



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1870397

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ekta Gastro Pub

Drottninggatan 4, 10600 TAMMISAARI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

8.4.2025Korjattavaa •
Bör korrigeras

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	6
Hyvä • Bra	7
Korjattavaa • Bör korrigeras	2
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

17.10.2024Korjattavaa •
Bör korrigeras**8.11.2023**Hyvä •
Bra

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 8.4.2025

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Hyvä • Bra	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt	
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	Hyvä • Bra	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Hyvä • Bra	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Hyvä • Bra	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Oma- ja valvonnassa on päivitettävää.
- Pientä huomautettavaa henkilökunnan terveydentilan seurannan kirjanpidosta.
- Pienemmät puutteet henkilökunnan hygieniasaamisen kirjanpidossa.
- Pientä huomautettavaa kuiva-ainevaraston järjestyksestä.
- Lämpötiloja ei ollut kirjattu vähään aikaan.
- Jäähdytystä ei ollut seurattu lämpötila- ja aikamittauksilla.
- Pientä parannettavaa pakollisissa elintarviketiedoissa - ei vaikuta elintarviketurvallisuuteen.



- Vastaanottolämpötiloja ei ole kirjattu.
- Puhtaustestausta tulee kehittää.

Observationer

- Det behövs uppdateringar i egenkontrollen.
- Något litet att anmärka om bokföringen över uppföljningen av personalens hälsotillstånd.
- Mindre brister i bokföringen över personalens hygienkompetens.
- Något litet att anmärka om ordningen i torrförrådet.
- Temperaturer hade inte bokförts på ett tag.
- Nedkylningen hade inte följts upp med temperatur- och tidskontroll.
- Något litet att förbättra i den obligatoriska livsmedelsinformationen - påverkar inte livsmedelssäkerheten.
- Mottagningstemperaturer har inte bokförts.
- Renhetstestningen behöver utvecklas.