



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1987729

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Ravintola

Muoniontie 1558, 99130 SIRKKA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

16.12.2025

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt 17

Hyvä • Bra

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.12.2025

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnon taso • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuolto •

Tunturi-Lapin ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 28.12.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 28.12.2025

Oiva Report – Food Safety Inspection

Inspection Site	Restaurant
Address	Muoniontie 1558, 99130 Sirkka, Finland
Latest Inspection	16.12.2025
Overall Rating	Excellent
Total Excellent Ratings	17
Supervisory Authority	Tunturi-Lappi Environmental Health Care

Inspection Results – 16.12.2025

Category	Result
Self-monitoring	Excellent
Suitability, adequacy, and maintenance of premises and equipment	Excellent
Cleanliness of premises, surfaces, and equipment	Excellent
Staff practices and training	Excellent
Food production and handling hygiene	Excellent
Control of food temperatures	Excellent
Sales and serving	Excellent
Allergens and substances causing intolerances	Excellent
Food deliveries	Excellent
Traceability and product recalls	Excellent

This document is an English translation of the original Finnish/Swedish Oiva food safety inspection report. The report was scheduled for publication on www.oivahymy.fi by 28.12.2025.