



Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion	
<b>16.09.2019</b>	
Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner	
12.08.2019	
18.03.2019	

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST		
	Oivallinen / Utmärkt	35
	Hyvä / Bra	2
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.09.2019	
Hyväksymisvaatimusten noudattaminen / Hur kraven för godkännanden följs	
Tilojen ja laitteiden kunnossapito / Lokalemas och utrustningens underhåll	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalemas, ytornas och redskapens renhet	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	
Elintarvikkeiden tuotantohygienia / Produktionshygiener vid hantering av livsmedel	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Elintarviketuotannon erityisvaatimukset / Särskilda kraven på livsmedelsproduktion	
Elintarvikkeiden koostumus / Livsmedlens sammansättning	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Elintarvikkeiden ja sivutuotteiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel och biprodukter	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	
Elintarviketuotannon tutkimukset / Undersökningarna inom livsmedelsproduktionen	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

<b>Huomiot • Observation</b>
Erityistilanteisiin varautumisen suunnitelma suppea
Tuotantoprosessien lämpötiloja ei seurata, toimii käytännössä. Säilykkeiden valmistuksen lämpötiloista on kirjanpito

Valvontayksikkö Forssan seudun hyvinvointiky	Raportti julkaistaan sivulla <a href="http://www.oivahymy.fi">www.oivahymy.fi</a> viimeistään 13.10.2019 / Rapporten publiceras på sidan <a href="http://www.oivahymy.fi">www.oivahymy.fi</a> senast 13.10.2019
---	--