



OMAVALVONNAN NÄYTTEENOTTO TARJOILUPAIKOISSA

Tarjoilupaikkojen, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä, elintarvikkeiden valmistusta ja/tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat sellaisia, joissa elintarviketta pilaavat tai ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit voivat lisääntyä nopeasti, jos niitä ei säilytetä oikeassa lämpötilassa ja olosuhteissa. Tällaisia ovat esimerkiksi liha, kala, pilkotut kasvikset ja vihannekset sekä maitotuotteet.

Tarjoilupaikka voi toteuttaa omavalvonnän näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyn laboratorion kanssa. Valvoja arvioi Oiva-tarkastuksen yhteydessä tarjoilupaikkojen näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Mahdollisista muutoksista näyttekertojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontänäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista. Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta. Toimijan on myös selvitettävä, tarvitseeko omassa toiminnassaan toteuttaa asetuksen mukaisten elintarvikkeiden laatua ja turvallisuutta koskevien tutkimusten lisäksi muita tutkimuksia kuten jään ja veden laadun tutkimista.

Näytteet pinnoilta

Näytteenotto tarjoilupaikoissa painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa niissä tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Velvoite koskee esimerkiksi ruokaravintoloita, kahviloita, pizzerioita, sushiravintoloita, pitopalveluja ja laitospaikkaita. Pintapuhtausnäytteiden näytteenottomäärät riippuvat toiminnan laajuudesta. Taulukossa 1. on esitetty tarjoilupaikkojen näytteenottotiheydet, -määrät ja tehtävät analyysit.

Taulukko 1. Pintapuhtausnäytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita

Kaikkien elintarvikkeiden valmistusmäärä	Näytteenottokohde: Elintarvikkeiden kanssa suorassa kosketuksessa olevat pinnat: laitteet, työtasot	Aerobiset mikro- organismit tai enterobakteerit Suositeltu näytteenottotiheys
< 1 500 annosta/kk < 50 annosta/vrk	-	ei näytteenottoa
1501–15 000 annosta/kk tai <10 000 kg/v 50–500 annosta/vrk	5 näytettä kerrallaan	2–4 krt/v
15 001–60 000 annosta/kk tai 10 000–100 000 kg/v 501–2000 annosta/vrk	5 näytettä kerrallaan	6–8 krt/v

Kaikkien elintarvikkeiden valmistusmäärä	Näytteenottokohde: Elintarvikkeiden kanssa suorassa kosketuksessa olevat pinnat: laitteet, työtasot	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit Suositeltu näytteenottotiheys
>60 000 annosta/kk tai >100 000 kg/v > 2000 annosta/vrk	5–10 näytettä kerrallaan	10–12 krt/v

Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi hygieniatesteillä tai muilla vastaavilla puhtauden tarkkailuun tarkoitettuilla mittareilla/menetelmillä tai laboratorio voi ottaa näytteet. Näytteitä otetaan käsittelyalu-eilta ja elintarviketuotantoon käytetyistä laitteista. Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta kuten työtasosta, leikkuulaudoista, työvälineistä ja laitteista (vihannesleikkuri jne.). Näytteet otetaan pintojen puhdistamisen jälkeen puhtailta ja kivi-tilta pinnoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Mikäli näytteet otetaan itse, käytetyn menetelmän käyttöohjeita on noudatettava.

Suositteluja näytteenottotiheyksiä ei ole määritelty seuraaville toiminnoille:

- laitetaan tarjolle esimerkiksi valmiiksi pilkottuja vihanneksia (ns. salaattibaari)
- lämmitetään valmiiksi kypsennettyjä ruokia tarjolle
- myydään irtojäätelöä tai paistopistetuotteita
- käsitellään valmiiksi kypsennettyjä elintarvikkeita esim. grillimakkaraa tai jauhelihapihvejä
- paistetaan pakasteesta otettua raakaa eläinperäistä elintarviketta kuten jauhelihapihvejä
- koostetaan voileipiä ja siivutetaan väliin esimerkiksi tomaattia/kurkkua
- täytetään sämpylöitä/patonkeja valmiiksi pilkotuista raaka-aineista.

Vaikka suositeltua näytteenottotiheyttä näille toiminnoille ei ole, niin pintapuhtausnäytteitä on hyvä ottaa siivoustuloksen tarkkailemiseksi.

Listeriapintanäytteet

Tarjoilupaikoissa tulee ottaa lisäksi pintanäytteitä *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin, jos valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän. Näitä elintarvikkeita ovat muun muassa tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Lisätietoa Ruokaviraston soveltamisohjeesta.

Näytteet elintarvikkeista

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan tarjoilupaikoissa valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden **myyntiaika on 5 vrk tai yli eli valmistuspäivä ja 4 vrk (1+4) tai enemmän**. Näytteitä ei oteta esimerkiksi tuotteista, joiden myyntiaika on korkeintaan 4 vrk tai tuotteista, joissa *L. monocytogenes* ei voi kasvaa kuten etikkasäilykkeet, hapankaali, marinoidut vihannekset, hillot ja hyte-löt, mehut, virvoitusjuomat, kuivatut hedelmät ja kuivatut liha- ja kalatuotteet.

Muut elintarviketurvallisuuden kannalta suositeltavat tutkimukset elintarvikkeista

Toimijan tulee tuntea toimintaansa liittyvät riskit ja määritellä elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamisen kannalta välttämättömät tutkimukset ja sisällyttää ne näytteenotto- ja

tutkimussuunnitelmaansa.

Naudan- tai lampaanlihasta valmistettua jauhelihaa ja raakalihavalmisteita suositellaan tutkimaan harkinnan (käyttötarkoitus, kohderyhmä) mukaan STEC –bakteerien varalta. Näytteenottoa suositellaan esimerkiksi, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitettu syödä kypsäntämättömänä (esimerkiksi tartarpihvit) tai jos ravintolassa valmistetusta jauhelihasta tehdään mediumpaistettavaksi tarkoitettuja pihvejä. Lisäksi mediumpaistettavaksi tarkoitetuista pihveistä suositellaan tutkittavaksi *E.coli* ja salmonella.

Jään tutkimukset

Jos tarjoilupaikassa valmistetaan jäätä, tulee jään laatu tutkia kerran vuodessa. Paras tapa varmistua jään puhtaudesta on ottaa näytteet jäältä laitekohtaisesti. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

Jääpalanäytteenotto voidaan korvata tarkastajalle esitettävällä vaihtoehtoisella tavalla, joka voi olla esimerkiksi seuraava (kaikkien alla olevien kohtien on täyttyvä):

- jääpalalaitteiston puhdistuskäytännöt on kuvattu omavalvonnassa ja niitä noudatetaan toiminnassa
- jääpalakone ja muut jäiden valmistamiseen liittyvät välineet ovat tarkastuksilla silmämääräisesti puhtaita eikä epäkohtia esiinny
- jääpalojen valmistuksessa ja työskentelyssä noudatetaan hyvää hygieniää ja
- jääpalalaitteistoista otetaan pintapuhtausnäytteitä, joiden tulokset ovat hyviä.

Jos toiminta on pienimuotoista tai toiminta ei kuulu säännölliseen valvontaan, jäiden valmistuksessa on huolehdittava jääpalakoneiden riittävän tiheästä puhdistamisesta ja hygieniasta jäiden valmistuksessa sekä suositeltavaa ottaa pintapuhtausnäytteitä jään kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta ja muista jään valmistamiseen liittyvistä välineistä.

Ruokanäytteet mahdollisia ruokamyrkytysepäilyjä varten

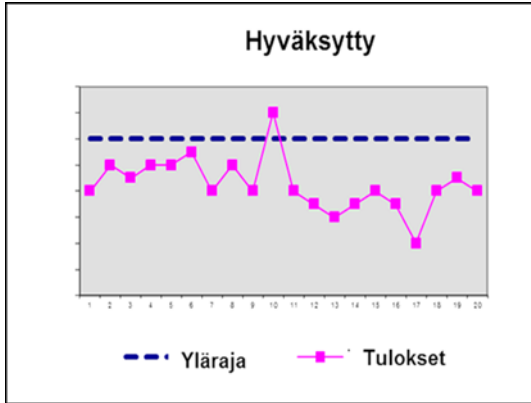
Valmistuskeittiöissä suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2–4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytysepäilyselvityksiä varten. Sopiva näytemäärä vähintään 200 grammaa. Eri ruokien yhdistämistä yhdeksi näytteeksi ei suositella.

Tulosten seuranta

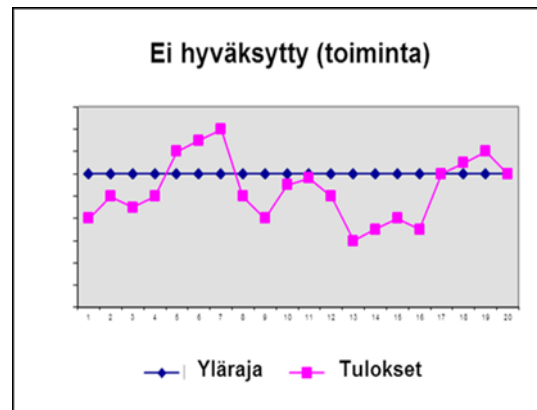
Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottotiheys. Toimijan tulee kirjata näytetulokset, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehty korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostaminen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaineen vaihtaminen/siivousvälineiden vaihtaminen) ja uusintanäytteiden tulokset.

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallinnassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Jos tulosten kehityssuunta on ollut kolme vuotta hyväksyttävällä tasolla, näytteenottotiheyksiä on mahdollista harventaa. Esi-merkkejä trendeistä on kuvissa 1–3. Seuranta voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta tai merkitsemällä tulokset taulukkoon eri väreillä käyttäen kuvan 4. mukaista liikennevalomallia tulosten visualisointiin.

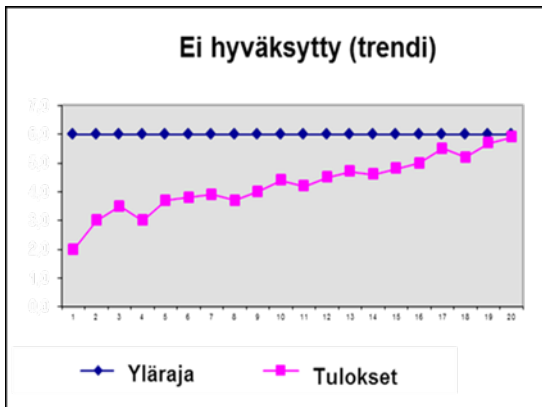
Esimerkkejä trendiseurannasta:



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



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



Kuva 3. Tilanne ei ole hyväksyttävä, vaikka kaikki tulokset ovat alle rajan. Nouseva trendi vaatii toimenpiteitä.

Ohje

Ohje on tehty yhteistyössä Uudenmaan elintarvikevalvontayksiköiden kanssa 6.2.2020 (päivitetty 12.9.2025)

Päiväys	Näytteenottopiste 1 pmy/cm ²	Näytteenottopiste 2 pmy/cm ²
1.1.2023	1	2
16.2.2023	2	2
3.4.2023	1	10
15.5.2023	7	60
30.6.2023	8	2
18.8.2023	2	2
1.10.2023	1	1

Taulukko 2. Liikennevalomalli tulosten visualisoinnissa

Linkit

[Elintarvikelain nojalla nimetyt laboratoriot](#)

[Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille \(Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/3\)](#)

[Omavalvonnan suositellut näytteenottotiheydet vähittäismyynti- ja tarjoilupaikassa](#)

[Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu](#)

[Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa](#)

Lisätietoja oman alueesi elintarvikevalvonnalta:

Vantaan ympäristökeskus/Ympäristöterveydenhuolto, ymparistoterveys@vantaa.fi

Postiosoite
Ympäristökeskus
Ympäristöterveys
PL 8801
01030 VANTAAN KAUPUNKI

Puhelin
09 839 11

ymparistoterveys@vantaa.fi
etunimi.sukunimi@vantaa.fi
www.vantaa.fi