

Omavalvonnän näytteenotto tarjoilupaikoissa

Tarjoilupaikkojen, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Tarjoilupaikka 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 tarjoilupaikkojen näytteenotto-suunnitelman sekä sen toteutuksen. Mahdollisista muutoksista näytekerrojen määrään tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvonnän näytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (10501/2). Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/eviran_ohje_10501_2_mikrobiologiset_vaati-mukset_toimijoille.pdf ja tarjoilupaikkoa koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/vahohje-10501-liite-9-vahittaismyynti-ja-tarjoilupaikka.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 leikkeitä. Velvoite koskee esimerkiksi ruokaravintoloita, kahviloita, pizzeriaita, sushiravintoloita, pitopalveluja ja laitospalveluita. 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.

	Tarjoilupaikat 0 – 500 annosta / vrk	Tarjoilupaikat 500 – 2000 annosta / vrk	Tarjoilupaikat yli 2000 annosta / vrk
Näytteenottotiheys ja näytemäärät	- Näytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa - Jokaisella näytteenotokerralla otetaan vähintään 5 näytettä	- Näytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa - Jokaisella näytteenotokerralla otetaan vähintään 5 näytettä	- Näytteitä otetaan vähintään 12 kertaa vuodessa - Jokaisella näytteenotokerralla otetaan vähintään 5 näytettä
Tehtävät analyysit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit	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 pinnoille kuten työtasoista, leikkuulaudoista, työvälineistä ja laitteista (vihannesleikkuri jne.). Näytteet otetaan puhtailla ja kuivilla pinnoilla, 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 tutki- maan harkinnan (käyttötarkoitus, kohderyhmä) mukaan STEC –bakteerien varalta. Näyteenot- toa suositellaan esimerkiksi, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämät- tömänä (esimerkiksi tartarpihvit).

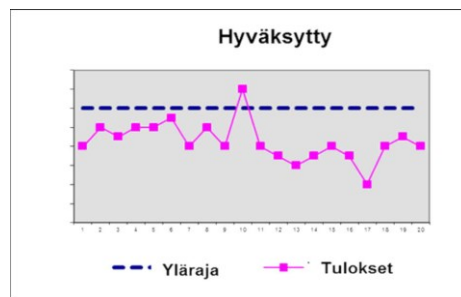
Valmistuskeittiöissä suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2 – 4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytyspäilyselvityksiä varten. Sopiva näyte- määrä vähintään 200 grammaa.

Tulosten seuranta

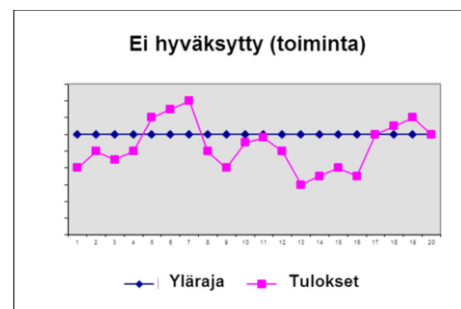
Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näyteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näyteenottotiheys. Toimijan tulee kirjata näytetulokset, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostaminen/ohjeistuksen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

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Ke- hityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallin- nassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Jos tulosten kehi- tyssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näyteenottotiheyksiä on mahdollista harven- tää. 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.

Lisätietoja elintarvikevalvonnalta:

Porvoon ympäristöterveydenhuolto, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi