

Lähtettäjä**Etelä-Hämeen ympäristöterveys**

Kallionkatu 10-16 C
11100 RIIHIMÄKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

26.3.2025

Tapahtumatunnus

1861679

Vastaanottaja**Maatilan lihakauppa Makuliha Oy**

Kärsäkuja 6
31300 TAMMELA

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija

Maatilan lihakauppa Makuliha Oy (0849605-5)

Kohde

Maatilan Lihakauppa Makuliha Oy
Kärsäkuja 6, 31300 TAMMELA

Toiminnan nimi

Makuliha -tilapuoti ja kahvila, Maatilan Lihakauppa Makuliha Oy, Myymälä

Toiminta

Kahvilatoiminta, Elintarvikkeiden vähittäismyynti

Aika

19.3.2025

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Maarit Jalli

Tarkastuksen perusteet

Riihimäen kaupunki Etelä-Hämeen ympäristöterveys valvontasuunnitelma 2025

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi mutta niukasti tilaa hygieeniseen toimintaan. Hygienia varmistuu toimintojen ajallisella erottamisella.

Tilajärjestelyt, tuotantolinjat, vesipisteet, astianpesulinjat, LVI-järjestelyt jne. ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

Elintarvikehuoneistossa on tai sen käytössä on vaatimusten mukaiset pukeutumistilat, käymälät ja jätehuolto.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Ilmanvaihto, valaistus ja viemärijärjestelmä ovat toimivia ja riittäviä sekä niiden kunnossapidosta on huolehdittu.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu. Ne toimivat kuten on tarkoitettu, voidaan puhdistaa asianmukaisesti, niiden toiminta tarkastetaan säännöllisesti ja huolletaan riittävän nopeasti.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.

Elintarvikehuoneiston omavalvonta on riittävä pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtauden varmistamiseksi.

Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätteiden keräyspisteelle riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

3.7. Sivutuotteiden erilläänpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Sivutuotteet säilytetään siten, ettei niiden säilytys heikennä elintarviketurvallisuutta.

Sivutuotteet säilytetään merkityissä ja suljettavissa astioissa. Sivutuotteiden keräysastiat on merkitty vaatimusten mukaan.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

Toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienspesusta.

Suojakäsineitä käytetään hygieenisesti.

Käsienspesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet. Työ- ja suojavaatteet ovat puhtaat.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Terveydentilan seuranta toteutetaan siten, kuin Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen toimenpideohjeessa salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi on ohjeistettu <https://thl.fi/aiheet/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/salmonella/toimenpideohje-salmonellatapauksiin>.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on ajan tasalla.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kääreet ja pakkaukset ovat puhtaita ja ehjiä ja niitä käsitellään ja säilytetään siten, etteivät ne saastu.

Elintarvikkeiden kääriminen ja pakkaaminen toteutetaan hygieenisesti toimintaan soveltuvassa tilassa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä.

Varastossa olevat tuotteet ovat järjestyksessä ja varaston kierto toimii eli ensimmäisenä vanhenevat tuotteet otetaan varastosta ennen uudempia tuotteita.

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa: vanhentuneet raaka-aineet tai tuotteet poistetaan varastoista ja muista säilytystiloista.

Tiivistymisvettä ei muodostu säilytyksen aikana raaka-aineiden tai valmiiden elintarvikkeiden pinnoille.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on asianmukaiset irtolämpömittarit kylmälaitteiden lämpötilojen seuraamiseen.

Kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja seurataan ja kirjataan omavalvonnan kirjanpitoon säännöllisesti. Tarkastetun kirjanpidon perusteella kylmässä säilytettäviä elintarvikkeita on säilytetty elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisissa lämpötiloissa. Lämpötilat mitattiin myös tarkastajan mittarilla.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden säilytyslämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Mitattiin lämpötilat tarkastajan mittarilla ja tarkastettiin omavalvonnan mukaiset lämpötilakirjaukset.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden myyntiolosuhteiden ja tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. tarkastettiin toimijan omavalvontaan tehdyt lämpötilakirjaukset ja mitattiin lämpötilat tarkastajan mittarilla.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjolla olon aikana ei ole huomautettavaa.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä myytävänä tai tarjolla oleville elintarvikkeille.

Elintarvikkeiden myyntiajat ja tarjolla oloaikat ovat hallinnassa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.4. Lihan erityislainsäädännön edellyttämät tiedot (Naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha ja siipikarjanliha sekä kyseisen eläimen lihaa sisältävä jauheliha)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin sian- ja broilerinlihan alkuperämaa merkintöjen ilmoittaminen sekä haastattelemalla jäljitettävyyden seuranta.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt vastaavat säädösten vaatimuksia.

Elintarvikehuoneistoon on vastaanottotarkastuksen jälkeen siirretty vain sellaisia elintarvikkeita, jotka on toimitettu elintarvikehuoneistoon säädösten määräämissä lämpötiloissa.

Elintarvikkeiden vastaanotto toteutetaan siten, että kylmäketju ei katkea.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.2. Pakollisen naudanlihan merkintäjärjestelmän edellyttämä naudanlihan jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Naudanliha on käsittelyn, tuotannon tai valmistuksen kaikissa vaiheissa, eräkohtaisesti, jäljitettävissä niihin toimijoihin, jotka ovat sen toimittaneet. Naudanliha on asianmukaisesti merkitty naudanlihan pakollisen merkintäjärjestelmän mukaisesti ja se on eräkohtaisesti jäljitettävissä niihin naudanlihaeriin, joista se on peräisin. Toimijalla on kirjanpito vastaanotetusta sekä lähetetystä ja/tai myydystä naudanlihasta sisältäen sen määrän ja merkinnät. Pakollinen naudanlihan erätunnus on asianmukaisesti käytössä.

16.8. Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmä käytössä ja tarkastaja vakuuttuu sille säädettyjen vaatimusten täyttymisestä.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maksu 231,00 €

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Jos toiminnanharjoittaja on tyytymätön saamaansa taksaan perustuvaan maksuun, voi hän tehdä oikaisuvaatimuksen hallintolain (434/2003) luvussa 7 a säädettyllä tavalla. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista ja se osoitetaan Riihimäen kaupungin alueelliselle ympäristöterveysjaostolle: Riihimäen kaupunki, Kirjaamo, PL 125 (Eteläinen Asemakatu 2), 11101 Riihimäki. Sähköpostiosoite: kirjaamo@riihimaki.fi.

Tarkastaja Maarit Jalli
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358503823543
maarit.jalli@riihimaki.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1861679

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Maatilan Lihakauppa Makuliha Oy, Myymälä • Makuliha -tilapuoti ja kahvila

Kärsäkuja 6, 31300 TAMMELA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

19.3.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		24
Hyvä • Bra		
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

11.10.2023
Oivallinen •
Utmärkt



26.10.2022
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 19.3.2025

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • 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 käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Etelä-Hämeen ympäristöterveys •
Etelä-Hämeen ympäristöterveysRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 5.4.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 5.4.2025