

















Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Hotelli-Ravintola Alvariini**

Paavolantie 1, 62900 ALAJÄRVI

| Viimeisin tarkastus •<br>Senaste inspektion   |  |   |
|---|--|---|
| <b>30.10.2018</b>   |   |   |
| Aikaisemmat tarkastukset •<br>Tidigare inspektioner   |  |   |
| 18.05.2017  |   |   |
| 01.06.2016  |  |   |
| Arvosanat yhteensä KPL •<br>Resultat inalles ST   |  |   |
|  Oivallinen /<br>Utmärkt                           | 23   |   |
|  Hyvä / Bra  | 5  |   |
|  Korjattavaa /<br>Bör korrigeras                   |  |   |
|  Huono / Dålig                                     |  |   |
| Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.10.2018  |  |   |
| Omaavontasuunnitelma /<br>Planen för egenkontroll   | ▶  |    |
| Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /<br>Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll | ▶  |    |
| Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /<br>Lokalernas, ytornas och redskapens renhet  | ▶  |    |
| Henkilökunnan toiminta ja koulutus /<br>Personalens arbete och utbildning   | ▶  |    |
| Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /<br>Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien                                | ▶  |    |
| Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /<br>Kontrollen av livsmedlens temperaturer  | ▶  |   |
| Myynti ja tarjoilu /<br>Försäljningen och serveringen   | ▶  |  |
| Elintarvikkeista annettavat tiedot /<br>Informationen som skall ges om livsmedel  | ▶  |  |
| Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /<br>Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial  | ▶  |  |
| Elintarvikkeiden toimitukset /<br>Leveranserna av livsmedel   | ▶  |  |
| Elintarvikkeiden tutkimukset /<br>Livsmedelsundersökningarna  | ▶  |  |
| Oiva-raportin esilläpito /<br>Oiva-rapportens presentation  | ▶  |  |

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

## Huomiot • Observation

Työvälineiden ja astioiden yleisessä kunnossa on hieman huomautettavaa.

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilanseurannassa ja -kirjanpidossa on hieman huomautettavaa.

Elintarviketietojen antamisessa on hieman huomautettavaa.

Joidenkin pakkaus- ja kontaktimateriaalien soveltuvuudessa on huomautettavaa

Oiva-raportin julkaisussa on hieman huomautettavaa.

**Valvontayksikkö • Övervakningsenhet**  
Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 16.11.2018 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 16.11.2018