

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Lammin Biologinen asema, keittiö

Pääjärventie 320, 16900 LAMMI

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**24.07.2024**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

21.04.2022



10.09.2019

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

28



Hyvä / Bra

4

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.07.2024

Omavalvonta /
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som ska ges om livsmedelPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsenaElintarvikkeiden tutkimukset /
LivsmedelsundersökningarnaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Uudelleenkuumennuksen lämpötilaseurannassa on pieniä puutteita. Jäähdytyslämpötilojen kirjanpidossa on pieniä puutteita. Kylmänä tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilaseurannassa on pieniä puutteita.

Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen kirjanpidossa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö
Hämeenlinnan kaupunki

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 11.8.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 11.8.2024