



Ympäristökeskus

Vantaa

Ohje

Omavalvonnän näytteenotosta tarjoilupaikoissa

2024

1/3

OMAVALVONNAN NÄYTTEENOTTO TARJOILUPAIKOISSA

Tarjoilupaikkojen, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä, elintarvikkeiden valmistusta ja/tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Tarjoilupaikka voi toteuttaa omavalvonnän näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyn laboratorion kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>). 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 (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/](https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset---ohje-elintarvikealan-toimijoille/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset---ohje-elintarvikealan-toimijoille/) ja tarjoilupaikkoja koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

Jään tutkimukset

Jos tarjoilupaikassa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, tulee **jään laatu tutkia kerran vuodessa**. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

Näytteet pinnoilta

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa niissä tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja, täytettyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Velvoite koskee esimerkiksi ruokaravintoloita, kahviloita, pizzerioita, sushiravintoloita, pitopalveluja ja laitospöytätoimia. Pintapuhtausnäytteiden näytteenottomäärät riippuvat toiminnan laajuudesta. Alla olevassa taulukossa on esitetty tarjoilupaikkojen näytteenottotiheydet, -määrät ja tehtävät analyysit.

Taulukko: Pintapuhtausnäytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään raakoja, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Tarjoilupaikan koko	Näytteenottokerrat vuodessa	Näytemäärät / näytteenottokerta	Tehtävät analyysit
50–500 annosta/vrk	vähintään 4	vähintään 5	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit
500–2000 annosta/vrk	vähintään 8	vähintään 5	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit
yli 2000 annosta/vrk	vähintään 12	vähintään 5	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit

Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muilla vastaavilla kaupallisilla puhtauden tarkkailuun tarkoitetuilla mittareilla/metodeilla tai laboratorio voi ottaa näytteet. Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pintoille kuten työtasoista, leikkuulaudoista, työvälineistä ja laitteista (vihannesleikkuri jne.). Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pintoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Mikäli näytteet otetaan itse, käytetyn menetelmän käyttöohjeita on noudatettava.

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. Pintanäytteet otetaan edellä mainittujen tuotteiden käsittelyalueilta ja –laitteista työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista.

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 enemmän**.

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 kypsennettömänä (esimerkiksi tartarpihvit).

Valmistuskeittiöissä suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2–4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytyspäälyselvityksiä varten. Sopiva näytemäärä vähintään 200 grammaa.

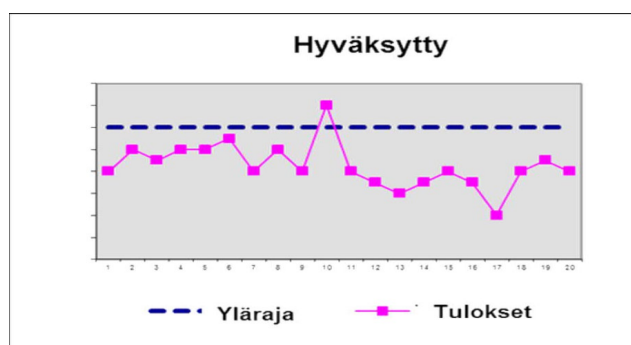
Tulosten seuranta

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

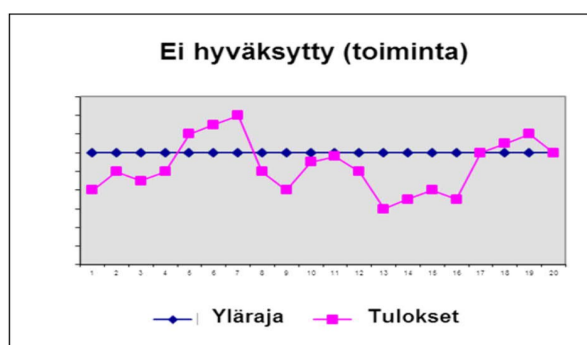
Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä.

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 pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottotiheyksiä on mahdollista harventaa. Seuranta 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. Elintarvikehuoneiston toiminnassa on toistuva ongelma, esim. yhden työvuoron toiminnassa.

Ohje on tehty yhteistyössä Uudenmaan elintarvikevalvontayksiköiden kanssa 22.1.2020 (päivitetty 30.11.2020).

Lisätietoja oman alueesi elintarvikevalvonnalta:

Vantaan ympäristökeskus, ymparistoterveys@vantaa.fi

Postiosoite: PL 8801, 01030 VANTAAN KAUPUNKI

Puhelin: 09 839 231 26

vantaa.fi/elintarvikevalvonta