Lähettäjä
Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto
Ravitie 8 B
60120 Seinäjoki

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 11.3.2026
Tapahtumatunnus 2009484

Vastaanottaja
Kauhavan Ykkösapteekki
Kauhavantie 21
62200 Kauhava

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija	Kauhavan Ykkösapteekki (2988298-3)
Kohde	Kauhavan Ykkösapteekki Kauhavantie 21, 62200 Kauhava
Toiminnan nimi	Kauhavan Ykkösapteekki
Toiminta	Elintarvikkeiden vähittäismyynti
Aika	4.2.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja	Anu Käpyaho
Toimipaikan edustaja	apteekkari Mika Wallin

Tarkastuksen perusteet

Riskiluokitus
Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen **Ruokaviraston ohjeen 1028/04.02.00.01/2022/6** mukaisesti.
Toimintatyyppi: Elintarvikkeiden vähittäismyynti (ravintolisät, makeiset, kliiniset ravintovalmisteet) ja verkkokauppa
Kokoluokka: 2 = Elintarvikkeiden myyntipinta-ala > 200 m²
Riskiluokka: 1 = 0,35 tarkastusta / vuosi = **tarkastustarve 3 vuoden välein**

Valvontakohderekisteriin kirjatut tiedot:
Elintarvikkeiden myyntipinta-ala: 201 m²

Vähittäismyyntitoiminta:
- Teollisesti pakattuja ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita
- Gluteenittomia ja allergiaruokavalioon soveltuvia elintarvikkeita vain teollisuuden pakkaamissa tuotteissa

Luomutuotteet:
Kaikki luomutuotteet ovat pakattuja luomutuotteita.

Tuotetarkennukset:
- Ravintolisät
- Ruokavalionkorvikkeet painonhallintaan
- Kliiniset ravintovalmisteet

Mikäli toimija havaitsee tarkastuskertomuksessa / Oiva-raportissa virheen, tulee hänen olla viipymättä yhteydessä tarkastuksen tehneeseen valvontaviranomaiseen.

Suoritettu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Apteekin elintarvikkeiden vähittäismyynnistä oli laadittu omavalvontasuunnitelma, jossa oli mainittu myös siivoussuunnitelma. Lisäksi toimipaikassa on erilaisia toimintaohjeita apteekin vähittäismyynnin järjestämisestä ja tuotteiden käyttöaikojen seurannassa. Elintarvikkeita käsitellään eri prosesseissa samoin tavoin kuin lääkkeitä.

Toimipaikassa on huomioitu henkilökunnan perehdyttämisessä elintarvikkeiden myynnin erilaisuus lääkeaineiden myynnistä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Apteekin tilat ovat uudet, jotka on suunniteltu apteekkitoimintaa. Tiloissa on riittävästi asianmukaista varastotilaa ja myyntikalusteita elintarvikkeiden/ravintolisien ja eri tuotteiden varastoinnille ja myynnille. Jätehuolto on järjestetty kiinteistön yhteisiin jätehuoltopisteeseen toisen myymälän kanssa.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimintojen tilojen ja rakenteiden säännöllisestä kunnossapidosta on huolehdittu asianmukaisesti. Tarkastuksella ei havaittu korjausta tai korjaussuunnitelmaa vaativia asioita.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella tehtyjen havaintojen perusteella tilojen, kalusteiden ja työvälineiden kunnossapidossa ei todettu huomautettavaa. Takatiloissa oli havaittavissa pidemmän pakkasjakson jälkeen viemärin tuoksua, jota toimija selvitti tarkastuksen jälkeen yhteistyössä kiinteistön huollosta vastaavan tahon kanssa.

Huomioitavaksi:
Jos viemäreissä ilmenee selkeää toistuvaa hajua, tulee tilanne selvittää viipymättä kiinteistön huollosta vastaavan tahon kanssa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikan tilojen ja rakenteiden säännöllisestä puhtaanapidosta oli huolehdittu. Tilojen yleisilme oli siisti ja puhdas.

Ulkopuolinen siivousyritys huolehtii tilojen säännöllisestä siivouksesta. Henkilökunta pyyhkii myyntihyllyjä tarpeen mukaan tai hyllytyksen yhteydessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikan pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden säännöllisestä puhtaanapidosta oli huolehdittu asianmukaisesti.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella ei nähty merkkejä haittaeläimistä tai niiden jäljistä elintarvikkeiden varastointi- ja myyntitiloissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Apteekissa lajitellaan pienet määrät elintarvikkeet/ravintolisät lääkejätteenä, suuremmat määrät sekajätteenä kiinteistön lajitteluohjeen mukaisesti.

Asiakkaiden tuomista jätteistä ei eritellä myöskään elintarvikkeisiin kuuluvia tuotteita, vaan ne toimitetaan sellaisenaan keräysastiassa lääkejätteiden käsittelyyn.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on mahdollista puhdistaa kädet wc- ja sosiaalitilojen yhteydessä. Käsienpesupisteiden varustelu oli asianmukainen.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on työtehtävissään käytössä puhtaat ja siistit työvaatteet.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta perehdytetään työtehtäviinsä erillisellä ohjeen avulla. Lisäksi apteekissa käy myös alan opiskelijoita harjoittelussa, joista laaditaan erilliset perehdyttämisasiakirjat kunkin osaamisen ja harjoittelun sisällön mukaisesti.

Uuden työntekijän kanssa käydään läpi tuotteiden hyllypaikkoja, tuoteohjeistusta sekä suullista markkinointia ravintolisien osalta.

Huomioitavaksi:
Suullisessa markkinoinnissa on aina huomioitava, että ravintolisiä markkinoidessa saa käyttää vain hyväksyttyjä ravitsemus- ja terveysväitteitä. Lääkkeellisiä väitteitä ei saa käyttää elintarvikkeiden sanallisessa eikä kirjallisessa markkinoinnissa ja tuote-esittelyssä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita/ravintolisiä varastoidaan vain pieniä määriä kerrallaan, pääsääntöisesti tuotteet ovat myyntihyllyissä myymälän puolella. Elintarvikkeiden varastoinnissa ei todettu huomautettavaa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Apteekissa seurataan itse kylmälaitteiden ja huoneenlämmössä säilytettävien elintarvikkeiden myynti- ja varasto-olosuhteita. Apteekin tilojen lämpötilaa voidaan säätää myymälätilakohteisella lämmitys- ja viilennysjärjestelmällä.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden myyntiolosuhteissa ei todettu huomautettavaa.

Elintarvikkeet/ravintolisät kirjataan samalla tavoin kuin muut apteekin tuotteet erilliseen järjestelmään, josta säännöllisesti tulostetaan/seurataan tuote-erien jäljellä olevia käyttöpäivämääriä. Erien päivämäärät tarkistetaan aina myyntihyllystä vielä erikseen ja sitä lyhyemmällä käyttöajalla olevat tuotteet merkitään selkeästi alennus-tarroilla ja kun käyttöaikaa ei ole riittävästi, niin ne poistetaan myynnistä. Tuotteiden käyttöajoissa huomioidaan pakkausten koot (esim. tablettimäärä ja annostus vuorokaudessa), että asiakkaalla olisi vielä mahdollista käyttää kyseinen tuote ennen viimeisen käyttöajan umpeutumista.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Myyntipaikassa käytetään pääsääntöisesti ketjun markkinointimateriaalia. Materiaalia oli nähtävillä myös myymälässä olevalla suurella näytöllä.

Joissakin tuotehyllyissä on haasteellista saada elintarvikkeet mahtumaan erillisille hyllyille (mm. maitohappobakteerit).

Tarkastuksella keskusteltiin hyllyjen otsikoinnista ja sen harhaanjohtavuuden mahdollisuudesta tuotteille, joille ei ole olemassa hyväksyttyä terveysväitettä kyseisen asian osalta. Tarkastuksella käytiin läpi suurin osa hyllyistä, joissa elintarvikkeita oli sijoitettu muiden tuotteiden yhteyteen. Useammassa myyntihyllyssä oli ravintolisät/elintarvikkeet sijoitettu erillisille hyllyille, koska hyllytilaa oli aikaisempaa myyntipaikkaa enemmän. Maitohappobakteerien osalta tulkinta oli hiukan haasteellisempi.

Apteekin reseptien palvelupisteillä elintarvikkeet/ravintolisiä ovat erillisillä hyllyillä ja siinä ei markkinoida sairauteen liittyvää yhteyttä.

Huomioitavaa:
Jos maitohappobakteerivalmisteessa on jokin selkeä ravitsemus- ja terveysväiteisiin liittyvä hyväksytty väite, voidaan se sijoittaa silloin sellaisen myyntihyllyn otsikon alle. Myyntihyllyjen otsikointi ei saa johtaa kuluttajaa harhaan. Katso lisätietoja -kohdasta yleisohjeistusta tuotteiden sijoittelusta ja tuoteryhmien nimeämiseen tai elintarvikkeiden sijoittamiseen eri tuotenimikkeiden alle.

Sama tulee huomioida myös **apteekin verkkokaupassa annettavista otsikoista**, että ravintolisien markkinoinnissa ei johdeta kuluttajaa harjaan. Markkinoinnissa on aina huomioitava, että ravintolisiä markkinoidessa saa käyttää vain hyväksyttyjä ravitsemus- ja terveysväitteitä. Lääkkeellisiä väitteitä ei saa käyttää elintarvikkeiden sanallisessa eikä kirjallisessa markkinoinnissa ja tuote-esittelyssä.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvedossa noudatetaan samoja pelisääntöjä kuin lääkkeiden osalta. Takaisinvedot tulostetaan mappiin ja siihen kirjataan myynnissä tai varastossa olevien tuotteiden määrät ja toimenpiteet. Tuotteet hävitetään tai palautetaan takaisinvedon ohjeiden mukaisesti.

Lisätiedot

<u>Yleisohjeistusta tuoteryhmien sijoittelusta ja otsikoinnista apteekin myymälässä:</u>
Kuluttajalle tulee olla selvää, onko hän ostamassa elintarviketta vai jotain muuta tuotetta. Myymälän tai verkkokaupan tuotesijoittelu ei saa johtaa kuluttajaa harhaan. Elintarvikkeiden esillepanossa ei tule käyttää viittauksia sairauksiin tai niiden oireisiin. Ne ovat elintarvikkeiden kiellettyä lääkkeellistä markkinointia. Esimerkiksi: Flunssa, Kipu, Särky.

- Lääkkeelliseksi väitteeksi katsottavan otsikon alla **ei voi olla ravintolisiä ja muita elintarvikkeita**.

Terveysväitteellä tarkoitetaan väitettä, jossa todetaan, esitetään tai annetaan ymmärtää, että elintarvikeryhmän, elintarvikkeen tai sen ainesosan ja terveyden välillä on yhteys. Esimerkiksi: Vatsa, Hengitystiet, Hampaat, Luusto.

- Terveysväitteeksi katsottavan otsikon alla voi olla r**avintolisiä ja muita elintarvikkeita, joilla on ko. aiheeseen liittyvä terveysväite.**

Ravitsemusväitteellä tarkoitetaan väitettä, jossa todetaan, esitetään tai annetaan ymmärtää, että elintarvikkeella on erityisiä hyödyllisiä ravitsemuksellisia ominaisuuksia sisältämänsä energia tai ravintoaineiden vuoksi. Esimerkiksi: Vitamiinit, Kivennäisaineet, Rasvahapot, Kuitu.

- Ravitsemusväitteeksi katsottavan otsikon alla voi olla r**avintolisiä ja muita elintarvikkeita, jotka ovat ko. aineen lähteitä**.

Ruokavirasto suosittelee, että ravintolisät ja muut elintarvikkeet myydään omilla hyllyillään/alahyllyillään ja siinä olisi alaotsikkona esim. **ravintolisät.**
Jos erillinen hylly/alahylly ei ole mahdollinen, ravintolisät suositellaan erottamaan muista tuotteista erityisellä merkinnällä, jonka avulla kuluttajan on helpompi erottaa, onko hän ostamassa ravintolisää/elintarviketta vai jotain muuta tuotetta (mm. CE-merkityt lääkinnälliset laitteet).

Apteekissa kaikki ravintolisät voisi koota yhteen hyllyyn, joka nimi on "ravintolisät" tai "ravintolisät ja muut elintarvikkeet". Tuotteiden markkinoinnissa ei saa kertoa tai luoda mielikuvaa tekstillä tai kuvilla, jotka luovat mielikuvan sellaisista ominaisuuksista, joita tuotteesta ei ole lupa esittää.

<u>Oiva-raportin esilläpito:</u>
Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia Oiva-raportteja postitse, vaan toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaiden nähtäville. Raportti voi olla mustavalkoinen, mutta kaikki sen sivut tulee asettaa esille helposti havaittavaan paikkaan.

Viimeisin Oiva-raportti on asetettava esille elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteyteen, sen välittömään läheisyyteen tai muuhun kuluttajan kannalta oleellisen, helposti havaittavaan paikkaan.

Oiva-raportit tulee julkaista myös yrityksen verkkosivujen avaussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla, mikäli sivuilla markkinoidaan tai myydään elintarvikkeita. PDF-muotoisen raportin sijaan, sivustolle voidaan lisätä linkki https://www.oivahymy.fi/ -sivustolle.

Jatkossa elintarvikevalvontaa tehdään ennalta ilmoittamatta riskiperusteisesti. Jos toiminnassa tapahtuu muutoksia, tulee niistä ilmoittaa mahdollisimman pian ennen muutoksen voimaantuloa.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)
Valvonta-asetus (882/2004/EY)
Yleinen hygienia-asetus (852/2004/EY)
Elintarvikehygienia-asetus (318/2021)
Hallintolaki (434/2003)

Oiva-arviointiohjeet (2.1.2026)
Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista 12/2021
Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta (Ruokaviraston ohje 980/04.02.00.01/2022/2)

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (Ruokaviraston ohje 1028/04.02.00.01/2022/6)
Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Ruokaviraston ohje 16043/1)

Maksu 120,00 €

Maksuperusteet

Seinäjoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintajaoston päätös maksutaksan hyväksymisestä 16.12.2025 § 22

Tarkastaja Anu Käpyaho
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358443699259
anu.kapyaho@seinajoki.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2009484

Valvontakohde • Tillsynsobjekt
Kauhavan Ykkösapteekki
Kauhavantie 21, 62200 KAUHAVA

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

4.2.2026
Oivallinen • Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	**16**
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 4.2.2026

Omavalvonta • 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**
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	**Oivallinen • Utmärkt**
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	**Oivallinen • Utmärkt**
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	**Oivallinen • Utmärkt**

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet