



















Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Hägman Ylivieska/ Iso-Kärkkäinen

Ollilanojankatu 2, 84100 YLIVIESKA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion	Tarkastustulos • Inspektionresultat • 05.11.2021
05.11.2021 	Omavalvontasuunnitelma / Planen för egenkontroll 
Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner	Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll 
29.03.2019 	Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet 
27.10.2017 	Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien 
Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST	Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer 
 Oivallinen / Utmärkt 14	Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen 
 Hyvä / Bra 2	Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen 
 Korjattavaa / Bör korrigeras	Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel 
 Huono / Dålig	Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial 
	Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna 
	Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation 
	Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Lämpötilojen hallinnassa on pieniä epäkohtia.

Ristikontaminaation hallinnassa on pieniä epäkohtia.