

2.3. Arbetsredskapen, inredningen och utrustningen**Värdering av verksamheten A = Utmärkt****Resultaten och åtgärderna**

Arbetsredskap, inredning och utrustning är i bra ordning.

3. LOKALERNAS, YTORNAS OCH REDSKAPENS RENHET**3.1. Lokalernas allmänna ordning och renhet****Värdering av verksamheten A = Utmärkt****Resultaten och åtgärderna**

Lokalen är allmänt i bra ordning och städad.

3.2. Arbetsredskapens, utrustningens och städredskapens renhet**Värdering av verksamheten A = Utmärkt****Resultaten och åtgärderna**

Arbetsredskapen och utrustningarna är rena.

3.6. Avfallshanteringen**Värdering av verksamheten A = Utmärkt****Resultaten och åtgärderna**

Den allmänna snyggheten, renheten och ordningen i avfallshantering är god.

4. PERSONALENS ARBETE OCH UTBILDNING**4.1. Hygienen i personalens arbetsrutiner****Värdering av verksamheten A = Utmärkt****Resultaten och åtgärderna**

Personalen arbetar i livsmedelslokalen på ett hygieniskt sätt.

4.3. Arbetsklädseln**Värdering av verksamheten A = Utmärkt****Resultaten och åtgärderna**

Personalen har lämpliga arbetskläder.

5. LIVSMEDLENS PRODUKTIONS- ELLER HANTERINGSSHYGIEN**5.6. Hygienen vid förvaring och lagring av livsmedel****Värdering av verksamheten A = Utmärkt****Resultaten och åtgärderna**

Livsmedlen och råvarorna förvaras på ställen som reserverats för dem och i förhållanden som lämpar sig för dem så som lagstiftningen förutsätter.

16. SPÅRBARHETEN OCH ÅTERKALLELSERNA**16.1. Spårbarheten hos livsmedel av icke-animaliskt ursprung****Värdering av verksamheten A = Utmärkt****Resultaten och åtgärderna**

I egenkontrollsystemet ingår ändamålsenligt spårbarhetssystem som fungerar bra i praktiken.

16.6. Återkallelserna**Värdering av verksamheten A = Utmärkt****Resultaten och åtgärderna**

Egenkontrollsystemet ingår korrekta och tillräckliga instrueringar med tanke på återkallelser.

18. OIVA-RAPPORTENS PRESENTATION**18.1. Oiva-rapportens presentation****Värdering av verksamheten A = Utmärkt****Resultaten och åtgärderna**

På webbsida rapporten finns, men inte på första sida. Enligt Livsmedelsverkets föreskrift 12/2021 Oiva-rapporterna ska placeras på webbplatsens första sida, så att rapporterna lätt kan upptäckas av konsumenten.

Se tilläggsuppgifter på protokollet eller <https://www.oivahymy.fi/sv/for-foretag/rapportens-framlagging/>

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

RTC Granholm's Oy Ab

Västerö 1707, 66640 MAKSAMAA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****06.09.2023****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

15.08.2019



06.06.2017

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

13



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 06.09.2023Omaavvonta /
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsenaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • ObservationValvontayksikkö
Länsirannikon ympäristöyksikköRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 18.11.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 18.11.2023