

Lähetäjä
Päijät-Hämeen ympäristöterveys
 PL 66
 15871 HOLLOLA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 23.12.2025
 Tapahtumatunnus 1966860

Vastaanottaja
Eläinlääkintä Envet Tmi
 Kirkkotie 123
 16610 KÄRKÖLÄ

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija Eläinlääkintä Envet Tmi (2692531-9)
Kohde Nihtilän tila
 Kirkkotie 123, 16610 KÄRKÖLÄ

Toiminnan nimi Nihtilän tila
Toiminta Elintarvikkeiden vähittäismyynti
Aika 5.11.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Leena Jalkanen
Toimipaikan edustaja Nina Nihtilä

Tarkastuksen perusteet

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2025-2028

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu omavalvontasuunnitelma ja se oli tarkastettavissa.
 Omavalvontasuunnitelma on toiminnan laatuun ja laajuuteen nähden riittävä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastin kodin yhteydessä.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

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

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygieniä ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Lampaat teurastetaan Vainion teurastamolla ja leikataan sekä pakataan Päijät-Hämeen Lihatukussa. Lihat tulevat valmiiksi pakattuina ja pakastettuina. Tiloissa ei tapahdu lihojen käsittelyä.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

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

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa: vanhentuneet tuotteet poistetaan varastoista ja muista säilytystiloista.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytystä varten pakastin.

Kylmälaitteista on kirjattu säännöllisesti lämpötiloja 1 krt/kk, sekä poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan tarvittaessa.

Lämpötiloja seurataan päivittäin.

Ruokaviraston omavalvontaohjeistuksessa suositellaan lämpötilojen kirjaamista 1 krt/vko.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden myyntiajat ovat hallinnassa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkausmerkinnät tehdään leikkaamalla pakkaamisen yhteydessä.

Pakkausmerkinnät ovat lainsäädännön vaatimusten mukaisia.

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

Lampaanlihan ja lihatuotteiden pakolliset merkinnät ovat lainsäädännön mukaisia.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.7. Kansalliset toiminnalliset helpotukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija noudattaa asetuksen 318/2021 määräyksiä eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmääristä toiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon.

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

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Myynnissä pääsääntöisesti vain yhden teuraserä lihaa.

Erät erotetaan toisistaan erätunnuksen perusteella.

Jokaisesta teurastuserästä on tiedot: eläinten yksilötiedot, teurastuspäivä, eränumero, pakkauksien paino ja määrä.

Lisätiedot

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden turvallisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on toimijalla.

Mikäli havaitsette tarkastuskertomus seikkoja, jotka mielestänne edellyttävät korjaamista, ottakaa yhteyttä tarkastuskertomuksen laatineeseen henkilöön mahdollisimman pian. Oiva-raportti julkaistaan automaattisesti www.oivahymy.fi-sivulla 10 vuorokauden kuluttua siitä kun tarkastuskertomus on valmistunut ja lähetetty toimijalle.

Oiva-raportin esilläpito

Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia Oiva-raportteja postitse, vaan **toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaan nähtäville**. Raportin tulee olla helposti saatavilla myös elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jos niiden kautta myydään elintarvikkeita.

Tilaamalla Päijät-Hämeen ympäristöterveyden ”Ajankohtaista elintarvikevalvonnasta” -uutiskirjeen <https://uutiskirje.hollola.fi/?1>, saat muutaman kerran vuodessa koosteen elintarvikevalvonnan ajankohtaisista asioista.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

Ruokaviraston määräys valvontatietojen julkistamisjärjestelmästä 12/2021

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista

Maksu 197,00 €

Maksuperusteet

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 10.9.2025 (ympäristöterveyslautakunnan päätös 19.8.2025 § 39). Tarkastuksesta perittävä maksu määräytyy tarkastukseen käytettävän työajan mukaan. Työajassa huomioidaan kohteessa suoritettujen tarkastusten lisäksi tarkastuksen valmisteluun ja asiakirjoihin perehtymiseen, tarkastukseen liittyviin järjestelyihin, tarkastuskertomuksen ja muiden asiakirjojen laatimiseen ja toimittamiseen sekä tarkastuksen raportointiin käytettävä aika. Perustarkastuksille on määritetty ympäristöterveyskeskuksen maksutaksassa kohdetyyppikohtaiset kiinteät maksut. Tarkastusmaksun lisäksi peritään kiinteä 45 € käyntimaksu. Käyntimaksu vastaa yhdestä valvontakäynnistä valvontayksikölle keskimäärin aiheutuvia kustannuksia.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Maksua koskevissa asioissa ottakaa ensisijaisesti yhteyttä kyseisen suoritteen tehneeseen henkilöön ja perus- tai vuosimaksuja koskevissa asioissa sähköpostitse terveysvalvonta@hollola.fi
Päijät-Hämeen ympäristöterveyden maksutaksa sekä maksuja koskeva oikaisuvaatimusohje löytyvät verkko-osoitteesta <https://www.ymparistoterveys.hollola.fi/maksut>

Tarkastaja

Leena Jalkanen
TERVEYDENSUOJELUINSINÖÖRI
+358444801137
leena.jalkanen@hollola.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1966860

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Nihtilän tila

Kirkkotie 123, 16610 KÄRKÖLÄ

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
5.11.2025

Oivallinen •

Utmärkt


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt **16**

Hyvä • Bra

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
Tarkastustulos • Inspektionresultat • 5.11.2025

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt
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
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Päijät-Hämeen ympäristöterveys •

Päijät-Hämeen ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 2.1.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 2.1.2026