



Ohje

Omaavalvonnan näytteenotosta myymälöissä

12.9.2025

Ympäristökeskus/Ympäristöterveys

OMAAVALVONNAN NÄYTTEENOTTO MYYMÄLÖISSÄ

Myymälöiden, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi), valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) ja/tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omaavalvontaansa 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.

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

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omaavalvontanäytteiden 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 kuvaavien prosessihygieniatutkimusten lisäksi muita elintarvikkeen laatuun liittyviä tutkimuksia, kuten jään ja veden laadun tutkimista.

Tähän ohjeeseen on koottu myymälän pintapuhtaus- ja pintanäytteitä (*Listeria* ja *Salmonella*) koskevien tietojen lisäksi tietoa myymälässä käsiteltävien ja valmistettavien elintarvikkeiden tutkimisesta kuten esim. einesten, jauhelihaa ja lihavalmisteita sekä kalastustuotteita koskevista tutkimuksista. Myymälässä valmistettavien maitotuotteiden esim. juustojen ja jäätelöiden tutkimuksia ei ole käsitelty tässä ohjeessa. Näihin tuotteisiin liittyvät näytteenotto-ohjeet ovat Ruokaviraston laatiman EU-asetuksen soveltamisohjeen liitteessä 9.

Pintapuhtaus- ja pintanäytteet 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 elintarvikkeen tuotantomäärän, 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 hygieniatesteillä tai muulla vastaavalla pikamenetelmällä tai laboratorio voi ottaa näytteet.

Pintanäytteitä otetaan *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittelyalueilta ja –laitteista, 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. Pintanäytteitä otetaan salmonellatutkimuksiin, kun valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita ulkomaisesta lihasta (esim. jauhelihamylly, saha ym. laitteet ja välineet, työtasot, kahvat).

Pintanäytteet otetaan edellä mainittujen tuotteiden käsittelyalueilta ja –laitteista työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista. Pintojen listerianäytteet otetaan valmistuksen aikana tuotannon jatkuttua vähintään 2 tuntia tai valmistuksen päätteeksi ennen siivousta. Työn aikana otettuun näytteeseen saadaan todennäköisemmin irrotettua pinnasta kasvukykyisiä bakteereita, jolloin ne todetaan näytteestä helpommin.

Taulukko 1. Pintapuhtausnäytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit myymälän eri tuotantomäärissä

Myymälän vuosituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Näytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	2–4 ¹⁾	5	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
10 000–100 000 kg	6–8	5	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
>100 000 kg	10–12	5–10	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit

1) 2–4 krt/v tai riittävän tiheästi trendiseurannan tai poikkeamatrendiseurannan mahdollistamiseksi

Taulukko 2. Pintanäytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit myymälän eri tuotantomäärissä (myymälässä valmistetaan sellaisenaan syötäviä tuotteita, joissa *L. monocytogenes* voi kasvaa esim. savukala, täytetty leipä ja einas, jos myyntiaika on 5 vrk tai yli) 2)

Myymälän vuosituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Näytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	4–6	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
10 000–100 000 kg	6–8	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
>100 000 kg	8–12	5–10	<i>Listeria monocytogenes</i>

2) Tuotteiden, joiden pH on $\leq 4,4$ tai $a_w \leq 0,92$ tai joiden pH on $\leq 5,0$ ja $a_w \leq 0,94$ sekä tuotteiden, joiden myyntiaika on enintään 4 vrk, ei katsota kuuluvan tähän luokkaan.

Taulukko 3. Pintanäytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit myymälän eri tuotantomäärissä (valmistetaan jauhelihaa/lihavalmisteita lihasta, joka ei alkuperältään ole kuulunut salmonellavalvontaohjelman piiriin)

Myymälän vuosituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Näytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	4–6	5	<i>Salmonella</i>
10 000–100 000 kg	8–10	5	<i>Salmonella</i>
>100 000 kg	12–14	5	<i>Salmonella</i>

Näytteet 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 yli eli valmistuspäivä ja 4 vrk (1+4) tai enemmän. Kohtalaisen ja merkittävän riskin elintarvikkeiden esimerkiksi tuoresalaattien, täytettyjen leipien, graavi- ja lämminsavukalan ja einesten tutkimuksista on tietoa taulukoissa 4 ja 5. Lisäksi myymälässä

keitetyistä äyriäisistä esim. ravuista ja nilviäisistä pitää tutkia *Salmonella* erityisesti, kun käytetään ulkomaisia äyriäisiä ja nilviäisiä.

Näytteitä ei oteta esim. tuotteista, joiden myyntiaika on korkeintaan 4 vrk tai tuotteista, joissa *L. monocytogenes* ei voi kasvaa kuten etikkasäilykkeet, hapankaali, marinoidut vihannekset, hillot, mehut, kuivatut hedelmät ja kuivatut liha- ja kalatuotteet.

Taulukko 4. Myymälässä valmistetut sellaisenaan syötävät kohtalaisen riskin elintarvikkeiden näytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit myymälän eri tuotantomäärissä (esim. tuoresalaatti, täytetyt leivät, valmisateriat, liha- ja kalapyörykät ja -pihvit, kevytkestromakkarat, lämminsavukala ja siivutettu tai suikaloitu tyhjiöpakattu lihavalmiste), kun myyntiaika on 5 vrk tai yli eli valmistuspäivä ja 4 vrk (1+4) tai enemmän

Myymälän vuosituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Näytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	0	-	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
10 000–100 000 kg	2	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
>100 000 kg	4	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)

Taulukko 5. Myymälässä valmistetut sellaisenaan syötävät merkittävän riskin elintarvikkeiden näytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit myymälän eri tuotantomäärissä (esim. graavi- ja kylmäsavukalaa, pastöroimattomasta maidosta valmistettua pehmeää juustoa tai lihahyytelöä sisältävä tuote esim. leipä, salaatti tai täyte sekä lihahyytelö ja riimiliha), kun myyntiaika on 5 vrk tai yli eli valmistuspäivä ja 4 vrk (1+4) tai enemmän

Myymälän vuosituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Osanäytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	2	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
10 000–100 000 kg	4	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
>100 000 kg	6	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)

Taulukko 6. Myymälässä valmistetut keitetyt äyriäiset ja nilviäiset (erityisesti, kun on käytetty ulkomaisia äyriäisiä ja nilviäisiä)

Myymälän vuosituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Osanäytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	0	-	-
10 000–100 000 kg	2	5	<i>Salmonella</i>
>100 000 kg	2	5	<i>Salmonella</i>

Myymälässä valmistetut jauhelihat, raakalihavalmisteet ja siipikarjanlihavalmisteet (liha suomalaista alkuperää)

Jauhelihanäytteitä tulee ottaa myymälässä valmistetusta suomalaisesta jauhelihasta, kun jauhelihan myyntiaika (käyttöaika) on jauhamisesta 24 h tai enemmän. Jauhelihasta ei tarvitse tutkia *Salmonellaa*, jos käytetty suomalainen liha kuuluu salmonellavalvontaohjelman piiriin. Jos jauhelihan vuosituotantomäärä on < 10 000 kg näytteiden tutkimuksissa on helpotuksia.

Taulukko 7. Myymälässä valmistettua jauhelihaa (nauta, sika ja siipikarjanliha) koskevat näytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit myymälän eri tuotantomäärissä, kun käytetty liha on suomalaista alkuperää ja myyntiaika (käyttöaika) on jauhamisesta 24 h tai enemmän

Myymälän vuosituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Osanäytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	0 tai 1	5	Aerobiset mikro-organismit vain, jos kaupassa pakatun jauhelihan säilyvyysaika on yli 2 vuorokautta (valmistuspäivä +1 päivä)
vuosituotanto <10 000 kg	0 tai 2	5	E. coli vain, jos jauheliha on tarkoitus syödä raakana tai siitä on tarkoitus valmistaa mediumpihvejä
10 000–100 000 kg	4–8	5	Aerobiset mikro-organismit, E. coli
>100 000 kg	8–12	5	Aerobiset mikro-organismit, E. coli

Taulukko 8. Myymälässä valmistettuja raakalihavalmisteita esim. paloitetua, maistettua ja marinoitua lihaa koskevat näytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit myymälän eri tuotantomäärissä

Myymälän vuosituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Osanäytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	-	-	-
10 000–100 000 kg	4–8	5	<i>E. coli</i>
>100 000 kg	8–12	5	<i>E. coli</i>

Näytteet ulkomaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista

Myymälässä ulkomaisesta lihasta (nauta, sika, siipikarja) valmistettuja jauheliha- ja raakalihavalmiste-eriä sekä siipikarjanlihavalmiste-eriä pitää tutkia. Raakalihavalmisteessa liha on paloitetu ja maustettu/marinoitu. Siipikarjanlihavalmiste on esimerkiksi esikeitetty tai –paistettu.

Taulukko 9. Myymälässä ulkomaista lihasta (nauta, sika, siipikarja) valmistetun jauhelihan ja raakalihavalmisteen näytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit myymälän eri tuotantomäärissä (käytetty liha ei kuulu salmonellaerityistakuiden piiriin)

Myymälän vuosituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Osanäytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	4	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)

Myymälän vuostituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Osanäytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	0 tai 1	5	Aerobiset mikro-organismit vain jauhelihasta ja kun kaupassa pakatun jauhelihan säilyvyysaika on yli 2 vuorokautta (valmistuspäivä +1 päivä)
<10 000 kg	0 tai 2	5	<i>E. coli</i> raakalihavalmisteista ei tutkita ja jauhelihasta vain, jos se on tarkoitus syödä raakana tai siitä on tarkoitus valmistaa mediumpihvejä
10 000–100 000 kg	8	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
10 000–100 000 kg	4–8	5	Aerobiset mikro-organismit vain jauhelihasta ja kun jauhelihan myyntiaika (käyttöaika) jauhamishetkestä on 24 h tai enemmän
10 000–100 000 kg	4–8	5	<i>E. coli</i>
>100 000 kg	12	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
>100 000 kg	8–12	5	Aerobiset mikro-organismit vain jauhelihasta ja kun jauhelihan myyntiaika (käyttöaika) jauhamishetkestä on 24 h tai enemmän
>100 000 kg	8–12	5	<i>E. coli</i>

Taulukko 10. Myymälässä ulkomaisesta lihasta valmistettujen siipikarjanlihavalmisteiden esim. esikeitettyjen tai -paistettujen siipikarjatuotteiden näytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit

Myymälän vuostituotanto	Näytteenottoja kertaa/vuosi	Osanäytteiden lkm	Tutkimukset
<10 000 kg	4	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
10 000–100 000 kg	8	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
>100 000 kg	10	5	<i>Salmonella</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)

Jään tutkimukset

Elintarvikemyymälässä valmistettavan jään, joka on kosketuksessa elintarvikkeen kanssa tai jota käytetään elintarvikkeen valmistuksessa, laatu tulee tutkia kerran vuodessa. 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.

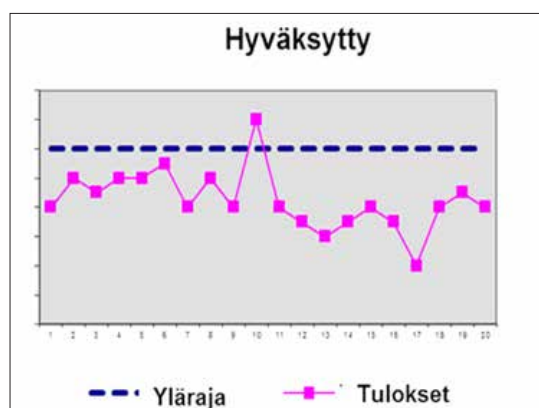
Jos toiminta on pienimuotoista tai toiminta ei kuulu säännölliseen valvontaan, jäiden valmistuksessa on huolehdittava jääpalakoneiden riittävän tiheästä puhdistamisesta ja hygieniasta jäiden valmistuksessa sekä suositeltavaa ottaa pintapuhtausnäytteitä jään kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta ja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

Tulosten seuranta

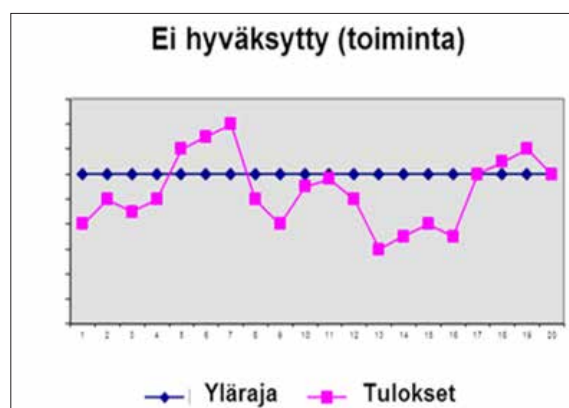
Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottotiheys. Toimijan tulee kirjata näytetulokset, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostaminen/ohjeistuksen 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. Esimerkkejä trendeistä on kuvissa 1–3. Seuranta voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta tai merkitsemällä tulokset taulukkoon eri väreillä käyttäen taulukon 11. mukaista liikennevalomallia tulosten visualisointiin.

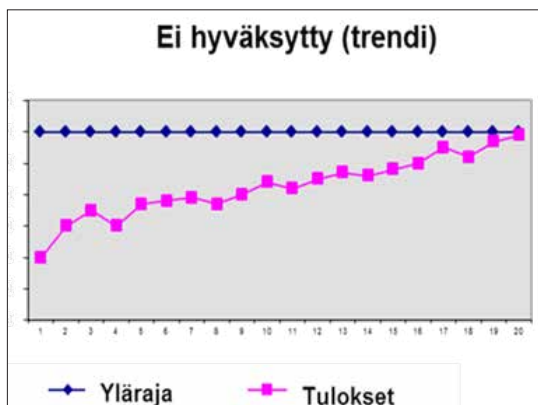
Esimerkkejä trendiseurannasta:



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.

Taulukko 11. Liikennevalomalli tulosten visualisoinnissa

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

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