

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Hyrilla / opetusravintola

Sakonkatu 1, 11100 RIIHIMÄKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
01.06.2022

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

09.10.2019



04.12.2018


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

17



Hyvä / Bra

4


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 01.06.2022

 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

 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

Osa työvälineistä on kuluneita.

Allergeenien erilläänpidossa on huomautettavaa.

Pintapuhtausnäytteiden kirjanpidossa on puutteita.

Oiva-raportin esilläpidossa on puutteita.

Valvontayksikkö

Riihimäen seudun terveyskeskuksen kuntayhtymä

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 20.6.2022 /

 Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 20.6.2022