

Lähtettäjä
Raision valvontayksikkö
Raision kaupunki PL 100
21201 RAISIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 15.9.2023
Tapahtumatunnus 1621321

Vastaanottaja
Ruskon sivuapteekki
Ohjaluodontie 2
21290 RUSKO

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Raision 1. apteekki (2355670-6)
Kohde Ruskon sivuapteekki
Ohjaluodontie 2, 21290 RUSKO
Toiminnan nimi Ruskon sivuapteekki
Toiminta Elintarvikkeiden vähittäismyynti
Aika 14.9.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Rae Merivirta
Toimipaikan edustaja Päivi Järvelä

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä Ykkösapteekin kanssa yhteinen omavalvontasuunnitelma. Omavalvontajärjestelmä on laajuudeltaan riittävä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu elintarvikehuoneiston tilat (varasto-, sosiaali-, siivousväline- ja myymälätilat) ja ne ovat soveltuvuudeltaan ja riittävydeltään sellaiset, joita toiminnan luonne ja laajuus edellyttävät.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen kunto on hyvä.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat toimintaan nähden soveltuvia.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat siistit ja järjestyksessä. Tiloissa käy ulkopuolinen siistijä.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Työvälineet, laitteet ja siivousvälineet olivat silmämääräisesti arvioituna puhtaita.

3.5. Haitta- ja muut eläimet**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Tiloissa ei havaittu merkkejä haittaeläimistä.

3.6. Jätehuolto**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Jätteet poistetaan tiloista päivittäin. Jäteastiat olivat puhtaita.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.2. Käsihygienia****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupisteet toimivat ja ne on varusteltu asianmukaisesti.

4.3. Työvaatteet**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunnalla on asiaankuuluvat työсут.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta on perehdytetty työtehtäviin. Perehdytykset kirjataan omavalvonnan liitteeksi.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

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

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

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettiin takatilan kylmäkaapin lämpötila ja se oli asianmukainen. Kylmälaitteet ovat tallentavan automaattivalvonnan piirissä.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.3. Markkinointi****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastettiin hyllyotsikoiden merkinnät ja keskusteltiin elintarvikkeiden markkinoinnista ja henkilökunnan perehdyttämisestä markkinointiin. Elintarvikkeita ei markkinoida lääkkeellisin väittein eikä omien kokemusten perusteella (mikäli väitteelle ei ole hyväksyttyä terveystietettä). Elintarvikkeiden markkinoinnin todettiin olevan lainsäädännön mukaista.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen****Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keskusteltiin elintarvikkeiden vastaanottokäytännöistä (merkinnät, pakkausten eheys, päiväykset, lämpötilat). Asiassa ei havaittu huomautettavaa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keskusteltiin elintarvikkeiden jäljitettävyyskäytännöistä. Asiassa ei havaittu huomautettavaa. Kuormakirjoja säilytetään vähintään 2 vuotta.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keskusteltiin takaisinvetojen toimenpiteistä. Asiassa ei havaittu huomautettavaa.

Lisätiedot

Oiva-raportti on julkistettava elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta tarkoituksenmukaisessa paikassa. Oiva-raportti on sijoitettava näkyvälle paikalle ja sellaiselle korkeudelle, että se on helposti kuluttajien luettavissa. Lisäksi Oiva-raportti on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan verkkosivuilla. Raportti on julkistettava jokaisella toimijan rekisteröimän verkkotunnuksen internetsivujen aloitussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla. Vaihtoehtoisesti aloitussivulle on sijoitettava näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle linkki Ruokaviraston internetsivulle, jolla toimijaa koskevat Oiva-raportit julkaistaan.

Elintarvikealan toimijan myydessä elintarvikkeita etäviestintävälineellä viimeisimmän tarkastuksen Oiva-raportti on julkistettava etäviestintävälineessä näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla tai vaihtoehtoisesti sijoitettava näkyvästi ja helposti havaittava linkki Ruokaviraston internetsivulle, jolla toimijaa koskevat Oiva-raportit julkistetaan.

Tarkastuksen yhteydessä suoritettiin riskinarviointi kohteeseen. Ruokaviraston riskinarviointiohjeen mukaan kohde tulisi tarkastaa 0,3 kertaa vuodessa eli tarkastus joka kolmas vuosi. Riskinarvioinnin perusteella tarkastusmäärää voidaan joko nostaa tai laskea. Riskinarvioinnin perusteella kohteen tarkastustiheys ei poikkea Ruokaviraston ohjeesta.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Ruokaviraston ohje 17068/1)

Elintarviketietoasetus (EU N:o 1169/2011)

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta (154/2019)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY N:o 852/2004) elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Ruokaviraston ohje 980/04.02.00.01/2022/1 rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta

Asetus elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä (EY N:o 1924/2006)

Ravitsemus- ja terveysväiteopas (Ruokaviraston ohje 17052/4)

Maksu 90,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään kaupunginvaltuuston hyväksymän taksan mukaisesti 90 € erikseen lähetettävällä laskulla. Ration kaupunginvaltuusto 23.5.2022 § 72

Tarkastaja Rae Merivirta
 TERVEYSTARKASTAJA
 +358447972357

rae.merivirta@raisio.fi





Jakelu

Toiminnanharjoittaja










Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ruskon sivuapteekki

Ohjaluodontie 2, 21290 RUSKO

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**14.09.2023**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST Oivallinen /
Utmärkt 17 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 14.09.2023

Omaavonta / Egenkontroll	▶ 
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	▶ 
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	▶ 
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶ 
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Raision valvontayksikköRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 25.9.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 25.9.2023