



17.02.2026

## Pintapuhtauden näytteenotto elintarvikkeiden tarjoilupaikossa

Tämä ohje koskee lähinnä elintarvikehuoneistoja missä tarjoillaan elintarvikkeita, mm. suurkeittiöitä, ravintoloita, kahviloita, pitopalveluyrityksiä. Tietyille pienille toiminnoille, missä pakkaamattomia elintarvikkeita ei valmisteta eikä käsitellä, Ruokavirasto ei ole antanut suosituksia näytteenottotiheydestä. Siitä huolimatta pintapuhtausnäytteitä on hyvä ottaa, siivoustuloksen tarkkailemiseksi. Terveystarkastajat voivat auttaa toiminnan laajuuden ja luonteen arvioinnissa suhteessa näytteenottotiheyteen.

Pintapuhtausnäytteet otetaan pääosin pinnoilta, jotka ovat suoraan kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa, eli leikkuulautoilta, veitsiltä, pihdeiltä, leivontapöydistä ja laitteilta kuten lihamylyiltä, sekoittimista ja leikkuukoneilta.

Näytteet otetaan kuivista pinnoista mieluummin ainakin muutama tunti puhdistuksen jälkeen tai esim. aamulla ennen töiden aloittamista, jos pinnat on puhdistettu edellisenä päivänä. Viljelymenetelmän voi korvata muulla puhtauden tarkkailuun tarkoitetulla menetelmällä tai mittarilla. Ruokaviraston ohjeiden mukaan mittaustulokset tulee ensisijaisesti osoittaa *aerobisten mikro-organismien* määrä pinnoissa. Näytteenottosuunnitelma laaditaan osana oma-ohjaussuunnitelmaa.

### Näytteenottosuunnitelman tulee sisältää ainakin seuraavat kuvaukset:

- käytössä oleva menetelmä ja tarvittaessa näytteenotto-ohjeet,
- näytteiden määrä ja näytteenottotiheys,
- mittayksikkö, jolla tulokset lasketaan sekä tulosten kirjauspaikka,
- raja-arvot eli mihin raja hyvien ja huonojen tulosten välillä vedetään,
- toimenpiteet, joihin ryhdytään, jos tulokset ylittävät raja-arvot, esim. siivous ja uusi näytteenotto.

Muista myös liittää toteutetun näytteenoton tulokset oma-ohjauksen liitteisiin (katso alla: Tulosten seuranta). Lisätietoja näytteenotosta, menetelmävalinnasta ja tulosten tulkinnasta saa Ruokaviraston ohjeesta nro. 4095/04.02.00.01/2020/6 (katso alla).

Näytteiden määrä ja näytteenottotiheys alla olevassa taulukossa perustuu Ruokaviraston tekemään elintarviketoimintojen kokoluokitukseen. Eteläkärjen ympäristöterveys on vielä tarkentanut näytteiden määrä erilaisissa tarjoilutoiminnoissa helpottaakseen Ruokaviraston ohjeiden paikallista tulkintaa.

Huomioikaa, että alla olevan taulukon lisäksi joissakin toiminnoissa on otettava pintapuhtausnäytteitä, jotka osoittavat *Salmonella*- ja/tai *Listeria monocytogenes*- bakteereja, esimerkiksi kun käsitellään riistan lihaa tai raakaa kalaa.

### Tulosten seuranta:

Toimijan tulee toteuttaa näytteenottosuunnitelmansa ja osana sitä tulee olla ainakin seuraavat kirjaukset:

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

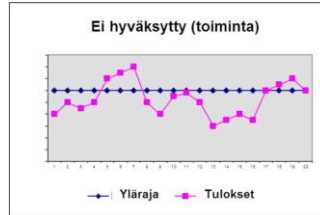
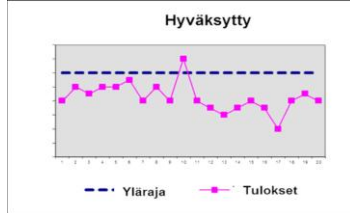
Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä, eli pyysyvätkö kehityssuunnat jatkuvasti suunnilleen samoina vai paranevatko vai heikentyvätkö ne hiljalleen. Kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, ovatko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallinnassa. Jokaiseen tutkimusmenetelmään ja tarvittaessa jokaiseen näytteenottoon laaditaan oma trendiseuranta.



17.02.2026

Jos trendi/kehityssuunta on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Seuranta voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan esim. taulukoimalla näytetulokset ja raja-arvot ruudukkoon alla olevan mallin mukaan (kuva 1 ja 2: tulosasteikko pystysuorassa tasossa, aika-asteikko/näytenumero vaakasuorassa tasossa). Graafisen käyrän sijaan voidaan käyttää myös esimerkiksi tulosten merkintää eri väreillä, eli ns. liikennevalomallia, tulosten visualisoimiseen (kuva 3).

Esimerkkejä trendiseurannasta:



Päiväys	Näytteenottopiste 1 pmy/cm <sup>2</sup>	Näytteenottopiste 2 pmy/cm <sup>2</sup>
1.1.2023	1	2
16.2.2023	2	2
3.4.2023	1	10
15.5.2023	7	50
30.6.2023	8	2
18.8.2023	2	2
1.10.2023	1	1

Kuvien lähde: Ruokaviraston ohje. Katso alla.

**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.

**Kuva 3.** Liikennevalomalli tulosten visualisoimiseen.

**Puhtausnäytteiden näytteenottotiheydet elintarvikkeiden tarjoilupaikoissa:**

Suurtilous, ravintola, kahvila tai vastaava: tarjoiltu tai valmistettu annosmäärä/vrk.	PUHTAUSNÄYTEIDEN VÄHIMMÄISMÄÄRÄ
< 50	Omaavontasuunnitelman riskinarvioinnin mukaan
50 – 149	<u>5 näytettä 2 krt. vuodessa</u> tai riittävän tiheästi trendiseurannan mahdollistamiseksi
150 – 299	<u>5 näytettä 3 krt. vuodessa</u> tai riittävän tiheästi trendiseurannan mahdollistamiseksi
300 – 499	<u>5 näytettä 4 krt. vuodessa</u> tai riittävän tiheästi trendiseurannan mahdollistamiseksi
500 – 999	<u>5 näytettä 6 krt. vuodessa</u>
1000 – 2000	<u>5 näytettä 8 krt. vuodessa</u>
> 2000	<u>5 - 10 näytettä 12 krt. vuodessa</u>

Lisätiedot:

Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/6: Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille.