

**Lähettäjä**  
**Tampereen kaupunki, ympäristöterveys**  
 PL 487  
 33101 Tampere

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 26.6.2026  
 Tapahtumatunnus 2077670

**Vastaanottaja**  
**Maaseutu maistuu**  
 Oitintie 50  
 37720 Ritvala

|                       |                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Asia</b>           | Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus                        |
| <b>Toimija</b>        | Maaseutu Maistuu Oy (2903092-4)                                |
| <b>Kohde</b>          | Maaseutu maistuu<br>Oitintie 50, 37720 Ritvala                 |
| <b>Toiminnan nimi</b> | Maaseutu maistuu, Maaseutu Maistuu                             |
| <b>Toiminta</b>       | Leipomotuotteiden valmistus, helposti pilaantuvia, Pitopalvelu |
| <b>Aika</b>           | 15.6.2026                                                      |

*Läsnäolijat*

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| <b>Tarkastaja</b>           | Sari Laukkanen |
| <b>Toimipaikan edustaja</b> | Heli Männistö  |

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito oli tarkastettavissa.

Vuoden 2022 suunnitelma sovittiin päivitettäväksi vastaamaan nykyistä toimintaa, toiminnassa on tapahtunut muutoksia alkuvuoden aikana.

Huomioikaa suunnitelmassa myös korujen käyttö. Ohjeistus ja sen noudattaminen.

Kaikista, myös yksittäisistä ruokamyrkytyspäilyistä tulee ilmoittaa Tampereen kaupungin elintarvikevalvontaan Ilppa -järjestelmän kautta (<https://ilppa.fi/etusivu>) tai sähköpostilla. Suunnitelmaa tulee lisätä Tampereen elintarvikevalvonnan yhteystiedot: Tampereen palvelupiste puhelin 041 730 8168, sähköposti: [elintarvikevalvonta@tampere.fi](mailto:elintarvikevalvonta@tampere.fi)

#### 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 nykyiseen toimintaan.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

**Toiminnan arviointi** **B = Hyvä**

#### Oivahuomio

Muiden kuin elintarvikkeiden käsittelyyn tarkoitettujen tilojen siisteydessä/järjestyksessä on puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiötilojen yleisilme oli siisti.

Suihkutilassa oli runsaasti tavaraa. Sähköpääkeskusta käytettiin myös tavaroiden varastointiin.

Poistakaa tiloista ylimääräiset tavarat, jotta puhtaanapito ja järjestyksen ylläpito helpottuu.  
Siivouskomero hieman epäjärjestyksessä.  
Astianpesutilan lattia tiskikoneen kohdalta oli tummunut. Huomioikaa kunnossapitosuunnitelmassa ja aikatauluttakaa kunnostus.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

### **3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Oivahuomio**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Työtasot ovat siistit, välineet ja laitteet puhtaat. Myös kuljetuslaatikot olivat siistit.

## **4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

### **4.2. Käsihygienia**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Henkilökunta huolehtii käsienspesusta.  
Käsienspesupisteet toimivat ja niiden varustelu oli kunnossa.

### **4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Hygieniapassit olivat tarkastettavissa.

## **5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**

### **5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Sulattamisen ja jäähdyttämisen hygieniakäytännöissä ei todettu huomautettavaa.

### **5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden kääreet ja kuljetusastiat ovat puhtaita ja ehjiä. Pakkaukset ovat puhtaita ja niitä kaikkia varastoidaan siten, etteivät ne saastu.

### **5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeita säilytettiin ja varastoitiin hygieenisesti.

## **6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

### **6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Kylmälaitteiden lämpötiloja oli kirjattu ylös omavalvonnan kirjanpitoon. Tehtyjen kirjausten mukaan lämpötilat olivat olleet asianmukaiset. Myös tarkastuksella mitatut lämpötilat olivat kunnossa.

### **6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastetuilta osin valmistusprosesseissa ei havaittu huomautettavaa.  
Jäähykaappi oli käytössä.

### **6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Pakasteiden lämpötiloja oli seurattu ja kirjauksia oli tarkastettavissa. Tarkastushetkellä lämpötilat olivat lainsäädännön edellyttämällä tasolla.

## **10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**

### **10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Toimija tunnistaa allergioita ja intoleransseja aiheuttaviin aineisiin ja tuotteisiin liittyvät riskit omassa toiminnassaan.

Tarkastuksen yhteydessä seurattiin gluteenittomien tuotteiden leivontaa.

## **15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

### **15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tuotteille tehdään vastaanottotarkastukset. Lähetyslistat säilytetään. Reklamaatiot tehdään puhelimitse tavarantoimittajalle.

## **16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**

### **16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin".

### **16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

**Toiminnan arviointi** **B = Hyvä**

#### **Oivahuomio**

Elintarvikkeiden jäljitettävyysmerkinnöissä oli pieniä puutteita.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Pakasteissa oli jäädytettyjä kuhaa, joissa ei ollut mitään merkintöjä. Jäädytettyihin elintarvikkeisiin tulee merkitä jäädytys- ja sulatuspäivämäärät. Myös alkuperäisistä pakkauksista purettuihin elintarvikkeisiin tulee merkitä tuotteen nimi sekä pakkauksen avauspäivämäärä ja mahdollisesti myös parasta ennen tai viimeinen käyttöpäivä.

Pääsääntöisesti tuotteet oli merkitty asianmukaisesti ja jäljitettävissä. Tukkukuormien lähetyslistat oli tarkastettavissa. Lihoissa oli lihalaitosten tunnistemerkinnät. Pakastearkussa oli merkitsemättömiä kaloja.

#### **Ohjeistusta:**

Säilytyksessä ei saa olla merkitsemättömiä elintarvikkeita. Elintarvikkeiden yhteydessä tulee olla jäljitettävyyden ja säilyvyyden kannalta riittävät tiedot esimerkiksi elintarvikkeen nimi ja valmistuspäivämäärä tai viimeinen käyttöpäivämäärä tai jäädytys-/sulatuspäivämäärä.

Jäljitettävyystietoja tulee säilyttää vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta.

Kaikkien elintarvikealan toimijoiden tulee pystyä todentamaan elintarvikkeiden jäljitettävyys periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin". Kuluttajia ei lasketa kuuluviksi jäljitettäviin asiakkaisiin. Seuraavien eläinperäisten elintarvikkeiden tietojen tulee olla vastaanottajan käytettävissä silloin, kun toimituserä otetaan vastaan:

1. tarkka kuvaus elintarvikkeesta = vastaanotettujen ja lähetettyjen elintarvikkeiden nimikkeet siinä muodossa ja sillä tarkkuudella, että nimikkeet ovat luotettavasti ja riittävän selkeästi yhdistettävissä kyseisten elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä (tai muissa tiedoissa) esitettyihin tietoihin ja nimikkeisiin
2. elintarvikkeen määrä
3. sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, joka on lähettänyt elintarvikkeen
4. lähettäjän (omistajan), jos se on eri kuin elintarvikkeen lähettänyt elintarvikealan toimija, nimi ja osoite
5. sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, jolle elintarvike on lähetetty
6. vastaanottajan (omistajan), jos se on eri kuin se elintarvikealan toimija, jolle elintarvike on lähetetty, nimi ja osoite
7. erän tai lähetyksen (tapauksen mukaan) yksilöivä viite
8. lähetyspäivä.

Mikäli esim. lihatuotteita puretaan isommista ryhmäpakkauksista, joiden sisäpakkauksissa ei ole merkintöjä, tulee pakkausmerkinnät säästää tai merkitä tuotteet siten, että ovat yhdistettävissä toimitettuun erään.

### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

### **Lisätiedot**

Suunnitelmallisen tarkastus koostui toiminnan ja tilojen tarkastuksesta. Laskutustiedot päivitettiin tarkastuksen jälkeen valvontarekisteriin.

Toimijan toiminta on edellisen tarkastuksen jälkeen supistunut, kun oma kahvilatoiminta on päättynyt Voipaalassa 3/2026 ja Visavuoressa 6/2026. Keskusteltiin toimijan kanssa yrityksen toimintatyyppin vaihtamisesta pitopalveluksi. Valvontarekisteriin lisättiin tarkastuksen jälkeen pitopalvelutoiminta. Leipomotoimintaa ei vielä päätetty, jotta valvontahistoria säilyy. Toimijan pystyy päivittämään tuotantomäärät vasta kesän jälkeen.

Osa jäädytetyistä tuotteista oli ilman päiväystä. Huomioikaa jatkossa, että tuotteiden jäljitettävyyks on aukotonta.

Toiminnassa on pieniä epäkohtia.

Toimenpiteiden korjaamatta jättäminen voi alentaa Oiva-arvosanaa seuraavalla tarkastuksella. Toimijalla on aina vastuu toiminnasta, myös tarkastuksella tarkastamatta jääneiden asioiden osalta.

### **Taksa**

Tarkastusmaksun suuruus määräytyy valvontakohdetyypin ja siihen keskimäärin kuluva tarkastusajan sekä kuntaliiton ohjeen mukaisen 80 euron tuntihinnan perusteella. Valvontakohteiden tarkastukseen käytetty aika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen ja tarkastukseen liittyvät kirjalliset työt. Tarkastusmaksun lisäksi laskutetaan tarkastuskohtainen käyntimaksu, joka on suuruudeltaan 40 euroa. Maksutaksa ja muutoksenhakuohje löytyvät osoitteesta: [www.tampere.fi/ymparistoterveysyksikko](http://www.tampere.fi/ymparistoterveysyksikko)

### **Toiminnassa tapahtuvista muutoksista ilmoittaminen**

Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan olennaisesta muuttamisesta, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on viivytyksettä ilmoitettava valvontaviranomaiselle. Toimijalla on myös velvollisuus ilmoittaa ajantasaiset yhteys- ja laskutustiedot valvontaviranomaiselle.

### **Oiva-raportin esilläpito**

Oiva-raportti tulee laittaa asiakkaiden nähtäville, pääsisäänkäynnin yhteyteen, sopivalle korkeudelle ja selvästi havaittavaan paikkaan. Tarkoitus on että asiakkaat voivat tutustua raporttiin ennen ostopäätöksen tekemistä. Toimijan tulee itse tulostaa Oiva-raportti asiakkaiden nähtäville.

Yritysten tulee myös linkittää oiva-raportit verkkosivuilleen silloin, kun yritys markkinoi siellä elintarvikkeita. Linkitys tulee tehdä oiva-hymysivustolle <https://www.oivahymy.fi/>, jossa raportit julkaistaan.

### **Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki 297/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston yleinen elintarvikeasetus EPNAs 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston valvonta-asetus 625/2017/EY

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Ruokaviraston ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta 980/04.02.00.01/2022/2

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

jäljitettävyyksivaatimuksista (jäljitettävyyssasetus)

Tartuntatautilaki 1227/2016 ja tartuntatautiasetus 146/2017 muutoksineen

Terveiden ja hyvinvointilaitoksen ohje: Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta 218/2017

Oiva-arviointiohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille, Ruokaviraston ohje 17068/2

Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa, Ruokaviraston ohje 2844/2022

Ruokaviraston määräys 12/2021 elintarvikevalvonnan valvontatiedoista

Hallintolaki 434/2003 31 - 34 §, 36 §, 37 §, 39 §, 42 §

Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös jaoston toimivallan

siirtämisestä ympäristöterveyden viranhaltijoille 11.12.2025, § 38

Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös Tampereen alueellisen ympäristöterveyden valvontasuunnitelma vuosiksi 2025–2028, päivitys vuodelle 2026, 11.12.2025, § 39

Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös Tampereen ympäristöterveyden taksan hyväksymisestä 11.12.2025, 40 §

**Maksu** 280,00 €

**Maksuperusteet**

Elintarvikelaki 297/2021, 73 §, Alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 11.12.2025, 40 §

**Tarkastaja** Sari Laukkanen  
ELINTARVIKETARKASTAJA  
+358505215179  
sari.a.laukkanen@tampere.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2077670

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Maaseutu maistuu • Maaseutu Maistuu**

Oitintie 50, 37720 RITVALA

## Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

**15.6.2026**

Hyvä •

Bra



## Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt

**14**

Hyvä • Bra

**2**

Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



## Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

**14.6.2023**

Hyvä •

Bra



## Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.6.2026

Omavalvonta • Egenkontroll

Oivallinen •  
UtmärktTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens  
lämplighet, tillräcklighet och underhållOivallinen •  
Utmärkt

Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

Hyvä • Bra



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

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

Oivallinen •  
Utmärkt

Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel

Oivallinen •  
Utmärkt

Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Hyvä • Bra



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

## Huomiot • Observationer

- Muiden kuin elintarvikkeiden käsittelyyn tarkoitettujen tilojen siisteydessä/järjestyksessä on puutteita.
- Elintarvikkeiden jäljitettävyysmerkinnöissä oli pieniä puutteita.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Tampereen kaupunki, ympäristöterveys •

Tampereen kaupunki, ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 6.7.2026 •Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 6.7.2026