

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Niinisali, valmistuskeittiö

Nepenmäenkatu 2, 80200 JOENSUU

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
04.07.2018

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

19.10.2016



21.04.2016


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

27



Hyvä / Bra

2


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 04.07.2018

 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

 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

 Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel

 Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna

 Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

 Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa on pieniä epäkohtia.
Gluteenin erillään pidossa on pieniä puutteita.