

Ohje omavalvonnän näytteenotosta tarjoilupaiikoille

Omavalvonnän näytteenotto tarjoilupaiikoissa

Tarjoilupaiikkojen, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä, elintarvikkeiden valmistusta ja/tai jään valmistusta tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Tarjoilupaiikka 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 tarjoilupaiikkojen näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Mahdollisista muutoksista näyttekertojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvonnänäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen 4095/04.02.00.01/2020/4: Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita. 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
- tarjoilupaiikkoja koskeva liite: <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

Jään tutkimukset

Jos tarjoilupaiikassa 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 tarjoilupaiikoissa, 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 laitoskeittiöitä. Pintapuhtausnäytteiden näytteenottomäärät riippuvat toiminnan laajuudesta. Alla olevassa taulukossa on esitetty tarjoilupaiikkojen näytteenottotiheydet, -määrät ja tehtävät analyysit.

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

	Tarjoilupaiikat 0 – 500 annosta / vrk	Tarjoilupaiikat 500 – 2000 annosta / vrk	Tarjoilupaiikat 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 työ-

Ohje omavalvonnän näytteenotosta tarjoilupaikoille

tasoista, leikkuulaudoista, työvälineistä ja laitteista (vihannesleikkuri jne.). Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pinnoilta, 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. Näytteenot- toa tulisi tehdä esimerkiksi, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämättö- mänä (esimerkiksi tartarpihvit) tai jos ravintolassa valmistetusta jauhelihasta tehdään me- diumpaistettavaksi tarkoitettuja pihvejä. Mediumpaistettavaksi tarkoitetuista pihveistä tulisi tutkia lisäksi e.coli ja tarvittaessa salmonella.

Ruokamyrkytyspäilyjä varten valmistuskeittiöiden on hyvä ottaa valmistetusta ruoasta tai elin- tarvikkeesta 200 – 300 g:n näyte/valmistettu elintarvike-erä. Näytteet otetaan aseptisesti näyt- teenottoastioihin tai tehdaspuhtaisiin muovipusseihin, ei kuitenkaan biohajoaviin pusseihin. HUOM! Jos näytteet on otettu biohajoaviin pusseihin, sisältö on hygieenisesti siirrettävä tavalli- siin muovipusseihin/-astioihin, jotka on suljettava tiiviisti, ennen kuin lähetetään laboratorioon tutkittavaksi.

Näyte pakastetaan ja säilytetään pakastimessa vähintään 2–4 viikon ajan. Näytteiden ottaminen helpottaa myöhemmin mahdollisen ruokamyrkytyspäilyn selvittämistä, mikäli kyseistä ruokaa epäillään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi. Myös tarjottavaksi valmistetuista salaateista, raas- teista yms. kannattaa pakastaa vastaava näyte. Eri ruokien yhdistämistä yhdeksi näytteeksi ei suositella.

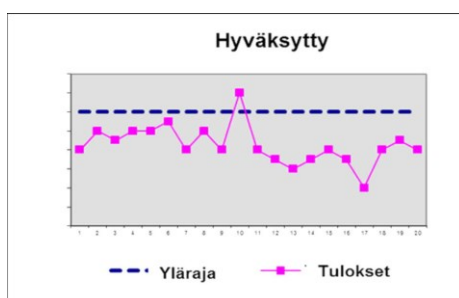
Tulosten seuranta

Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottiheys. Toimijan tulee kirjata näytetulok- set, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen te- hostaminen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaineen vaihtaminen/siivousvälineiden vaihta- minen) ja uusintänäytteiden tulokset.

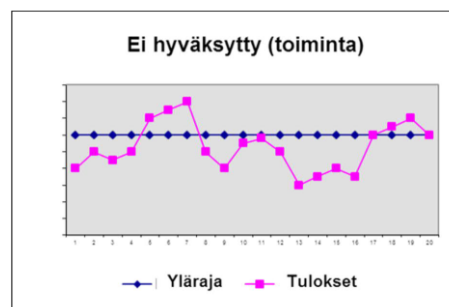
Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Ke- hityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallin- nassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä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

Ohje omavalvonnan näytteenotosta tarjoilupaikoille

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.

Säilyvyystudkimukset

Toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeet täyttävät mikrobiologiset, kemialliset ja aistinvaraiset vaatimukset käyttöajan loppuun.

Jos helposti pilaantuvaa elintarviketta säilytetään valmistamisen tai käsittelyn tai pakkauksen avaamisen jälkeen useamman päivän ajan, toimijan tulee ennakolta arvioida, kuinka pitkään kyseistä tuotetta voidaan säilyttää. Tällaista säilyttämistä on esimerkiksi valmiin ruoan tai kylmän lisukkeiden säilyttäminen myöhemmin tapahtuvaa tarjoilua varten tai puolivalmiin ruoan (kuten kastikepohjan) säilyttäminen niin, että ruoka tehdään valmiiksi myöhemmin. Arvio voi perustua yleiseen tietoon (esim. silloin, kun säilytetään kypsää tuotetta avatussa pakkauksessa lyhytaikaisesti). Se voi olla myös toimijan vastaavissa olosuhteissa tekemä aistinvarainen arvio, jolla varmistetaan tuotteen laatu suunnitellun käyttöajan lopussa.

Pitkien säilytysaikojen kohdalla voi olla tarpeen tutkia säilyvyyttä myös laboratoriotutkimuksin. Esimerkiksi kumentamalla valmistettujen ruokien kohdalla yli neljän päivän säilytysaikaa pidetään yleensä pitkänä. On kuitenkin järkevää suunnitella toiminta niin, ettei avattuja pakkauksia, puolivalmiita ruokia tai loppuun valmistettuja ruokia säilytetä pitkäaikaisesti.

Lisätietoja elintarvikevalvonnalta:

Porvoon ympäristöterveydenhuolto, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi