



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2080080

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Orilammen Maja

Voikoskentie 138, 47910 HILLOSENSALMI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

25.6.2026Korjattavaa •
Bör korrigeras

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	15
Hyvä • Bra	6
Korjattavaa • Bör korrigeras	4
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

1.8.2024Hyvä •
Bra**16.6.2022**Oivallinen •
Utmärkt

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.6.2026

Omavalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Hyvä • Bra	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Hyvä • Bra	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observationer

- Tilojen kunnossa on pieniä epäkohtia.
- Laitteiden kunnossa on epäkohtia.
- Elintarvikkeiden sulattamiskäytännöissä ja jäädytyksen hygieniassa on epäkohtia.
- Elintarvikkeiden säilytysolosuhteissa epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta. Elintarvikkeiden



säilyvyysaikojen hallinnassa on puutteita.

- Kylmälaitteiden lämpötilaseurannassa on pieniä epäkohtia.
- Elintarvikkeiden jäähdyttämisen lämpötilahallinnassa / omavalvonnassa pieniä puutteita.
- Pakastimien lämpötilaseurannassa pieniä puutteita.
- Elintarvikkeiden tarjollaoloajoissa epäkohtia, jotka voivat heikentää elintarviketurvallisuutta.
- Pakollisissa elintarvikkeista annettavissa tiedoissa pieniä puutteita.
- Elintarvikkeiden markkinoinnissa on pieniä puutteita.