

Omavalvonnan näytteenotto myymälöissä

Myymälöiden, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Myymälä voi toteuttaa omavalvonnan näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyin 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 omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut ohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista - Ohje elintarvikealan toimijoille (4095/04.02.00.01/2020/4).

Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta:

- https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_4095_04_02_00_01_2020_4_liitteet-yhdistetty.pdf
- ja vähittäismyyntiä koskeva liite: <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

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.

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 paloiteltu ja 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. Näyteenotto määrätty myymälän elintarvikkeiden myyntipinta-alan, sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden myyntiajan ja lihan alkupe-
rän mukaan.

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

Pintänäytteitä otetaan *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin sellaisenaan syötävien elintarvik-
keiden käsittelyalueilta ja –laitteista pääosin työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuk-
sen aloittamista, kun elintarvikkeiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän.

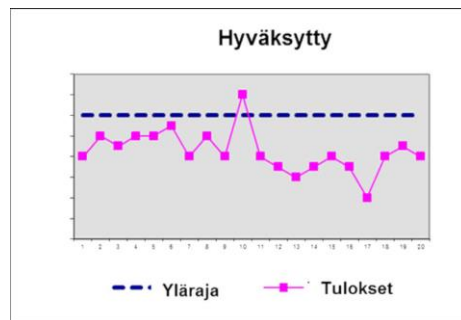
Pintänäytteitä otetaan salmonella-tutkimuksiin, kun valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita
ulkomaisesta lihasta (esim. jauhelihamylly, saha ym. laitteet ja välineet, työtasot, kahvat).

Tulosten seuranta

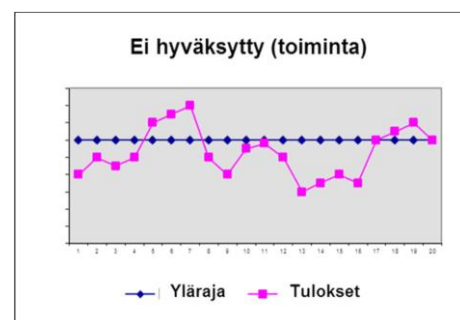
Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näyteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat
näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näyteenottotiheys. Toimijan tulee seurata tutkimus-
tuloksia ja reagoida tutkimustuloksiin tulosten mukaisesti. Mikäli tutkimustulos on huono, tulee
toimijan selvittää 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 ryhdyt-
tävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi, vaikka hälytysrajat eivät
vielä ylittysikään. Jos tulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näyteen-
ottotiheyksiä on mahdollista harventaa. Seurantaa voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoi-
malla näytetulokset ruutuviikkoon, 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 oman alueesi elintarvikevalvonnalta:

Espoon seudun ympäristöterveys, elintarvikevalvonta@espoo.fi

Eteläkärjen ympäristöterveys, halsoinspektor@syymi.fi

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Hyvinkään ympäristöterveydenhuolto, kirjaamo@hyvinkaa.fi

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, yaktoimisto@tuusula.fi

Lohjan ympäristöterveyspalvelut, ymparistoterveys@lohja.fi

Porvoon ympäristöterveydenhuolto, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

Vantaan ympäristökeskus, ymparistoterveys@vantaa.fi

Taulukko: Myymälöiden omavalvontanäytteiden tutkimukset ja vähimmäismäärät.

Näyte	Näytteen- ottoker- toja/vuosi	Osänäyt- teiden lkm	Tutkimukset
Jää (myymälän valmistama)	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)			
myymälä 200-1000 m ²	4-6*	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
myymälä yli 1000 ²	6-8*	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Suomalaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, 10 000 – 100 000 kg/v			
jauheliha	4-6*	ei	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
jauheliha, raakalihavalmiste	4-6*	ei	<i>Escherichia coli</i>
Suomalaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, yli 100 000 kg/v			
jauheliha	6-8*	ei	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
jauheliha, raakalihavalmiste	6-8*	ei	<i>Escherichia coli</i>
Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, alle 10 000 kg/v			
jauheliha, raakalihavalmiste siipikarjan raakalihavalmiste, siipikarjanlihavalmiste	4	5	Salmonella
Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, 10 000 – 100 000 kg/v			
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
Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, yli 100 000 kg/v			
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
Näyte	Näytteen- ottoker- toja/vuosi	Näyt- teiden lkm	Tutkimukset
Pintapuhtausnäyte, puhtauden tarkkailu			
myymälä alle 200 m ²	4-6*	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
myymälä 200-1000 m ²	6-8*	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
myymälä yli 1000 m ²	8-10*	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
Pintänäyte, <i>Listeria monocytogenes</i> (Myymälässä valmistetaan sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita (esim. savukala/täytetty leipä/eines, jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän)			
myymälä alle 200 m ²	4-6*	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
myymälä 200-1000 m ²	6-8*	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
myymälä yli 1000 m ²	8-10*	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Pintänäyte, salmonella (valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita ulkomaisesta lihasta)			
myymälä alle 200 m ²	4-6*	5	Salmonella
myymälä 200-1000 m ²	6-8*	5	Salmonella
myymälä yli 1000 m ²	8-10*	5	Salmonella

* Näytemäärät suhteutettava toiminnan laajuuteen, sovitaan yhdessä valvojan kanssa.