

Lähtettäjä
Jyväskylän seudun ympäristöterveys
 PL 233
 40101 JYVÄSKYLÄ

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 6.2.2025
 Tapahtumatunnus 1843690

Vastaanottaja
Think Drinks Oy
 Metallimiehenkuja 10 B
 02150 ESPOO

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

Think Drinks Oy (2477635-6)

Kohde

Naughty BRGR & Dif Döner Jyväskylä
 Puistokatu 2, 40100 JYVÄSKYLÄ

Toiminnan nimi

Ruokaravintola

Toiminta

Ravintolatoiminta

Aika

4.2.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja

Rauni Kunnela

Toimipaikan edustaja

Santeri Rekola

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa. Suunnitelma on toimintaan nähden riittävä ja sopiva, ja se on ajan tasalla. Omavalvonnan toteutus vastaa suunniteltua omavalvontaa.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Ilmanvaihto, valaistus ja viemärijärjestelmä ovat toimivia ja riittäviä sekä niiden kunnossapidosta on huolehdittu.

Toimija havaitsee kunnostusta vaativat kohteet omavalvonnassaan, laatii asianmukaisen korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan. Toimija on tarvittaessa ottanut riittävät poikkeusjärjestelyt käyttöön korjaussuunnitelman toteuttamisen ajaksi.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu. Ne toimivat kuten on tarkoitettu, voidaan puhdistaa asianmukaisesti, niiden toiminta tarkastetaan säännöllisesti ja huolletaan riittävän nopeasti.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä. Elintarvikehuoneiston omavalvonta on riittävää tilojen ja rakenteiden puhtauden ja järjestyksen varmistamiseksi.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus**Toiminnan arviointi** B = Hyvä**Oivahuomio**

Siivousvälineiden säilytyksessä ja siivouskomeron järjestyksessä on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet, joilla käsitellään tai jotka ovat kosketuksissa suojaamattomiin elintarvikkeisiin, ovat puhtaita.

Siivousvälineitä säilytetään kaapin lattialla. Ne tulee säilyttää kaapissa olevissa koukuissa hygieniasyistä. Siivouskomeron altaan päällä pahlilaatikoita. Pahlilaatikot tulee tyhjentää ja laittaa tavarat oikeille paikoille, jotta allasta voidaan vaivattomasti käyttää.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.5. Haittaeläinten torjunta**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

3.6. Jätehuolto**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

Toiminta on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygieniat**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta huolehtii käsienspesusta.

Jos elintarvikehuoneistossa käytetään suojakäsineitä, niitä käytetään hygieenisesti.

Käsienspesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat työvaatteet.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on hygieniapassi.

Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on kunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnassa noudatetaan vaatimuksia sekä omavalvontajärjestelmässä määritettyjä toimintatapoja riskien hallitsemiseksi.

Valmistusprosesseissa käytetyt riskinhallintamenetelmät ovat tarkoitukseensa soveltuvia ja riittäviä, ja niitä käytetään oikein.

Tarkastettavan asian osalta on toimittu hygieenisesti.

Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu - suositus elintarvikealan toimijalle

Medium-kypsennettyyn eli puolikypsään jauhelihapihviin liittyy EHEC-ruokamyrkytysriski.

Ohjeistus Ruokaviraston nettisivuilla: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/uutiset-paivityksista/medium-kypsennetyn-jauhelihapihvin-valmistus-ja-tarjoilu/>

Voit vähentää EHEC-riskiä esimerkiksi seuraavilla keinoilla:

- Tarjoile jauhelihapihvit lapsille aina täysin kypsinä.
- Kysy aina aikuisilta, millä kypsyyssasteella he haluavat jauhelihapihvinsä, älä oleta.
- Anna asiakkaalle mahdollisuus tilata pihvi täysin kypsänä myös verkkokaupassa.
- Älä käytä tavallista kaupan tai teollisuuden valmiiksi jauhamaa jauhelihaa.

Valmista jauhelihapihvi näin:

1. Käsittele raaka liha erillään muista elintarvikkeista.
2. Käytä raaka-aineena tuoretta ja hyvälaatuista kokolihaa, jonka kylmäketju on säilynyt.
3. Leikkaa kokolihapalan pintaosat pois. Vaihtoehtoisesti voit ensin kuumentaa lihapalan pinnan ja leikata vasta sitten pintaosat pois. Kuumennus vähentää riskiä entisestään.
4. Jauha lihan sisäosa jauhelihaksi, josta pihvit muotoillaan.
5. Käytä jauheliha mahdollisimman pian.

Voit poistaa EHEC-riskin kypsentämällä jauhelihapihvin täysin. Silloin ei enää ole kyse mediumkypsennetystä jauhelihapihvistä. Ruokavirasto suosittelee tarjoilemaan jauhelihapihvit kaikille ruokailijoille täysin kypsennettyinä niin, että sisälämpötila on

- joko paksuimmasta kohdasta mitattuna saavuttanut +75 °C
- tai pysynyt +70 °C:ssa 2 minuutin ajan.

Anna asiakkaalle tietoa EHEC-riskistä

Voit kertoa asiakkaalle EHEC-riskistä esimerkiksi varoitustekstin avulla. Näin asiakas voi tehdä omaa terveystään koskevan valinnan tietoisesti.

Esimerkki varoitustekstistä:

Ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihvit syödään aina täysin kypsennettyinä. Medium-kypsennetyssä jauhelihassa voi olla EHEC-bakteereita, jotka voivat aiheuttaa vakavan ruokamyrkytyksen etenkin lapsille ja iäkkäille henkilöille.

Varoitustekstin voi laittaa esimerkiksi:

- ruokalistaan annoksen yhteyteen
- ruokalistaan erillisenä esitteenä
- ruokailijan nähtävälle paikkaan, jossa tilaus tehdään tai josta se noudetaan
- etämyynnissä tuotetietojen yhteyteen.

Miten bakteerit päätyvät jauhelihapihvin sisäosiin?

Kun raaka liha jauhetaan, lihan pinnan bakteerit sekoittuvat jauhelihamassaan. Kun jauhelihapihvi kypsennetään täysin, bakteerit tuhoutuvat. Jos jauhelihapihvi jätetään puolikypsäksi, bakteerit voivat säilyä elossa ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Mikä on EHEC-bakteeri?

- EHEC-bakteeri tarkoittaa enterohemorraagista E. coli -bakteeria.
- EHEC-bakteeria esiintyy myös suomalaisilla naudoilla ja suomalaisessa lihassa.
- Ihminen voi saada tartunnan esimerkiksi syömällä medium-kypsennettyä jauhelihaa.
- EHEC-bakteeri voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen kenelle tahansa.
- Alle kouluikäiset lapset ja iäkkäät henkilöt ovat erityisen alttiita

vakavalle tautimuodolle.

- EHEC-bakteeri tuhoutuu kuumentamalla.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuviissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä.

Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli ensimmäisenä vanhenevat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempia tuotteita.

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa: vanhentuneet raaka-aineet tai tuotteet poistetaan varastoista ja muista säilytystiloista.

Tiivistymisvettä ei muodostu säilytyksen aikana raaka-aineiden tai valmiiden elintarvikkeiden pinnoille.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytettyjen tilojen ja säilytyskalusteiden lämpötilat ja niiden jäähdytyksen riittävyys ovat sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät lainsäädännön vaatimusten mukaisella alueella. Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastaminen/jäähdyttäminen aloitetaan järjestelmällisesti ilman tarpeetonta viivytystä pakastamista/jäähdyttämistä edeltävien käsittelyvaiheiden jälkeen.

Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Jäädytetyt elintarvikkeet säilytetään lainsäädännön mukaisessa tai elintarvikkeen valmistajan määrittelemässä lämpötilassa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmänä ja kuumana myytävien ja tai tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin tai tarjoilupaikoissa tapahtuvan ruoan annostelun/tarjoilla olon aikana ei ole huomautettavaa.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä myytävänä tai tarjolla oleville elintarvikkeille.

Elintarvikkeiden myynti-, tarjoilu- ja säilyvyysajat ovat hallinnassa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.

Tarkastettu raaka-aineiden hankinta ja vastaanotto, elintarvikkeiden ja aterioiden valmistus

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Irtomyynnissä myytävät/tarjolla olevat elintarvikkeet tarjoilupaikassa: 1. elintarvikkeen nimi (kirjallisesti) 2. allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet 3. aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisesti).

Edellä olevat tiedot pakkaamattomista voidaan antaa vähittäismyyntipaikassa ja tarjoilupaikassa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydetessä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa. Tästä poiketen tulee ilmoittaa kirjallisesti tieto elintarvikkeen voimakassuolaisuudesta vähittäismyyntipaikassa ja elintarvikkeen nimi sekä aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa tarjoilupaikassa. Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusmaata. Irtomyynnissä myytävien elintarvikkeiden pakolliset tiedot tulee antaa vähintään suomeksi tai ruotsiksi.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden markkinointi ja vapaaehtoiset väitteet ovat vaatimusten mukaisia. Tarkastettu toimijan itse tuottamien markkinointimateriaalien osalta.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt vastaavat säädösten vaatimuksia. Elintarvikehuoneistoon on vastaanottotarkastuksen jälkeen siirretty vain sellaisia elintarvikkeita, jotka on toimitettu elintarvikehuoneistoon säädösten määräämissä lämpötiloissa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyden.

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyden.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla.

Oiva-raportti on esillä:

- internetsivuilla tai muussa vastaavassa paikassa ja
- elintarvikehuoneiston, jossa kuluttajat asioivat, sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa.

Oiva-raportin esilläpito

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (elintarvikelaki 16 § 3 mom.)

Lisätiedot

Lihan alkuperämaamerkintä tarjoilupaikoissa

Tarjoilupaikoissa on aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti 1.5.2019 alkaen.

Lisäksi on tarjoilupaikoissa ilmoitettava kuluttajalle elintarvikkeen nimi kirjallisesti sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka tietyin edellytyksin voidaan ilmoittaa suullisesti.

Tarjoilupaiikkoja ovat esimerkiksi ravintolat, kahvilat, laitosruokalat sekä grillikioskit. Lihalajit, joita asetus koskee, ovat naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha sekä siipikarjan liha. Alkuperämaan ilmoittaminen koskee myös jauhelihaa. Jauhelihalla tarkoitetaan luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin. Lihalle ei ole säädetty määrällistä kriteeriä. Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa täytyy ilmoittaa, vaikka lihaa olisi elintarvikkeessa vähän. Tarjoilupaiikkoja koskevia säännöksiä sovelletaan myös silloin, kun keskuskeittiössä valmistetut ateriat toimitetaan tarjoilupaiikkoihin tarjoiltavaksi.

Lisätietoa Ruokaviraston nettisivuilta:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/lihan-alkuperamaamerkinnat-tarjoilupaiikoissa/>

Oiva-raportin esilläpito

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (Elintarvikelaki 16 § 3 mom.)

Vuosittain perittävä valvonnan perusmaksu

Jyväskylän seudun ympäristöterveys perii vuosittain 150 euron suuruisen valvonnan perusmaksun suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan piirissä olevalta valvontakohteelta. Valvonnan perusmaksu peritään kalenterivuoden alussa. Valvontakohteelta, jonka toiminnan aloittamisesta tehdään ilmoitus kesken kalenterivuoden, ei peritä valvonnan perusmaksua kyseiseltä kalenterivuodelta. Jos toiminnanharjoittaja tekee ilmoituksen toiminnan lopettamisesta, valvonnan perusmaksun periminen päättyy seuraavan kalenterivuoden alusta. (Elintarvikelaki 72 §)

Jyväskylän seudun ympäristöterveyden yhteystiedot

www.jyvaskyla.fi/ymparisto/ymparistoterveys

Yhteinen sähköposti: ymparistoterveys@jyvaskyla.fi

Instagram ja Facebook: @jklymparistoterveys

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Laki verojen ja maksujen täytäntöönpanosta 706/2007 9 §

Maksu 300,00 €

Maksuperusteet

Jyväskylän seudun ympäristöterveyden maksutaksa 1.1.2025 alkaen (ympäristöterveyslautakunta 4.12.2024 § 24)

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Oikaisuvaatimusohje toimitetaan laskun liitteenä.

Tarkastaja

Rauni Kunnela

YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA

+358500542258

rauni.kunnela@jyvaskyla.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1843690

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ruokaravintola

Puistokatu 2, 40100 JYVÄSKYLÄ

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

4.2.2025

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt 24

Hyvä • Bra 1

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

12.3.2024

Oivallinen •

Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 4.2.2025

Oma-valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnon s apito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Hyvä • Bra
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieni a • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Siivousvälineiden säilytyksessä ja siivouskomeron järjestyksessä on pieniä epäkohtia.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Jyväskylän seudun ympäristöterveys •

Jyväskylän seudun ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 16.2.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 16.2.2025