

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Moilas Leipomo Oy**

Paakarinpölkku 1, 76850 NAARAJÄRVI

Tarkastetut toiminnot • Kontrollerade verksamheter

- 2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettuun toimintaan
- 2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet
- 3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus 3.1, 3.2, 3.3 ja 3.5
- 4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen
- 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät
- 13.2 Ravintoarvomerkinntät
- 17.1 Omavalvontasuunnitelman mukainen näyttöento
- 17.2 Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet
- 18.1 Oiva-raportin esilläpito

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**22.02.2018**



**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

31.10.2017



24.03.2017



**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 22.02.2018**

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	▶	😊
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶	😊
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	▶	😊
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

😊	Oivallinen / Utmärkt	12
😊	Hyvä / Bra	
😐	Korjattavaa / Bör korrigeras	
😞	Huono / Dålig	

**Valvontayksikkö • Övervakningsenhet**  
Keski-Savon Ympäristötoimi

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 8.3.2018 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 8.3.2018

## Huomiot • Observation

tilat ovat vaatimusten mukaiset. Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat. Siivousvälineitä on riittävästi ja ne ovat tarkoituksenmukaisia. Kohde käyttää Pieksämäen veden verkostovettä. Elintarvikehuoneistossa on tilaa hygieniselle työskentelylle. Tarkastetut työvälineet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia ja ne ovat kunnossa ja ehjiä.

Elintarvikehuoneistossa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. (toimintaa pakkauslinjalla meneillä). Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat olivat puhtaat ja siivousvälineiden puhdistuksesta on huolehdittu. Haittaeläintorjunta on ulkoistettu. Tarkastuksella seurattiin syöttein sijoittelua. Jälkiä tai merkkejä haittaeläimistä ei havaittu.

Kohta tarkastettiin samanaikaisesti GF:n yhteydessä.

Kohteen pakkausmerkinnät ovat lainsäädännön asettamien vaatimusten mukaisia. Merkinnät ovat helposti havaittavia ja luettavia. Ravintoarvomerkinnot ovat sille asetettujen säädösten mukaisia.

Näytteenottosuunnitelma tarkastettiin GF:n tarkastekun kanssa rinnan. Tutkimustulokset eivät ole antaneet aihetta jatkotoimenpiteille.

Tarkastettiin oiva-rapostin yhteys kohteen internetsivuilla.