

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**UUNI Pizzeria Salo**

Horninkatu 7, 24100 SALO

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**07.02.2023**













**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	15
	Hyvä / Bra	4
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 07.02.2023**

Omavalvontasuunnitelma / 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 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	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

## Huomiot • Observation

Huomautettiin elintarvikehuoneiston tilajärjestelyistä.

Pieniä epäkohtia tavaroiden säilytyksessä. Huomautettiin laitteiden puhtaudesta.

Huomautettiin elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta.

**Valvontayksikkö**

Salon

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 11.3.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 11.3.2023