

Lähetäjä
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos
PL 34
90015 OULUN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 17.10.2025
Tapahtumatunnus 1955213

Vastaanottaja
Marjaniemen huoltohalli
Riitta Rantapirkola
Koivukyläntie 174
90480 HAILUOTO

Asia

Toimija	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Kohde	Hailuodon kunta (0184918-8) Marjaniemen huoltohalli Marjaniementie 796, 90480 HAILUOTO
Toiminnan nimi	Marjaniemen huoltohalli
Toiminta	Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely
Aika	7.10.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja	Pekka Juntunen
Toimipaikan edustaja	Riitta Rantapirkola
Tarkastuksen perusteet	

Oulun seudun ympäristötoimi ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025-2028, suunnitelma 2025 (Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta 11.12.2024 § 143)

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. HYVÄKSYMISVAATIMUSTEN NOUDATTAMINEN

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalojen säilytyslämpötilaksi omavalvontasuunnitelmaan on korjattu sulavan jään lämpötila 0-2°C.

2. TILOJEN JA LAITTEIDEN KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet ja välineet olivat kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat silmämääräisesti puhtaat.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet ja laitteet olivat silmämääräisesti puhtaat.

3.6. Jätteiden ja jätevesien poistaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin jätekatos.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTOHYGIENIA

5.3. Vesipisteiden ja vettä käyttävien laitteiden hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteen varustus oli asianmukainen.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmiössä ei ollut tarkastushetkellä kaloja.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmiön lämpötila oli tarkastushetkellä 1°C, kirjanpidon mukaan ollut 0-2°C.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetosuunnitelma on kirjattu omavalvontasuunnitelmaan.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtautta oli tutkittu omavalvonnassa kesäkuussa.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä

Maksu 154,00 €

Maksuperusteet

Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunnan 27.11.2024 § 128 hyväksymät taksan perusteet ja maksut ovat voimassa 1.1.2025 alkaen.

Tarkastaja

Pekka Juntunen
HYGIEENIKKO
+358503680908
pekka.juntunen@ouka.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1955213

Valvontakohde • Tillsynsobjekt
Marjaniemen huoltohalli
Marjaniementie 796, 90480 HAILUOTO

Hyväksymisnumero • Godkännandennummer
F07251

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

7.10.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	11
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

16.5.2024
Hyvä •
Bra



2.10.2023
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 7.10.2025

Hyväksymisvaatimusten noudattaminen • Hur kraven för godkännanden följs	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja laitteiden kunnossapito • Lokalernas och utrustningens underhåll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytnas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tuotantohygienia • Produktionshygienien vid hantering av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet