä työntekijöiltä terveydentilaselvityksiä.

Ohjaus ja neuvonta:

Toimijan tulee vaatia terveydentilaselvitykset sellaisilta työntekijöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjottavia elintarvikkeita. Terveydentilaselvityksellä tarkoitetaan työterveyshuollon, terveyskeskuksen tai opiskeluterveydenhuollon lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua ja ohjausta sekä lisäksi tarvittaessa laboratoriotutkimuksia (esimerkiksi salmonella).

Terveydentilaselvitykset on vaadittava työntekijöiltä ennen työsuhteen alkua. Selvitys on vaadittava henkilöiltä, jotka työskentelevät riskitehtävissä vähintään kuukauden, myös harjoittelijoilta tai tilapäisiltä työntekijöiltä. Terveydentilaselvitystä ei vaadita silloin, jos työntekijä vain tarjoilee valmiita ruoka-annoksia tai vie tarjolle jo tarjoiluastiassa olevan ruoan.

Ajantasaisen kirjanpidon henkilökunnan terveydentilan selvityksistä voi toteuttaa monella eri tavalla. Se voi olla esimerkiksi:

- Luettelo henkilöistä, joilta terveydentilan selvitys vaaditaan. Henkilöt esittävät selvitykset toimijalle. Toimija pitää asiasta kirjaa.
- Luettelo henkilöistä, joilta terveydentilaselvitys vaaditaan. Työterveyshuolto antaa tiedot terveydentilan selvityksistä (onko asia kunnossa vai ei) toimijalle. Toimija pitää asiasta kirjaa.

Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa. Terveydentilan selvitykset tekevä taho vastaa siitä, miten selvitykset käytännössä toteutetaan. On elintarvikealan toimijan ja terveydentilan selvitykset tekevän tahon välinen asia, miten terveydentilan selvitykset tekevä taho ilmoittaa asian toimijalle.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija vastaa tilapäisten työntekijöiden perehdytyksestä ja valvoo, että työntekijät noudattavat annettuja ohjeita.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Hygieniapassien kirjanpidossa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on kertomansa mukaan tarkastanut hygieniapassin kaikilta tilapäisiltä työntekijöiltä, mutta toimijalla ei ole kirjanpitoa tarkastetuista hygieniapasseista. Kopio toimijan hygieniapassista oli tarkastettavissa tarkastuksella.

Ohjaus ja neuvonta:

Toimijan tulee huolehtia, että jokaisella pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Toimijan on osana omavalvontaa pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettyä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle.

Hygieniapassien kirjanpito voi olla

- Kopiot toimijalle esitetyistä hygieniapasseista.
- Luettelo henkilöistä, joilta hygieniapassi vaaditaan ja jotka ovat esittäneet alkuperäisen hygieniapassin toimijalle.
- Sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joissa on vähän työntekijöitä, kirjanpidoksi voidaan hyväksyä myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset hygieniapassit valvojalle.

Kirjanpito voi olla paperinen, sähköinen tai molempia. Toimijan täytyy pystyä esittämään kirjanpito valvojalle.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvisissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä. Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli ensimmäisenä vanhenevat tuotteet otetaan varastosta

ennen uudempia tuotteita. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa: vanhentuneet raaka-aineet tai tuotteet poistetaan varastoista ja muista säilytystiloista. Tiivistymisvettä ei muodostu säilytyksen aikana raaka-aineiden tai valmiiden elintarvikkeiden pinnoille.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden ja niiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ovat lainsäädännön lämpötilavaatimusten mukaiset. Lämpötilaseuranta tarkastettavissa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Jäähdytyslämpötilojen seurannassa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita jäähdytetään jääkaapissa, jossa ei samaan aikaan säilytetä muita elintarvikkeita. Elintarvikkeiden lämpötiloja jäähdytyksen alussa ja lopussa sekä jäähdytykseen kuluvaa aikaa on seurattu. Elintarvikkeen loppulämpötila jäähdytyksen osalta oli kuitenkin mitattu jo 2-3 tunnin jäähdytyksen jälkeen, ja kirjatut loppulämpötilat olivat 11-15 °C. Toimijan mukaan hän siirtää elintarvikkeet 2-3 tunnin jäähdytyksen jälkeen suurempaan kylmiöön jäähtymään loppuun ja hänen työpäivänsä päättyy siten, ettei hän ole enää paikalla mittaamassa jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja silloin, kun neljä tuntia jäähdytystä tulee täyteen.

Ohjaus ja neuvonta:

Jäähdytettävien elintarvikkeiden osalta on vielä mittauksin varmistettava, että elintarvikkeet jäähtyvät loppuun asti eli enintään neljässä tunnissa +6 °C:een tai sen alle. Mittauksia on tehtävä useista eri elintarvike-eristä, jotta jäähdytysmenetelmän toimivuus erilaisten elintarvikkeiden jäähdytyksessä voidaan todentaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Lämpötilaseuranta tarkastettavissa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia. Mahdolliset erityisruokavaliot selvitetään aina etukäteen.

12. ELINTARVIKEKOHTAISET ERITYISVAATIMUKSET

12.3. Nimisuojatut elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Nimisuojatujen elintarvikkeiden käytössä on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan internetsivuilla on nimisuojatuista elintarvikkeista mainittu käytössä olevan fetaa ja karjalanpiirakoita. Tarkastuksella katsottiin kyseisten tuotteiden alkuperäisiä pakkauksia, ja havaittiin käytössä olevan todellisuudessa salaattijuustoa ja riisipiirakoita.

Sekä feta että karjalanpiirakka ovat nimisuojattuja tuotteita. Toimija ei kertomansa mukaan ole tiennyt nimisuojatuista tuotteista.

Ohjaus ja neuvonta:

Nimisuojaus on kuluttajalle tae siitä, että tuotteen alkuperä, raaka-aineet ja valmistusmenetelmä tunnetaan ja ne ovat eri tuottajilla olennaisilta osin samanlaiset. Muiden samankaltaisten elintarvikkeiden käyttäminen suojatulla nimikkeellä on kuluttajan harhaanjohtamista. Salaattijuustosta,

joka ei täytä fetan nimisuoja-määritelmää, ei saa käyttää feta-sanaa markkinoinnissa. Riisipiirakoista, jotka eivät täytä karjalanpiirakan nimisuoja-määritelmää, ei saa käyttää karjalanpiirakka-sanaa markkinoinnissa.

Toimijaa ohjeistettiin tarkastuksella vaihtamaan käytössä olevat elintarvikkeet aitoon fetaan ja aitoon karjalanpiirakkaan, jotta käytössä olevat elintarvikkeet vastaavat internetsivuilla ilmoitettua tietoa tai muuttamaan internetsivuilla kyseisten elintarvikkeiden nimet salaattijuustoksi ja riisipiirakaksi. Toimija muutti välittömästi tarkastuksen jälkeen internetsivuilla olleet tiedot fetan osalta salaattijuustoksi ja karjalanpiirakan osalta riisipiirakaksi.

Tarkastuksella toimija kysyi, voiko hän käyttää karjalanpiirakka-nimitystä, jos hän välillä leipoo itse riisipiirakoita. Toimijalle lähetettiin tarkastuksen jälkeen sähköpostitse karjalanpiirakan osalta Euroopan komission aidon perinteisen tuotteen tuote-eritelmä, jossa säädetään karjalanpiirakan valmistustavasta ja koostumuksesta. Jos toimija leipoo piirakat karjalanpiirakan tuote-eritelmän mukaisesti, voi hän käyttää piirakoista karjalanpiirakka-nimitystä.

Toimijalle lähetettiin tarkastuksen jälkeen sähköpostitse myös Lappeenrannan seudun ympäristötoimen Akryyliamidi ja nimisuoja -ohje.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija hakee elintarvikkeet itse tukusta. Käytössä on kylmälaatikot.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin".

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin".

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla elintarvikehuoneistossa ja internetsivuilla.

Lisätiedot

Tarkastuksella keskusteltiin elintarvikkeiden muovisten pakkausten (karkkirasiat) uusiokäytöstä elintarvikkeiden säilyttämiseen. Toimija kertomansa mukaan pakkaa tarjoilusta ylijäävän ruoan karkkirasiaan asiakkaalle mukaan. Tarkastuksella ohjeistettiin, että karkkirasian soveltuvuus kyseiseen käyttötarkoitukseen tulee varmistaa kyseisen pakkauksen vaatimustenmukaisuustodistuksesta, joka on saatavissa pakkauksen toimittajalta. Myös karkkirasiassa olevista merkinnöistä esim. lämpötilaraja-arvoista näkee, millaisille ruoille rasia soveltuu.

Ruokavirasto ohjeistaa elintarvikepakkausten esim. jäätelörsioiden uudelleen käytöstä seuraavaa:

Pääsääntöisesti elintarvikepakkauksia ei tule käyttää uudelleen elintarvikkeiden säilyttämiseen, koska pakkaukset on lähtökohtaisesti tehty vain kertakäyttöiseksi. Pakkauksia ei ole automaattisesti testattu toistuvaan käyttöön ja niiden turvallisuudesta toistuvassa käytössä ei ole siten varmuutta. Lyhytaikaisesta ja harvoin toistuvasta kertakäyttöisten pakkausten uudelleen käytöstä ei kuitenkaan ole ihmiselle haittaa, vaan haittavaikutusten ilmeneminen edellyttää aina toistuvaa ja pitkäaikaista, yleensä useiden vuosien käyttöä.

Pakkauksen valmistaja määrittelee pakkaukselle käyttötarkoituksen ja testaa sen yleensä vain siihen käyttöön, mihin se on alun perin valmistettu. Käytännössä ei ole siis tietoa, miten ne kestävät kemiallisesti pesuja ja pesuaineita ja sitä, että ne toistuvasti saatetaan kosketukseen uusien ja mahdollisesti erityyppisten elintarvikkeiden kanssa ja erilaisissa olosuhteissa. Tällöin on mahdollista, että pakkauksesta siirtyy kemiallisia aineita siinä säilytettävään elintarvikkeeseen ja tällöin elintarvike ei enää ole turvallinen.

Jos kuitenkin elintarvikehuoneisto esim. leipomo tai ravintola saa pakkaukselle sen toimittajalta sellaisen vaatimustenmukaisuusilmoituksen, joka osoittaa, että pakkaus soveltuu toistuvaan käyttöön, niin silloin pakkausten uudelleen käyttö on mahdollista. Tällöinkin pitää kuitenkin muistaa, että pakkausta pitää käyttää kosketuksessa niihin elintarvikkeisiin, joihin se alun perin soveltuu ja niissä olosuhteissa, jotka on sille vaatimustenmukaisuusilmoituksessa alun perin ilmoitettu.

Yleistä:

Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut. Lisäksi Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia Oiva-raportteja postitse, vaan **toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaiden nähtäville.**

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden turvallisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on toimijalla.

Rekisteröidyn elintarviketoiminnan valvonnan perusmaksu peritään vuosittain. Toimijan on viivytyksettä ilmoitettava elintarvikevalvontaviranomaiselle elintarvikehuoneiston toiminnan muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä tai toiminnan lopettamisesta. Perusmaksun periminen lopetetaan lopetus-/keskeytysilmoituksen saamisesta seuraavana vuonna.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista EY N:o 178/2002

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus virallisesta valvonnasta (EY) N:o 2017/625

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maksu 240,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 73§ Maksutaksan mukainen maksu (alv 0 %) Ympäristölautakunta 10.12.2024 § 93.

Tarkastaja Henna Konttinen
TERVEYSTARKASTAJA
+358406720508
henna.konttinen@lappeenranta.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1832963

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Linnoituksen Pitopalvelu Oy

Katariinantori 4, 53900 LAPPEENRANTA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

14.1.2025

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt 19

Hyvä • Bra 5

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.1.2025

Omaavalo • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnonapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Hyvä • Bra
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Hyvä • Bra
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Hyvä • Bra
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset • Särskilda krav på enskilda livsmedel	Hyvä • Bra
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

- Tilojen soveltuvuudessa on pieniä puutteita.
- Henkilökunnan terveydentilan seurannassa on pieniä puutteita.
- Hygieniapassien kirjanpidossa on pieniä puutteita.
- Jäähdytyslämpötilojen seurannassa on pieniä puutteita.
- Nimisuojujattujen elintarvikkeiden käytössä on pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi •

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 1.2.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 1.2.2025