

Lähettiläjä
Vantaan kaupunki
 PL 8801
 01030 VANTAAN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 4.12.2025
 Tapahtumatunnus 1982880

Vastaanottaja
HerkkuTilan Oy
 Korvenrannantie 25
 04320 TUUSULA

Asia Suunnitelmallinen laitostarkastus, elintarvikelaki
Toimija HerkkuTilan Oy (2566587-7)
Kohde HerkkuTilan Oy
 Viinikankaari 8, 01530 VANTAA
Toiminnan nimi Herkkutilan Oy
Toiminta Juuston valmistus
Aika 21.11.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Jaakko Peltomaa
Toimipaikan edustaja Jouni Bäckman
 Pirgit Roosimägi

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. HYVÄKSYMISVAATIMUSTEN NOUDATTAMINEN

1.1. Tilojen, rakenteiden ja laitteiden hyväksymiset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

1.2. Toimintojen hyväksymiset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarviketurvallisuuteen liittyvänä toimenpiteenä linjastoon on lisätty vierasesineriskin poistava röntgenlaitteisto. Laitteiston toimintakyky testataan säännöllisesti. Laitteiston ansiosta vierasesineriski käytännössä poistuu juustoviipaleista. Tämä voisi olla myös kriittinen hallintapiste, jos riskinarviossa halutaan tähän päätyä.

2. TILOJEN JA LAITTEIDEN KUNNOSSAPITO

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotantotiloissa kalusteet laitteet ja työvälineet ovat kunnossapidettyjä ja ehjiä. Linjaston liukuhihnoja vaihdetaan tarvittaessa. Tarkastushetkellä liukuhihnat ovat hyväkuntoisia.

Yksi toimimaton juuston käsittelylaite vaihdetaan uuteen. Kyse ei ole toiminnan olennaisesta muutoksesta, joten erityistä hyväksymisprosessia ei ole tarpeen käynnistää.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet olivat puhtaita ja hyvässä järjestyksessä.

Tuotantotilassa yksi vesiletku koski jonkin verran lattiaan. Jatkossa tiloihin on suunniteltu letkukeloja, jotka tämän tulevat estämään.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työskentelyhygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta työskenteli hygieenisesti raaka-aineen purussa, tuotantotilassa ja lavaamossa.

4.3. Henkilökunnan työ- ja suojavaatetus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan suojavaatetus oli tarkastushetkellä työhön soveltuva ja puhdas.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöstön perehdytyksestä on suunnitelma ja perehdytyksen suorittamisesta on olemassa kirjanpito.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTOHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita käsitellään hygieenisesti ja riskit on työskentelyssä huomioitu.

5.3. Vesipisteiden ja vettä käyttävien laitteiden hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Yrityksessä on tehty säännöllistä jäljitettävyysharjoitusta. Raaka-aineiden toimittajat ja asiakkaat ovat tiedossa. Kirjanpidon avulla on selvitettävissä, minne tietystä raaka-aineesta valmistettua juustoa on myyty.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Näytteenottosuunnitelman mukaiset tutkimukset on vuonna 2025 tehty. Pintapuhtaus näytteenotoista 2 on tehty 1 tehdään loppuvuodesta.

17.3. Veden ja jään omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Vesipisteiden ov-näytteenotto on aloitettu. Aiemmin se oli vuokranantaja yrityksen tehtävänä, nyt se tehdään laitoksen toimesta.

17.10. Tuotteiden säilyvyystutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Säilyvyystutkimukset tehtiin laajemmin aloitusten yhteydessä. Säilyvyyttä seurataan tuotenäytteistä. Muutamia hiivojen ylityksiä on ollut, muuten tulokset ovat hyviä.

Maksu 300,00 €

Maksuperusteet

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 1.10.2025

Tarkastaja

Jaakko Peltomaa
KAUPUNGINELÄINLÄÄKÄRI

0503181680

jaakko.peltomaa@vantaa.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1982880

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Herkkutilan Oy

Viinikankaari 8, 01530 VANTAA • Viniksvängen 8, 01530 VANDA

Hyväksymisnumero • Godkännandenummer

60620

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

21.11.2025Oivallinen •
Utmärkt

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt



kpl • st

14

Hyvä • Bra



Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

19.11.2024Oivallinen •
Utmärkt**30.4.2024**Oivallinen •
Utmärkt

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 21.11.2025

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, yternas och redskapens renhet

Oivallinen • Utmärkt



Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning

Oivallinen • Utmärkt



Elintarvikkeiden tuotantohygienia • Produktionshygienien vid hantering av livsmedel

Oivallinen • Utmärkt



Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna

Oivallinen • Utmärkt



Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen • Utmärkt



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Vantaan kaupunki •

Vanda Stad

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 14.12.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 14.12.2025