Lähettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
PL 60
04301 Tuusula

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 18.11.2026
Tapahtumatunnus 2142373

Vastaanottaja
Pharmia Oy
Kalliotie 2
04360 Tuusula

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija	Pharmia Oy (2087243-9)
Kohde	Pharmia Oy Kalliotie 2, 04360 Tuusula
Toiminnan nimi	Pharmia Oy
Toiminta	Muu valmistus
Aika	17.11.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja	Tarmo Asikainen
Toimipaikan edustaja	Toimijan edustajat

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta.

Tarkastuksella toimijan omavalvontajärjestelmästä käytiin läpi raaka-aineiden ja tuotteiden muuntogeenittömyyteen sekä sen varmistamiseen liittyviä asioita. Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksesta laaditaan free sale / health certificate -todistuksia vientiin menevälle ravintolisälle. Todistuksissa todetaan, että tuoteiden valmistuksessa ei ole käytetty muuntogeenisiä ainesosia.

Omavalvontajärjestelmässä tai sen mukaisessa toiminnassa ei havaittu huomautettavaa. Raaka-aineille tehdään ennen tuotantoon päästämistä riskisarviointi, josta täytetään lomake. Raaka-aineiden mukana seuraavat tuotetietolomakkeet säilytetään. Tarkastuksella käytiin läpi riskinarviointiin liittyvä lomake ja raaka-aineiden tuotetietolomakkeet. Asiakirjojen mukaan raaka-aineet eivät sisällä muuntogeenisiä ainesosia.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilajärjestelyt ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa.

Raaka-ainevaraston puolelta on kesän aikana paikattu lattian pinnoitetta.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidossa ei havaittu tarkastuksella huomautettavaa.

Yhdessä tuotantohuoneessa säilytetään konetta, jota ilmeisesti käytetään raaka-aineen hienontamiseen. Kone on melko vanha ja se ei ole käytössä jatkuvasti. Koneessa on asianmukainen sammutuskytkin / turvakytkin, joka on ilmeisesti asennettu jälkeenpäin. Koneen erillinen moottoriosa ja reunat sen läheltä vaikuttuvat olevan kuluneita. Kuitenkin esimerkiksi koneen raaka-aineen syöttökaukalon ja osien, joiden kautta raaka-aine kulkee / on kosketuksissa, todettiin olevan hyvässä kunnossa ja helposti puhtaana pidettäviä (ruostumaton teräs tms.).

Koneen moottoriosan uudelleen pinnoitusta suositellaan, mutta asia ei vaikuta välittömästi elintarviketurvallisuuteen. Kohta arvioidaan toistaiseksi oivalliseksi A.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen tarkastuksella käytiin pääosin läpi kaikki elintarvikehuoneiston toimintaan kuuluvat tilat.

Tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä. Omavalvonta esimerkiksi puhtaanapidon osalta on riittävää tilojen ja rakenteiden puhtauden ja järjestyksen varmistamiseksi.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus on hyvällä tasolla.

Tuotantotilojen siivousvälinevaraston siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen tarkastuksella haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei havaittu.

Tarkastuksen yhteydessä katsotun tuholaistorjunnan raportin mukaan esimerkiksi jyrsijöistä ei ole ollut havaintoja sisätiloissa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä useassa tilassa havaittiin olevan tuotanto käynnissä.

Työntekijöiden työtavoissa ei havaittu huomautettavaa. Esimerkiksi raaka-aineita ja valmiita tuotteita käsiteltiin hygieenisesti. Raaka-aineiden tai valmiiden tuotteiden pakkauksia ei säilytetty lattialla / liikuteltu lattiaa pitkin ilman alustaa.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat suojavaatteet.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotannon raaka-aineet ja valmiit elintarvikkeet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa

olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille elintarvikelain mukaisella tavalla.

Lisätiedot

Tarkastuskertomus on lähetetty toimijalle sähköisesti tiedoksi etusivun oikeassa yläkulmassa ilmoitettuna päivänä.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta
Elintarvikelaki 297/2021
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021
Hallintolaki 434/2003
Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.4.2026 § 54)
Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksa (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.6.2025 § 67)

Maksu 201,00 €

Maksuperusteet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksa (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 10.6.2025 § 67)

Tarkastaja Tarmo Asikainen
ELINTARVIKETARKASTAJA
0403144712
tarmo.asikainen@tuusula.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2142373

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Pharmia Oy

Kalliotie 2, 04360 TUUSULA • Kalliotie 2, 04360 TUSBY

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

17.11.2026
Oivallinen •
Utmärkt

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	12
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

22.6.2026
Oivallinen •
Utmärkt

27.1.2026
Oivallinen •
Utmärkt

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.11.2026

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
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus •
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 28.11.2026 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 28.11.2026