



28.6.2023

Pintapuhtauden näytteenotto ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa

Tämä ohje koskee lähinnä elintarvikehuoneistoja missä myydään tai tarjoillaan elintarvikkeita, mm. vähittäis- ja tukkumyymälöitä, kioskeja, laitoskeittiöitä, keskuskeittiöitä, ravintoloita, kahviloita, pitopalveluyrityksiä. Jotkut pienet toiminnot, missä pakkaamattomia elintarvikkeita ei valmisteta tai käsitellä, eivät välttämättä tarvitse ottaa pintapuhtausnäytteitä. Terveystarkastajat voivat auttaa toiminnan laajuuden arvioinnissa tästä näkökulmasta.

Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen omavalvontaan tulee kuulua tilojen puhtauden tarkkailu pintanäytteenotolla. Pintapuhtausnäytteet otetaan pääosin pinnoilta, jotka ovat suoraan kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa, eli työtasoilta, leikkuulaudoilta, veitsiltä, pihdeiltä ja laitteilta kuten lihamylyiltä, sekoittimista ja leikkuukoneilta.

Näytteet otetaan kuivista pinnoista mieluummin muutama tunti puhdistuksen jälkeen tai esim. aamulla ennen töiden aloittamista, jos pinnat on puhdistettu edellisenä päivänä. Viljelymenetelmän voi korvata puhtauden tarkkailuun tarkoitetulla menetelmällä tai mittarilla. Ensisijaisesti mittaustulokset tulee osoittaa pintojen aerobisten mikro-organismien tai enterobakteerien määrä. Näytteenottosuunnitelman tulee sisältää ainakin seuraavat kuvaukset:

- käytössä oleva menetelmä,
- näytteiden määrä ja kuinka usein näytteenotto suoritetaan,
- raja-arvot ja
- toimenpiteet, joihin ryhdytään, jos raja-arvot ylitetään.

Muista myös liittää toteutetun näytteenoton tulokset omavalvonnan liitteisiin (katso myös sivulla 3). Lisätietoja näytteenotosta, menetelmävalinnasta ja tulosten tulkinnasta saa Eviran ohjeesta nro. 10501/2 (katso alla).

Näytteiden määrä ja näytteenottotiheys alla olevassa taulukossa perustuu Ruokaviraston tekemään elintarvike-toimintojen riski- ja kokoluokitukseen. Eteläkärjen ympäristöterveys on vielä tarkentanut näytteiden määrä erilaisissa tarjoilutoiminnoissa helpottaakseen Ruokaviraston ohjeiden tulkintaa.

[Huomioikaa, että alla olevan taulukon lisäksi joissakin toiminnoissa on otettava pintapuhtausnäytteitä, jotka osoittavat Salmonellaa ja/tai Listeria monocytogenes- bakteereja, esimerkiksi silloin kun käsitellään riistan lihaa ja/tai raakaa kalaa.](#)

Lisätiedot:

Eviran ohje 10501/2: Ohje elintarvikealan toimijoille, Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, Komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista.

Eviran ohje 10503/2: Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen.



28.6.2023

Puhtausnäytteiden näytteenottotiheydet ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa:

TOIMINNAN LAJI JA KOKO		PUHTAUSNÄYTTEIDEN VÄHIMMÄISMÄÄRÄ
ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI mukaan lukien esim.: - Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, marinointi) / valmistus palvelumyyntiin / salaattibaareihin, - Pakkaamattomien allergiaruokavalioon soveltuvien elintarvikkeiden myynti tai - Rahtivalmistus kuluttajan omistamista eläimistä saatavista elintarvikkeista.	Myymäla < 200m ²	5 näytettä 4 – 6 krt./vuosi tai riittävän tiheästi trendiseurannan mahdollistamiseksi
	Myymäla 200 – 1000 m ²	5 näytettä 8 – 12 krt./vuosi.
	Myymäla > 1000 m ²	6 – 10 näytettä 12 krt./vuosi.
ELINTARVIKKEIDEN TARJOILU esim.: - Raakojen, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely tai elintarvikkeet ovat gluteenittomat tai soveltuvat allergiaruokavalioon.	Suurtalous: laitoskeittiö tai keskuskeittiö annosta/vrk.	
	< 200	5 näytettä 4 krt./vuosi
	200 – 499	5 näytettä 6 krt./vuosi
	500 – 999	5 näytettä 8 krt./vuosi
	1000 – 1499	5 näytettä 10 krt./vuosi
	1500 – 2000	5 näytettä 12 krt./vuosi
	> 2000	6 - 10 näytettä 12 krt./vuosi
	Ravintola, kahvila tms. annosta/vrk.	
	< 30	5 näytettä 4 krt./vuosi
	30 – 49	5 näytettä 6 krt./vuosi
	50 – 149	5 näytettä 8 krt./vuosi
	150 – 299	5 näytettä 10 krt./vuosi
	300 – 500	5 näytettä 12 krt./vuosi
	> 500	6 - 10 näytettä 12 krt./vuosi

Kausitoiminnassa, joka on aktiivinen korkeintaan 6 kk. vuodessa, näytteenottotiheys voidaan puolittaa verrattuna taulukon tietoihin, kuitenkin niin että trendiseuranta on mahdollista.

28.6.2023

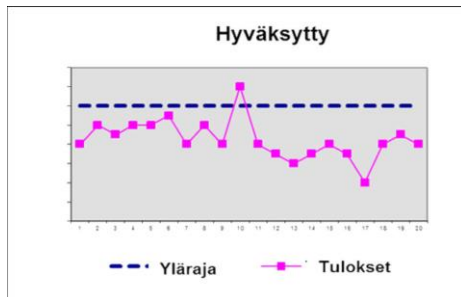
Tulosten seuranta

Toimijan tulee toteuttaa kirjallinen näytteenottosuunnitelmansa ja osana sitä tulee olla ainakin seuraavat kir-
jaukset:

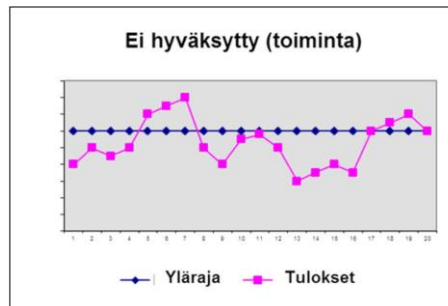
- 1) näytetulokset,
- 2) mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostami-
nen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaineen vaihtaminen/siivousvälineiden vaihtaminen) ja
- 3) uusintanäytteiden tulokset.

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä, eli kehityssuuntauksia, pitkällä aikavälillä. Kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallinnassa. Jokaiseen tutkimusme-
netelmään ja tarvittaessa jokaiseen näytteenottoaikaan laaditaan oma trendiseuranta. Jos trendi / suuntaus on heikenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Seu-
rantaa voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan esim. taulukoimalla näytetulokset ja raja-arvot ruudukkoon alla ole-
van mallin mukaan (tulosasteikko pystysuorassa tasossa, aika-asteikko/näytenumero vaakasuorassa tasossa).

Esimerkkejä trendiseurannasta:



Kuvien lähde: Uudenmaan elintarvikevalvontayksiköt, 2020.



Kuva 1. Tilanne on hyväksyttävä, jos kyseessä on indikaattori. Useimmiten tilanne vaatii toimenpiteitä, jos kyseessä on patogeeni.

Kuva 2. Tilanne ei ole hyväksyttävä. Elintarvikehuoneiston toiminnassa on toistuva ongelma, joka vaatii toimenpiteitä.