

Lähettiläjä
Haapaveden kaupunki/Ympäristöpalvelut Helmi
 Haapavesi
 86600 Haapavesi

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 12.1.2026
 Tapahtumatunnus 1997209
 Diaarinumero 4/2026

Vastaanottaja
Haapaveden apteekki
 Vanhatie 49
 86600 HAAPAVESI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Haapaveden apteekki (3209021-5)
Kohde Haapaveden apteekki
 Vanhatie 49, 86600 Haapavesi
Toiminnan nimi Haapaveden apteekki
Toiminta Elintarvikkeiden vähittäismyynti
Aika 8.1.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Maria Penninkangas
Toimipaikan edustaja Hanna Halonen, apteekkari

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma on laadittu vuonna 9/2023 ja päivitetty 2/2025. Omavalvontasuunnitelman ylläpidosta vastaa apteekkari. Omavalvontasuunnitelmaan on hyvä lisätä kuvaus jäljitettävyydestä, muutoin suunnitelma on riittävä toimintaa nähden.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Apteekissa myydään pieniä määriä ravintolisiä, makeisia, ja täydennysravintovalmisteita ym. valmiiksi pakattuja elintarvikkeita. Tarkastettiin myynti- ja takatiloja mukaan lukien vastaanottotilat sekä henkilökunnan pukeutumis- ja wc-tilat. Tilat soveltuvat harjoitettuun toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat on remontoitu kauttaaltaan lattiaa lukuunottamatta ennen toiminnan aloittamista vuonna 2023. Tilat ovat hyvässä kunnossa ja asianmukaiset.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet ovat hyväkuntoiset.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä tiloissa vallitsi hyvä yleinen siisteys ja järjestys.

Tilojen puhtaanapidosta huolehtii henkilökunta, pääosin apteekin tekniset työntekijät.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet ja pinnat ovat puhtaan näköiset.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimistä ei ole tehty havaintoja. Tarvittaessa otetaan yhteyttä kiinteistön omistajaan Osuuspankkiin.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet lajitellaan ja toimitetaan päivittäin kiinteistön yhteisiin keräysastioihin. Lääkejätteille ja pistäville jätteille on omat keräysastiat, jotka Vestia tyhjentää tarpeen mukaan.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsihygieniasta huolehditaan. Käsienpesupisteitä on useampi.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on asianmukainen työvaatetus. Henkilökunta pesee ja silittää itse työvaatteet toimipaikassa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Uudet työntekijät perehdytetään toimintaohjeisiin ja omavalvontasuunnitelmiin, jotka on luettavissa ja kuitattavissa henkilökunnan intrassa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden ja muiden tuotteiden kuljetuksiin käytettävät kierrätettävät muovilaatit säilytetään vastaanottoeteisessä rullakossa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa myyntikalusteissa, pieni määrä varastoa on takatiloissa. Tuotteita pyritään tilaamaan menekin mukaan - tuotteiden päiväyksiä tarkkaillaan säännöllisesti ja varaston kierto toimii. Tuotteiden säilyvyysaikojen hallinta onnistuu myös sähköisestä järjestelmästä.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Apteekin valikoimaan kuuluu yksi kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu ravintolisä. Jääkaapissa säilytetään pääasiassa lääkkeitä, elintarvikkeita varten on varattu oma hylly. Kylmäsäilytysolosuhteita valvotaan jatkuvatoimisella Seemoto lämpötilaloggereilla. Lämpötilapoikkeamista tulee hälytykset apteekkarille ja henkilökunnalle.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Apteekilla on omat verkkosivut (verkkokauppa) sekä Facebook-sivut, joiden julkaisuissa käytetään lähinnä Lähiapteekkien julkaisemia mainosmateriaaleja sekä kuukausitarjouksia. Elintarvikehuoneistossa olevat esitteet/mainokset sekä hyllyn reunojen markkinointimateriaalit ovat tuotteiden valmistajien tai Lähiapteekin toimittamia. Tarkastuksella ei havaittu lainsäädännön vastaista markkinointimateriaalia.

Apteekissa on hyllykohtaisesti etsitty ja jaoteltu tuotteita mukaan lukien elintarvikkeet (ravintolisät). Elintarvikkeiksi luettavia tuotteita sekä lääkkeitä ja lääkinnällisiä laitteita on myyntikalusteissa saman otsikon alla, mutta omilla hyllyillään.

Tuoteryhmittelyssä on huomioitu lääkinnälliset väitteet, terveystieteet ja ravitsemusväitteet.

Ruokaviraston suositusten mukaan ravintolisät ja muut elintarvikkeet tulee myydä omilla hyllyillään, alahyllyillään tai erottamaan nämä muista tuotteista erityisellä merkinnällä, jonka avulla kuluttajan on helpompaa erottaa onko hän ostamassa ravintolisää/elintarviketta vai muuta tuotetta. Myymälän tuotesijoittelu ei saa johtaa kuluttajaa harhaan. Apteekkarin mukaan asiakkaita ohjeistetaan neuvonnalla.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet hankitaan lääketukuista (Medifon, Oriola-KD Oy ja Tamro Oy). Tukkuliikkeet toimittavat tilatut elintarvikkeet toimipaikkaan lääketoimitusten mukana. Vastaanottotarkastuksissa tarkastetaan pakkausten/valmisteiden laatu, säilyvyysajat ja -olosuhteet sekä pakkausmerkintöjen asianmukaisuus. Vastaanotetut tuotteet kirjataan sähköiseen järjestelmään, josta voi myöhemmin seurata myös tuotteiden varastonkiertoa. Epäkurantit tuotteet palautetaan tukkuliikkeiden kautta. Kylmäsäilytystä vaativat tuotteet viedään välittömästi niille varattuun jääkaappiin.

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarpeen mukaan verkkokaupasta toimitettavien elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan kuljetuksen ajan Logmoren lämpötilaloggereilla. Loggerin QR-koodin avulla saadaan reaaliaikainen tieto lämpötiloista. Asiakkaille toimitetaan palautuskuori loggerin palauttamista varten.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden jäljitettävyys onnistuu sähköisten lähetyslistojen avulla ja eränumeroiden perusteella.

Jäljitettävyys on hyvä kuvata omavalvontasuunnitelmassa.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetoja ei ole ollut. Omavalvontasuunnitelmassa on toimintaohjeet takaisinvetoja varten.

Lisätiedot

Oiva-rapportin esilläpito:

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa (Elintarvikelaki 16 §).

Sovelletut säännökset

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä 78/2010

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

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeista koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä

Maksu 198,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään elintarvikelain (297/2021) 73 §:n nojalla maksu Haapaveden kaupungin ympäristöterveyslautakunnan 4.12.2025 § 42 hyväksymän maksutaksan mukaisesti.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Haapaveden kaupungin ympäristöterveyslautakunnan hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta hallintolain (434/2003) luvun 7a mukaisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksiannosta Haapaveden kaupungin ympäristöterveyslautakunnalle:

Haapaveden kaupunki
Ympäristöterveyslautakunta
Rynnäkkötie 1
86601 Haapavesi

Tarkastaja Maria Penninkangas
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
+358447591796
maria.penninkangas@haapavesi.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1997209

Valvontakohde • Tillsynsobjekt
Haapaveden apteekki
Vanhatie 49, 86600 HAAPAVESI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

8.1.2026
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	21
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 8.1.2026

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	
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