

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Koskikodin keittiö**

Hotellitie 1, 42300 JÄMSÄNKOSKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**26.02.2024**



**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

16.02.2021



20.11.2018



**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**



Oivallinen /  
Utmärkt

20



Hyvä / Bra

1



Korjattavaa /  
Bör korrigeras



Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 26.02.2024**

Omavalvonta /  
Egenkontroll



Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /  
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll



Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /  
Lokalernas, ytornas och redskapens renhet



Henkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildning



Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Myynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringen



Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /  
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial



Elintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedel



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelserna



Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden omavalvonnan lämpötilakirjanpidossa on pieniä puutteita.

**Valvontayksikkö**

Keuruselän ympäristön- ja terveydensuojelutoimisto

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 9.3.2024 /

Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 9.3.2024