



OMAVALVONNAN NÄYTTEENOTTO MYYMÄLÖISSÄ

Myymälöiden, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi), valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä ja/tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Myymälä voi toteuttaa omavalvonnän näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyen laboratorion kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>). Valvoja arvioi oiva-tarkastuksen yhteydessä myymälöiden näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Tarkemmat ohjeet tehtäviin tutkimuksiin ja näytemääriin löytyvät ohjeen lopussa olevasta taulukosta. Mahdollisista muutoksista näytekertojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontänäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (4095/04.02.00.01/2020/3). Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset---ohje-elintarvikealan-toimijoille/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset---ohje-elintarvikealan-toimijoille/> ja vähittäismyyntiä koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

Jään tutkimukset

Elintarvikemyymälässä valmistettavan jään, joka on kosketuksessa elintarvikkeen kanssa tai jota käytetään elintarvikkeen valmistuksessa, **laatu pitää tutkia kerran vuodessa**. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

Listeria monocytogenes –tutkimukset elintarvikkeista

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan myymälässä valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden **myyntiaika on 5 vrk tai enemmän**. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet edellyttävät kylmäsäilytystä ja näitä elintarvikkeita ovat esimerkiksi tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala, lämminsavukala, einekset ym.

Näytteet suomalaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista

Elintarvikenäytteitä on tarpeen ottaa myymälässä valmistetusta suomalaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista. Näytteen määrään vaikuttavat tehtävät tutkimukset: mitä enemmän tutkimuksia tehdään, sitä suurempi näytemäärän tulee olla.

Näytteet ulkomaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista

Elintarvikenäytteet otetaan myymälässä valmistetusta ulkomaisesta jauheliha-, raakalihavalmiste-, siipikarjan raakalihavalmiste- ja siipikarjanlihavalmiste-erästä. Raakalihavalmisteessa liha on paloittelu maustettu/marinoitu. Siipikarjanlihavalmiste on esimerkiksi esikeitetty tai –paistettu. Samasta erästä otetaan viisi osanäytettä. Näytteen määrään (grammaa) vaikuttavat tehtävät tutkimukset.

Näytteet pinnoilta

Mikrobiologisia pintapuhtausnäytteitä otetaan pinnoilta, jotka ovat suoraan kosketuksissa sellaisenaan syötävien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa. Näytteitä voi ottaa esimerkiksi työskentelytasoilta, työskentelyvälineistä tai astioista. Näytteenotto määräytyy myymälän elintarvikkeiden myyntipinta-alan, sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden myyntiajan ja lihan alkuperän mukaan.

Pintapuhtausnäytteitä (aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit) otetaan siivouksen jälkeen tai ennen töiden alkua puhtailta pinnoilta. Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muulla vastaavalla pikamenetelmällä tai laboratorio voi ottaa näytteet.

Pintanäytteitä otetaan *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittelyalueilta ja –laitteista pääosin työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista, kun elintarvikkeiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän.

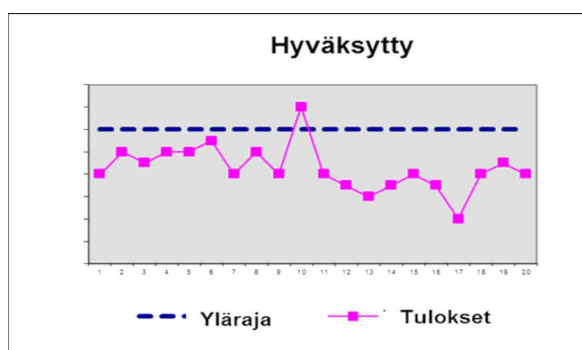
Pintanäytteitä otetaan salmonellatutkimuksiin, kun valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita ulkomaisesta lihasta (esim. jauhelihamyly, saha ym. laitteet ja välineet, työtasot, kahvat).

Tulosten seuranta

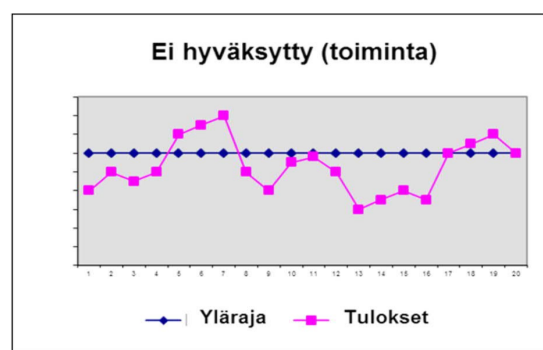
Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottoitiheys. Toimijan tulee seurata tutkimustuloksia ja reagoida tutkimustuloksiin tulosten mukaisesti. Mikäli tutkimustulos on huono, tulee toimijan selvittää huonon tuloksen syy ja ottaa uusintanäyte korjaavien toimenpiteiden jälkeen. Korjaavat toimenpiteet tulee kirjata omavalvontaan.

Toimijan tulee säilyttää tutkimustuloksia ja tarkastella niitä pitkällä aikavälillä (trendiseuranta). Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi, vaikka hälytysrajat eivät vielä ylittyisikään. Jos tulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottoitiheyksiä on mahdollista harventaa. Seurantaa voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta.

Esimerkkejä trendiseurannasta:



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



Kuva 2. Tilanne ei ole hyväksyttävä. Elintarvikehuoneistossa on toistuva ongelma, esim. yhden työvuoron toiminnassa.

Ohje on laadittu yhteistyönä Uudenmaan elintarvikevalvontayksiköiden kanssa 6.2.2020 (päivitetty 24.11.2020).

Lisätietoja oman alueesi elintarvikevalvonnalta: Vantaan ympäristökeskus: ymparistoterveys@vantaa.fi, vantaa.fi/elintarvikevalvonta

Taulukot: Myymälöiden omavalvontanäytteiden tutkimukset ja vähimmäismäärät

Jää (myymälän valmistama)

Näytteenottokerrat / vuosi	Osanäytteiden lkm.	Tutkimukset
1	1	<i>Escherichia coli</i> , koliformiset bakteerit, enterokokit

Myymälässä valmistettu sellaisenaan syötävä elintarvike (esim. savukala/täytetty leipä/eines, jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän)

Myymälän koko	Näytteenottokerrat / vuosi	Osanäytteiden lkm.	Tutkimukset
200–1000 m ²	4–6*	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
yli 1000 m ²	6–8*	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)

*) Näytemäärät suhteutettava toiminnan laajuuteen, sovitaan yhdessä valvojan kanssa.

Suomalaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, 10000–100000 kg/vuosi

Näyte	Näytteenottokerrat / vuosi	Osanäytteiden lkm.	Tutkimukset
jauheliha	4–6*	ei	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
jauheliha, raakalihavalmiste	4–6*	ei	<i>Escherichia coli</i>

*) Näytemäärät suhteutettava toiminnan laajuuteen, sovitaan yhdessä valvojan kanssa.

Suomalaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, yli 100000 kg/vuosi

Näyte	Näytteenottokerrat / vuosi	Osanäytteiden lkm.	Tutkimukset
jauheliha	6–8*	ei	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
jauheliha, raakalihavalmiste	6–8*	ei	<i>Escherichia coli</i>

*) Näytemäärät suhteutettava toiminnan laajuuteen, sovitaan yhdessä valvojan kanssa.

Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, alle 10000 kg/vuosi

Näyte	Näytteenottokerrat / vuosi	Osanäytteiden lkm.	Tutkimukset
jauheliha, raakalihavalmiste siipikarjan lihavalmiste, siipikarjanlihavalmiste	4	5	Salmonella

Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, 10000–100000 kg/vuosi

Näyte	Näytteenottokerrat / vuosi	Osanäytteiden lkm.	Tutkimukset
jauheliha	4–8*	5	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
jauheliha, raakalihavalmiste	4–8*	5	<i>Escherichia coli</i>
jauheliha, raakalihavalmiste siipikarjan raakalihavalmiste, siipikarjanlihavalmiste	4–8*	5	Salmonella

*) Näytemäärät suhteutettava toiminnan laajuuteen, sovitaan yhdessä valvojan kanssa.

Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, yli 100000 kg/vuosi

Näyte	Näytteenottokerrat / vuosi	Osanäytteiden lkm.	Tutkimukset
jauheliha	8–12*	5	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
jauheliha, raakalihavalmiste	8–12*	5	<i>Escherichia coli</i>
jauheliha, raakalihavalmiste siipikarjan raakalihavalmiste, siipikarjanlihavalmiste	8–12*	5	Salmonella

*) Näytemäärät suhteutettava toiminnan laajuuteen, sovitaan yhdessä valvojan kanssa.

Pintapuhtausnäyte, puhtauden tarkkailu

Myyvälän koko	Näytteenottokerrat / vuosi	Näytteiden lkm.	Tutkimukset
alle 200m ²	4–6*	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
200-1000m ²	6–8*	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
yli 1000m ²	8–10*	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit

*) Näytemäärät suhteutettava toiminnan laajuuteen, sovitaan yhdessä valvojan kanssa.

Pintanäyte, *Listeria monocytogenes* (Myymälässä valmistetaan sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita (esim. savukala/täytetty leipä/eines, jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän)

Myymälän koko	Näytteenottokerrat / vuosi	Näytteiden lkm.	Tutkimukset
alle 200m ²	4–6*	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
200-1000m ²	6–8*	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
yli 1000m ²	8–10*	5	<i>Listeria monocytogenes</i>

*) Näytemäärät suhteutettava toiminnan laajuuteen, sovitaan yhdessä valvojan kanssa.

Pintanäyte, salmonella (valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita ulkomaisesta lihasta)

Myymälän koko	Näytteenottokerrat / vuosi	Näytteiden lkm.	Tutkimukset
alle 200m ²	4–6*	5	Salmonella
200-1000m ²	6–8*	5	Salmonella
yli 1000m ²	8–10*	5	Salmonella

*) Näytemäärät suhteutettava toiminnan laajuuteen, sovitaan yhdessä valvojan kanssa.