

Lähtettäjä
Etelä-Satakunnan ympäristötoimisto
 Rantatie 268
 27800 Säkylä

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 7.4.2026
 Tapahtumatunnus 2014654

Vastaanottaja
Mäkitalon Maistuvat
 Kariniementie 2
 27510 Eura

Asia Elintarvikelain mukainen suunnitelmallinen Oiva-tarkastus 12.3.2026
Toimija Mäkitalon Maistuvat Oy (3138243-5)
Kohde Mäkitalon Maistuvat
 Kariniementie 2, 27510 Eura
Toiminnan nimi Mäkitalon Maistuvat
Toiminta Yhdistelmätuotteiden valmistus
Aika 12.3.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Juha-Matti Rintala
Toimipaikan edustaja Riikka Uusi-Uola, Esa Mäkitalo

Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelmaan perustuva tarkastus

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella ohjeistettiin kunnostamaan korkean hygienian tiloista huonokuntoisemmat lattiasaumat.

Tuotannon kierroksella havaittiin, että nämä oli korjattu. Muuten tuotannon tilat olivat tarkastelluilta osin hyvässä kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotannon laitteistot ja työvälineet näyttivät hyväkuntoisilta tarkastetuilta osin.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotannon tilat ja niiden rakenteet olivat hyvässä siisteydessä. Päivän tuotannon normaaleja jälkiä oli havaittavissa.

Tiloissa vallitsi tuotanto huomioiden hyvä järjestys.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotannon ulkopuolisilta osin kalusteet ja työvälineet näyttivät puhtailta.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläintilanne on hallinnassa. Toiminnassa on ns. kolmen kehän torjunta.

Lastauslautureilla on toimijoiden mukaan huomioitu linnut verkotuksien kautta sekä käyttämällä vesivaneria.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Sulkutilojen käsienpesupisteet toimivat ja ne oli varustettu asianmukaisesti.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotannon työntekijöiden työvaatetus oli asianmukainen.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Annossalaattien pakkaamisen ulkopuolella raaka-aineita säilytettiin pakattuina ja suojattuina. Niissä oli tarvittaessa merkintöjä liittyen tuotteeseen.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omaavalvonnassa on linjausta allergeenien hallinnan osalta. Siitä löytyy ohjeistusta mm. allergeenia sisältävien raaka-aineiden säilyttämiseen varastossa, kylmiössä ja pakastimessa sekä oma ohjeistus allergeenien hallintaan. Eri annossalaattien sisältämistä allergeeneista on olemassa omat listaukset. Tuotannon ajojärjestys määräytyy allergeenien hallinnan kautta. Tuotevaihtojen välillä tehdään linjaston puhdistus. Tuotevaihdossa jäljelle jääneitä raaka-aineita voidaan käyttää myös rajatusti muissa tuotteissa ja tämä tieto merkitään raaka-aineen oheen säilytyksessä.

Raaka-aineita säilytetään suojattuina/pakattuina ja niiden sijoitteluun on ohjeistusta.

Pakkaamisessa on käytössä tietyille eri raaka-aineille omat värikoodatut ottimensa. Leikkuulautoja on myös värikoodattu eri raaka-aineille.

Toimijan omaavalvonnan menetelmillä hallitaan allergeeneja sisältävien raaka-aineiden erilläänpito ja ristikontaminaatio.

Toimijalla on tiedossa mitä allergeeneja sillä on eri tuotteissa ja raaka-aineissa, säilytyksessä varastossa, kylmiössä ja pakastimessa sekä käytössä annossalaattien pakkaamiseen linjastolla minäkin hetkenä. Tuotekohtaisesti varmistetaan ja kuitataan, että oikealle tuotteelle tulee oikea pakkaus pakkausmerkintöineen.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Varaston vastaanottotoimintaan liittyen on olemassa oma omaavalvonnan laadunvalvontaohjeistus.

Käytännössä varaston työntekijä kirjaa Zimplyfy-sovellukseen sen vaatimat tiedot vastaanotetuista raaka-aineista ja tavaroista ja tätä kautta nämä päätyvät osaksi jäljitettävyyttä.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omaavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella käytiin läpi omaavalvonnan näytteenoton tuloksia edellisen tarkastuskäynnin jälkeen.

Tuotetestit olivat olleet hyviä esim. cobb-salaatin ja kirjolohisalaatin osalta.

Pintahygienian osalta testitulokset olivat olleet pääosin hyviä. Yksittäisten heikentyneiden tulosten (esikäsittely) osalta oli tehty uusintanäytteet, joiden tulokset olivat olleet hyvät.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Yleinen elintarvikehygienia-asetus 852/2004/EY

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017

Maksu 320,00 €

Maksuperusteet

Säkylän kunnanhallitus 8.12.2025 § 316

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Elintarvikelain 297/2021 § 76 mukaisesti kunnan viranhaltijan maksua koskevaan päätökseen voi vaatia oikaisua se, johon päätös on kohdistettu tai jonka oikeuteen, velvollisuuteen tai etuun päätös välittömästi vaikuttaa. Kunnan viranhaltijan muuhun kuin 64 §:ssä tarkoitettuun päätökseen (kiireelliset toimet) saa vaatia oikaisua kunnan tämän lain mukaisia tehtäviä hoitavalta toimielimeltä eli Etelä-Satakunnan ympäristöterveyslautakunnalta.

Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti. Oikaisuvaatimuskirjelmässä on ilmoitettava päätös, johon vaaditaan oikaisua, sekä se, millaista oikaisua vaaditaan ja millä perusteilla sitä vaaditaan.

Oikaisuvaatimus on tehtävä 30 päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista. Jos oikaisuvaatimusta ei ole tehty määräajassa, oikaisuvaatimus jätetään tutkimatta.

Tarkastaja

Juha-Matti Rintala
TERVEYSTARKASTAJA
+358503809102
juha-matti.rintala@sakyla.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2014654

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Mäkitalon Maistuvat

Kariniementie 2, 27510 EURA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

12.3.2026

Oivallinen •

Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt **11**

Hyvä • Bra

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

12.8.2025

Hyvä •

Bra

**18.12.2024**

Hyvä •

Bra



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.3.2026

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 käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien

Oivallinen •
Utmärkt

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Etelä-Satakunnan ympäristötoimisto •

Etelä-Satakunnan ympäristötoimisto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 17.4.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 17.4.2026