

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Adolf Asian Cuisine





Rautatienkatu 15, 15110 LAHTI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

9.4.2025

Korjattavaa •
Bör korrigeras

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		1
Hyvä • Bra		6
Korjattavaa • Bör korrigeras		3
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

8.4.2025

Huono •
Dåligt

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 9.4.2025

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll

Korjattavaa • Bör korrigeras



Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

Hyvä • Bra



Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning

Korjattavaa • Bör korrigeras



Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien

Hyvä • Bra



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Korjattavaa • Bör korrigeras



Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

Hyvä • Bra



Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Hyvä • Bra



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Tilojen soveltuvuudessa on huomautettavaa.
- Laitteiden ja välineiden puhtaanapidossa on pientä huomautettavaa.
- Käsihygieniassa on huomautettavaa.
- Elintarvikkeiden varastoinnissa on pientä huomautettavaa.
- Säilytyslämpötilojen varmentamisessa on pientä huomautettavaa.
- Jäähdytyksessä on huomautettavaa.
- Tarjoilussa on pientä huomautettavaa.
- Pakkausmateriaalien käytössä on pientä huomautettavaa.
- Jäljitettävyudessa on pientä huomautettavaa.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Lahti •
LahtiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 20.4.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 20.4.2025