





Valvontakohte • Tillsynsobjekt









**Bistro Lande**

Rantatie 3, 10210 INKOO

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****25.05.2023****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

27.09.2022

**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST** Oivallinen /  
Utmärkt 2 Hyvä / Bra 9 Korjattavaa /  
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 25.05.2023**

Oma- ja Egenkontroll	
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	
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**

Något litet att förbättra i egenkontrollplanen.

Mindre brister i förebyggandet av skadedjur.

Något att anmärka om förvaringstemperaturerna. Nedkylningen behöver följas upp med temperatur- och tidsmätningar. Något litet att förbättra i kontrollen av serveringstemperaturer.

Något litet att förbättra i angivandet av obligatorisk livsmedelsinformation.

Mottagningstemperaturer behöver kontrolleras.

Renlighetsprov behöver börja tas.

Oiva-rapporten saknas från nätsidan.

**Valvontayksikkö**  
Eteläkärjen ympäristöterveysRaportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 12.6.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 12.6.2023



Pientä parannettavaa omavalvontasuunnitelmassa.

Pienempiä puutteita tuholaisien ehkäisemisessä.

Huomautettavaa säilytyslämpötiloista. Jäähdytystä on tarpeen seurata lämpötila- ja aikamittauksin. Pientä parannettavaa tarjoilulämpötilojen tarkistamisessa.

Pientä parannettavaa pakollisten elintarviketietojen antamisessa.

Vastaanottolämpötiloja on tarpeen tarkistaa.

Puhtausnäytteitä tulee alkaa ottamaan.

Oiva-raportti puuttuu verkkosivulta.