

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Toimi-Säätiö Iisalmi

Lammenkaari 4, 74130 IISALMI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion	
29.12.2021	
Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner	
10.02.2020	
19.03.2019	
Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles-ST	
 Oivallinen / Utmärkt	27
 Hyvä / Bra	1
 Korjattavaa / Bör korrigeras	
 Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.12.2021	
Oma- ja itsenäisyys / Planen för egenkontroll	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokaler och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokaler, yttomas och redskapens renhet	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarvikkeiden käyttöajankohtien hallinnassa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö
Ylä-Savon SOTE kuntayhtymäRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 22.1.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 22.1.2022

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Toimi-Säätiö Iisalmi

Lammenkaari 4, 74130 IISALMI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

10.02.2020



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

19.03.2019



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt 21

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 10.02.2020

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



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



Henkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildning



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Myynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringen



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel



Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel



Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Ylä-Savon SOTE kuntayhtymä

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 23.2.2020 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 23.2.2020

Valvontakohde • Tillsynsobjekt












Toimi-Säätiö Iisalmi

Lammenkaari 4, 74130 IISALMI



Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion	
19.03.2019	
Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner	

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST		
	Oivallinen / Utmärkt	20
	Hyvä / Bra	
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 19.03.2019	
Oman tilin tarkastus / Planen för 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 lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkalleiserna	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation
