Avsändare
Västkustens miljöenhet
Centrumvägen 4
65610 Mustasaari

Inspektionsrapport
Livsmedelsbranschen
Datum 12.11.2026
Kod 2111338

Mottagare
Granholms Grönsaker Ab
Karperövägen 1400 B
66540 Petsmo

Ärende	Inspektion enligt tillsynsplan
Aktör	Granholms Grönsaker Ab (2835800-4)
Objekt	Granholms Grönsaker Ab Karperövägen 1400 B, 66540 Petsmo
Verksamhetens namn	Granholms Grönsaker borrning av kål, Granholms grönsaker export, Granholms grönsaker packeri
Aktivitet	Tillverkning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter, Export av livsmedel från landet, Förpackningsverksamhet och iståndsättning
Tidpunkt	5.11.2026

Närvarande

Inspektör	Manda Håkans
Verksamhetens representant	Rebecca Granholm & Nina Nyman

Inspektionsgrunder
Inspektionen var anmäld och gjordes inom ramen för den planlagda tillsynen inom Västkustens miljöenhet.

Livsmedelstillsynen består av företagarnas egenkontroll och myndighetstillsynen. Företagaren svarar för att livsmedlen som han producerar, hanterar, tillverkar, förpackar, transporterar, importerar, lagrar och saluhåller är säkra och i övrigt överensstämmer med bestämmelserna. Med tanke på det ska företagaren ha ett system för egenkontroll som lämpar sig för hans verksamhet.

Myndighetstillsynen har som huvudsaklig uppgift att säkerställa att egenkontrollen fungerar och att stötta företagen i säkerhetsfrågor.

Observationer och åtgärder som förutsätts av företaget

1. EGENKONTROLL

1.6. Egenkontrollens allmänna överensstämmelse med kraven

Värdering av verksamheten **A = Utmärkt**

Resultaten och åtgärderna
Det är möjligt att kontrollera egenkontrollsystemet. Egenkontrollen är uppdaterad.

2. LOKALERNAS OCH REDSKAPENS LÄMPLIGHET, TILLRÄCKLIGHET OCH UNDERHÅLL

2.1. Lokalernas lämplighet för idkad verksamhet

Värdering av verksamheten **A = Utmärkt**

Resultaten och åtgärderna
Lokalerna bedöms överlag vara ändamålsenliga för verksamheterna.

Personalen behöver dock passera genom det rena packeriutrymmet för att nå omklädningsrummet, vilket inte är optimalt ur hygienperspektiv. Det vore mer ändamålsenligt om personalen kunde byta om samt tvätta händerna innan de går in i det rena utrymmet.

Kontrollåtgärder
Instruering och rådgivning

2.2. Lokalernas och konstruktionernas underhåll

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Utrymmen och konstruktioner i lokalerna bedöms i huvudsak vara i gott skick, ändamålsenliga samt möjliga att rengöra på ett tillfredsställande sätt.

Det förekommer viss flagning på väggarna i packeriutrymmet. Väggytorna bör åtgärdas inom rimlig tid för att förebygga att flagor riskerar att hamna på livsmedlen.

Kontrollåtgärder

Instruering och rådgivning

2.3. Inredningens, utrustningens, vattenutrustningens och verktygens underhåll

Värdering av verksamheten B = Bra

Oivaobservation

Kalusteiden ja laitteiden kunnossapidossa on pieniä epäkohtia.

Oivaobservation

I underhållet av inredning och utrustning förekommer små missförhållanden.

Resultaten och åtgärderna

Inredning, utrustning och arbetsredskap har i regel underhållits på ett ändamålsenligt sätt.

Skärbrädorna var dock slitna och behöver bytas ut. Aktören uppgav att skärbrädorna byts ut årligen och att nästa byte är planerat inom den närmaste tiden. Ythygienprover kan användas som hjälpmedel för att bedöma hur ofta skärbrädorna behöver bytas ut.

Kontrollåtgärder

Instruering och rådgivning

3. LOKALERNAS, YTORNAS OCH REDSKAPENS RENHET

3.1. Lokalernas och konstruktionernas renhet och ordning

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Livsmedelslokalens utrymmen håller i regel en god hygienisk standard och är rena och välvårdade. Främst spår från dagens arbete noterades vid inspektionen.

Städscheman finns tillgängliga och utförd städning dokumenteras.

3.2. Ytornas, inredningens, utrustningens och verktygens renhet

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Livsmedelslokalernas ytor, möbler, utrustning och arbetsredskap är rena.

Selleriskärbrädor förvaras på en hylla nära golvet, vilket medför risk för att smutsvatten från golvet stänker upp på dem. Aktören uppgav att skärbrädorna rengörs även före användning.

Det rekommenderas trots detta att de förvaras på en mer lämplig plats för att undvika risk för kontaminering.

Kontrollåtgärder

Instruering och rådgivning

3.5. Skadedjursbekämpningen

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Vid inspektionstillfället observerades inga skadedjur eller tecken på deras förekomst. Verksamheten har utarbetat ett skadedjursprogram som efterföljs.

3.6. Avfallshanteringen

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

En avfallshanteringsplan har utarbetats och efterföljs.

4. PERSONALENS ARBETE OCH UTBILDNING

4.2. Handhygienen

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Handtvättställena var ändamålsenliga och försedda med tvål och papper. Engångshandskar används vid livsmedelshantering.

4.3. Arbetskläderseln

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Arbetsskor, arbetsbyxor, arbetsjacka och engångshandskar används vid livsmedelshantering. Förkläden används vid behov.

Det rekommenderas att personalen använder separata inneskor i det rena packeriutrymmet, eftersom golvet vid inspektionstillfället var något smutsigt efter dagens arbete.

Kontrollåtgärder

Instruering och rådgivning

4.6. Verifieringen av hygienkompetensen

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

En förteckning över personal som innehar hygienpass uppvisades vid inspektionstillfället. Samtliga personer som hanterar skurna livsmedel eller borrad kål har giltigt hygienpass.

5. LIVSMEDLENS PRODUKTIONS- ELLER HANTERINGSHYGIEN

5.1. Allmän hygien och riskhantering vid hantering av livsmedel

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Enligt aktörens uppgifter tvättas meloner med vatten från en slang medan de är placerade i plastkorgar. Tvättningen utförs enligt kundens anvisningar. Eftersom tvättningen inte pågick vid inspektionstillfället kunde rutinerna inte observeras. Säkerställ att smutsvatten från golvet inte stänker upp på melonerna under tvättningen.

Kontrollåtgärder

Instruering och rådgivning

5.5. Hygienen vid emballering och förpackning

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Förpackning av livsmedel utförs hygieniskt i ett utrymme som är lämpligt för verksamheten.

5.6. Hygienen vid förvaring och lagring av livsmedel

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Livsmedlen förvaras på ställen som reserverats för dem och i förhållanden som lämpar sig för dem. Produkterna i lager är i god ordning och lagercirkulationen fungerar.

6. KONTROLLEN AV LIVSMEDLENS TEMPERATURER

6.2. Temperaturkontrollen av kylda lokaler och livsmedel som ska förvaras kallt

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Temperaturerna i förvaringsanordningarna är lämpliga och kontrolleras regelbundet, både manuellt och med automatiska system. Temperaturdokumentation från de automatiska systemen kan fås på begäran.

13. INFORMATIONEN SOM SKA GES OM LIVSMEDEL

13.1. Den obligatoriska informationen som ska ges om livsmedel (förpackade och oförpackade livsmedel)

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

De kontrollerade etiketterna och fraktdokumenten innehåller den obligatoriska information som krävs för respektive livsmedel.

14. FÖRPACKNINGSMATERIAL OCH ANDRA KONTAKTMATERIAL

14.1. Förpackningsmaterialen och andra kontaktmaterial

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Förpackningsmaterial och engångshandskar som används vid livsmedelshantering är lämpliga för ändamålet och uppfyller kraven på livsmedelskontaktmaterial.

16. SPÅRBARHETEN OCH ÅTERKALLELSERNA

16.1. Spårbarheten hos andra livsmedel än livsmedel av animaliskt ursprung

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Aktören kan med uppgifter och dokument påvisa att livsmedlen, inklusive de produkter som exporteras, är spårbara enligt principen ”ett steg bakåt” och ”ett steg framåt”.

16.6. Återkallelser

Värdering av verksamheten A = Utmärkt

Resultaten och åtgärderna

Beredskap för återkallelser ingår i egenkontrollsystemet. Det finns tydliga rutiner för hur man ska gå till väga vid en eventuell tillbakadragning.

18. OIVA-RAPPORTENS PRESENTATION

18.1. Oiva-rapportens presentation

Värdering av verksamheten B = Bra

Oivaobservation

Viimeisimmän Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä epäkohtia.

Oivaobservation

Det finns små brister i presentationen av den senaste Oiva-rapporten.

Resultaten och åtgärderna

Den senaste Oiva-rapporten var uppsatt i packeriutrymmet. Oiva-rapporten, eller alternativt en länk till denna, bör även publiceras på företagets webbplats. Eftersom kunderna i regel inte besöker verksamhetens lokaler är det viktigt att rapporten finns tillgänglig på webbplatsen, så att kunderna enkelt kan ta del av den.

Oiva-rapporten eller en länk till denna ska vara publicerad på webbplatsens förstasida på så sätt att konsumenten enkelt kan observera den. Sociala medier eller en mobiltelefonapplikation som används som försäljningskanal är jämförbara med en internetwebbplats.

Kontrollåtgärder

Instruering och rådgivning

Tilläggsuppgifter

Vid Oiva-inspektionen granskades ett urval kontrollområden i livsmedelslokalen och dess verksamhet. Vid Oiva-inspektionen bedöms hur väl kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. De kontrollområden som kan ingå i Oiva-inspektionerna finns på webbplatsen www.oivahymy.fi (för företag → kontrollanvisningar). Där finns bedömningsanvisningarna och rapporter från utförda kontroller.

Livsmedelsföretagen ska offentliggöra Oiva-rapporten över livsmedelstillsynskontrollen.
Rapporten ska offentliggöras i omedelbar närhet av ingången eller på en annan plats som är lämplig med tanke på konsumenten, om konsumenten uträttar ärenden i livsmedelslokalen.

När en livsmedelsföretagare säljer och/eller marknadsför mat på sin egen webbplats, i en onlinebutik eller genom andra kommunikationsmedel, på sociala medier eller marknadsplatser ska Oiva-rapporterna publiceras på ingångssidan på företagets webbplats och på alla andra försäljningskanaler, på en framträdande och lätt synlig plats.

Tillämpade stadganden

Livsmedelslagen (297/2021)
Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021)
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll
Konsumentinformationsförordning (EG) nr 1169/2011

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, 834/2014

Avgiften 183,00 €

Avgiftsgrund

Avgiften baserar sig på taxa som godkänts av Västkustens tillsynsnämnd 15.10.2025, § 54. Avgiften för inspektionen, 183 €, faktureras separat.

Inspektör Manda Håkans
MILJÖ- OCH HÄLSOINSPEKTÖR
+358405798521
manda.hakans@korsholm.fi

Distribuering Företagaren

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2111338

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Granholms Grönsaker borrning av kål • Granholms grönsaker export • Granholms grönsaker packeri

Karperövägen 1400 B, 66540 PETSMO • Karperövägen 1400, 66540 PETSMO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

5.11.2026
Hyvä •
Bra

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	18
Hyvä • Bra	2
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

5.9.2024
Hyvä •
Bra

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 5.11.2026

Omavalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Hyvä • Bra
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
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Hyvä • Bra

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Kalusteiden ja laitteiden kunnossapidossa on pieniä epäkohtia.
- Viimeisimmän Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä epäkohtia.

Observationer

- I underhållet av inredning och utrustning förekommer små missförhållanden.
- Det finns små brister i presentationen av den senaste Oiva-rapporten.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
Länsirannikon ympäristöyksikkö •
Västkustens miljöenhet

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 22.11.2026 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 22.11.2026