

Lähtettäjä
Laukaan ympäristövalvonta
 Kantolantie 10 a
 41340 LAUKAA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 18.7.2025
 Tapahtumatunnus 1915027

Vastaanottaja
AR Reilu lähi- ja luomuruokakauppa
 Liepeentie 7A 10
 41400 LIEVESTUORE

Asia Valvontasuunnitelman mukainen elintarvikevalvonnan tarkastus
Toimija AR Reilu lähiruoka ja luomuruokakauppa (3148337-5)
Kohde AR Reilu lähi- ja luomuruokakauppa
 Liepeentie 7A 10, 41400 LIEVESTUORE
Toiminnan nimi AR Reilu lähi- ja luomuruokakauppa
Toiminta Elintarvikkeiden vähittäismyynti
Aika 9.7.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Maria Hämäläinen
Toimipaikan edustaja Amalia Rautavirta, toimija
Muut läsnäolijat Kaidi Piilman, valvontaeläinlääkäri

Tarkastuksen perusteet

Laukaan Ympäristövalvonta, ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025-2028.
 Hyväksytty: Lupa- ja valvontalautakunta 11.12.2024 § 110.
 Toimipaikan sijainnin vuoksi tarkastusajankohta sovittiin ennakkoon.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvontasuunnitelmassa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu omavalvontasuunnitelma. Suunnitelma on tarkastettavissa toimipaikassa. Suunnitelma on pääosin asianmukainen. Siitä puuttuu kuitenkin vielä kohdat elintarvikkeiden valmistuksesta, takaisinvedoista sekä henkilökunnan hygieniaosaamisesta ja terveydentilaselvityksistä.

Omavalvonta tulee vastata toimintaa ja säädöksiä. Suunnitelmasta tulee käydä ilmi toimintaohjeet erilaisten tilanteiden varalle sekä riskien tunnistaminen ja hallinta. Suunnitelmassa tulee kuvata elintarvikkeiden valmistus ja miten se tehdään hygieenisesti. Suunnitelmassa tulee olla mietittynä myös takaisinvedot, jos myytävässä tuotteessa havaitaan jokin vika, joka voisi olla haitaksi asiakkaan terveydelle tai johtaa harhaan. Takaisinvetoilmoituksia voi tulla myös tavaran toimittajalta ja myös näitä varten tulee olla toimintasuunnitelma. Henkilökunnan riittävästä osaamisesta tulee varmistua kun käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Hygieniaosaamisesta ja työntekijän terveydentilaselvityksistä tulee olla oma kohtansa omavalvontasuunnitelmassa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat toimintaan hyvin ottaen huomioon toiminnan luonteen ja laajuuden.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet olivat pääosin hyvässä kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet ja välineet olivat pääosin hyvässä kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiö- ja tarjoilutilat olivat siistit ja hyvässä järjestyksessä. Siivousvälineiden säilytykselle oli siivouskaappi. Siivouskaappi oli siisti.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet ja välineet olivat siistejä. Myös siivousvälineet olivat siistejä.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimistä ei ole tehty havaintoja. Asunnossa ei ole lemmikkejä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Roskat viedään asunnosta pois päivittäin. Roska-astia oli siisti. Myös ulkona sijaitsevat jäteastiat ja -katos olivat siistit.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Käsienpesupisteen varustelussa pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteellä oli saippua ja roska-astia. Käsienkuivaamiseen käytetään pyyhettä. Pyyhe vaihdetaan noin kerran viikossa.

Käsien kuivaamiseen suositellaan käytettäväksi kertakäyttöisiä pyyhepapereita. Jos pyyhettä halutaan käyttää, tulee se vaihtaa vähintään kerran päivässä. Jos elintarvikehuoneistossa on useampi työntekijä, tulee jokaiselle olla oma pyyhkeensä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työasuksi on varattu kokin asu, johon kuuluu esiliina ja päähine. Koruja ei käytetä tuotteita valmistettaessa.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Hygieniaosaamisen todentamisessa huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan hygieniaosaamistodistusta tai -passia ei saatu tarkastettua tarkastuksella. Todistus on toimijan mukaan kuitenkin myönnetty.

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla hygieniapassi.

Tarvitavat todistukset (hygieniapassi ja terveydentilaselvitys) tulee olla tarkastettavissa kohteessa tai niistä tehdyt kirjaukset tulee olla tarkastettavissa. Hygieniapassi tulee olla tarkastettavissa viimeistään

18.9.2025 mennessä. Myös tartuntatautilain mukainen terveystodistus tulee olla tarkastettavissa viimeistään edellä mainittuna ajankohtana.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjauksissa huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimintaa on ollut vähän, joten kirjauksia kylmälaitteista ei ole tehty. Tarkastuksella mitattaessa lämpötila oli asianmukainen.

Kylmälaitteiden lämpötiloja tulee seurata ja kirjaukset tehdä osana omavalvontaa. Jos toimintaa ei ole joka viikko, tulee kirjaukset tehdä silloin kun toimintaa on. Kirjaustiheys tulee kirjata omavalvontasuunnitelmaan.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Gluteenittomat tuotteet tehdään keittiössä ensin ja tällä varmistetaan mahdollisimman hyvin se ettei tuotteeseen päädy ristikontaminaation kautta gluteenia.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Tuotteiden markkinoinnissa huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Yrityksellä on nettisivut, joilla markkinoidaan elintarvikkeita. Yrttien terveysvaikutuksista on kerrottu lääkkeellisin väittein.

Elintarvikkeista ei saa tehdä lääkkellisiä väitteitä lainkaa. **Lääkkelliset väitteet tulee poistaa nettisivuilta välittömästi.** Asia tullaan tarkastamaan uusintatarkastuksella annetun määräajan **18.9.2025 jälkeen.**

Jotkut terveysväitteet ja ravitsemusväitteet on sallittuja, jos endot niiden käyttämiselle täyttyy. Yrteille ei suoraan ole hyväksyttyjä terveysväitteitä, mutta odotuslistalla olevia väitteitä voi vielä käyttää, kun lopullista päätöstä niiden käyttämisen hyväksymisestä ei ole vielä tehty. Toimijan tulee tarkistaa onko yrteille (tai muille raaka-aineille) tai sen sisältämillä aineille sallittuja väitteitä ja vain näitä väitteitä voi käyttää. Toimijalle lähetetään lisäohjeita sähköpostilla.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden jäljitettävydessä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija ei ole säilyttänyt kauppakuitteja, joten tuotteiden jäljitettävyydestä ei voitu varmistua.

Elintarvikkeet tulee olla jäljitettävissä aina yksi askel taaksepäin ja yksi eteenpäin. Jäljitettävyysvaatimus ei kuitenkaan ulotu loppukuluttajiin. Jäljitettävyys voidaan varmistaa esim. kuormakirjojen tai kuittien avulla, josta selviää mitä elintarvikkeita on ostettu, milloin ne on ostettu ja kuinka paljon on ostettu.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydessä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija ei ole säilyttänyt kauppakuitteja, joten tuotteiden jäljitettävyydestä ei voitu varmistua.

Elintarvikkeet tulee olla jäljitettävissä aina yksi askel taaksepäin ja yksi eteenpäin. Jäljitettävyyksivaatimus ei kuitenkaan ulotu loppukuluttajiin. Jäljitettävyys voidaan varmistaa esim. kuormakirjojen tai kuittien avulla, josta selviää mitä elintarvikkeita on ostettu, milloin ne on ostettu ja kuinka paljon on ostettu.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksesta tuleva Oiva-raportti tulee olla asiakkaiden nähtävillä myyntipaikassa. Raportti tai linkki oivahymy.fi-sivustolle tulee lisätä myös yrityksen nettisivuille.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on toiminnanharjoittajalla.

Asianosaisella on oikeus tulla kuulluksi tarkastuskertomuksen johdosta. Mikäli havaitsette tarkastuskertomuksessa asiavirheitä, ilmoittakaa siitä tarkastuksen tehneelle tarkastajalle.

Toiminnan muutoksesta, keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytyksettä ilmoitettava Laukaan ympäristövalvontaan. Ilmoitukset voi tehdä sivulla <https://ilppa.fi/toiminnanharjoittajan-ilmoitukset>. Valvonnan perusmaksu peritään kalenterivuoden alussa toimipaikoilta, jotka ovat valvontatietojärjestelmässä (Vati) toiminnassa olevia vuoden ensimmäisenä päivänä.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

Yleinen elintarvikehygieniä-asetus 852/2004/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

MMM asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014)

Tartuntatautilaki (1227/2016)

Hallintolaki (434/2003)

Maksu 205,00 €

Maksuperusteet

Maksu koostuu tarkastusmaksusta (175€) ja käyntimaksusta (30€)

Laukaan ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, lupa- ja valvontalautakunta 11.12.2024 § 112

Tarkastaja

Maria Hämäläinen

YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA

+358503651979

maria.hamalainen@laukaa.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1915027

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

AR Reilu lähi- ja luomuruokakauppa

Liepeentie 7A 10, 41400 LIEVESTUORE

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

9.7.2025
Korjattavaa •
Bör korrigeras



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		10
Hyvä • Bra		5
Korjattavaa • Bör korrigeras		2
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 9.7.2025

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Hyvä • Bra	
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	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Hyvä • Bra	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Hyvä • Bra	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Oma- ja valvontasuunnitelmassa pieniä puutteita.
- Käsienpesupisteen varustelussa pientä huomautettavaa.
- Hygieniosaamisen todentamisessa huomautettavaa.
- Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjauksissa huomautettavaa.
- Tuotteiden markkinoinnissa huomautettavaa.
- Elintarvikkeiden jäljitettävyydessä huomautettavaa.
- Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydessä huomautettavaa.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Laukaan ympäristövalvonta •
Laukaan ympäristövalvonta

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 28.7.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 28.7.2025