

Jääpalojen hygieeninen laatu Päijät-Hämeessä 2025

Projektin loppuraportti

Kristiina Kiuru, Sanna Kousa



SISÄLLYSLUETTELO

1	JOHDANTO	3
2	PROJEKTIN TAVOITEET	3
3	TOTEUTUS	4
3.1	Näytteenotto ja ohjeistus	4
3.2	Mikrobiologisen laadun arviointi.....	4
4	TULOKSET	5
4.1	Kohdetyyppi	5
4.2	Mikrobiologinen laatu	6
4.3	Uusintänäytteet	7
4.4	Tarkastuslomakkeen tulokset	8
5	JOHTOPÄÄTÖKSET JA SUOSITUKSET JATKOTOIMENPITEISTÄ ...	11

Liite 1 Jääpalakoneen puhdistusohje

Liite 2 Tiedote toimijoille

Liite 3 Projektilomake

1 JOHDANTO

Lahden kaupungin ympäristöterveys ja Päijät-Hämeen ympäristöterveys toteuttivat vuonna 2025 elintarvikevalvonnan näytteenottoprojektin, jonka tavoitteena oli selvittää jääpalojen hygieenistä laatua Päijät-Hämeen alueen elintarvikehuoneistoissa. Näytteitä otettiin yhteensä 73 kpl pubeista, ravintoloista ja myymälöistä. Näytteenotto kohdistui juomissa tarjottaviin jääpaloihin ja myymälöiden palvelutiskeissa käytettävään jäämurskaan.

Projektinäytteenoton yhteydessä kartoitettiin myös jääpalakoneiden puhdistuskäytäntöjä sekä jään valmistukseen ja käsittelyyn liittyvää hygieniää. Näytteenotto- ja neuvontakäynnit toteutettiin valvontayksiköiden elintarvikevalvojien toimesta. Vastaavaa selvitystä ei ole tehty Päijät-Hämeen alueella viime vuosina, joten projekti tarjoaa ajankohtaista tietoa jääpalojen laadusta.

2 PROJEKTIN TAVOITEET

Projektin tavoitteena oli selvittää Päijät-Hämeen alueen elintarvikehuoneistojen jään hygieeninen laatu ennalta valituissa valvontakohteissa. Samalla kartoitettiin 0-riskiluokan valvontakohteiden tilanne ja arvioitiin, onko kohteiden tietoihin tai valvontatiheyteen tarvetta tehdä päivityksiä. Esimerkiksi pubit luokitellaan 0-riskiluokkaan, jolloin toiminta on niin vähäriskistä tai pienimuotoista, ettei säännöllisiin, tietyin väliajoin toistuviin tarkastuskäynteihin ole tarpeellista käyttää valvontaresursseja. Tavallisesti 0-riskiluokan kohteisiin tehdään tarkastus toiminnan aloittamisen yhteydessä. Ensimmäisellä tarkastuksella tarkastetaan, vastaako toiminta ilmoitettua ja annetaan tarvittavaa neuvontaa. Tämän jälkeen tarkastuksia tehdään kohteeseen vain erityisestä syystä, joka voi olla esimerkiksi asiakasvalitus, ruokamyrkytys epäily, epäily lainsäädännön vastaisuudesta tai muusta elintarviketurvallisuutta heikentävästä seikasta.

Projektilla haluttiin lisätä toimijoiden ymmärrystä elintarviketurvallisuudesta, sillä mikrobiologisesti huonolaatuinen jää voi olla terveysriski. Lisäksi haluttiin lisätä tietoa laite- ja välinevalintojen tärkeydestä. Jään ja veden käsittelyyn käytettävien välineiden tulee olla materiaaliltaan, rakenteeltaan ja kunnoltaan elintarvikekäyttöön soveltuvia. Elintarvikehuoneistojen tulee omavalvonnassaan huomioida jääpalakoneen puhdistus ja huolto.

3 TOTEUTUS

3.1 Näytteenotto ja ohjeistus

Näytteenotto toteutettiin kohdennetusti ennalta suunniteltuihin kohteisiin ilman ennakkoilmoitusta kesäkaudella 2025. Lahden ympäristöterveydessä otettiin näytteitä 44 kohteesta ja Päijät-Hämeen ympäristöterveydessä 29 kohteesta. Näytteenoton yhteydessä arviotiin jääpalakoneen puhtautta ja kuntoa, välineiden säilytystä ja jääpalakoneen puhdistuskäytäntöjä projektia varten laaditun lomakkeen avulla (liite 1). Kohteisiin jätettiin tiedote näytteenotosta käynnin yhteydessä (liite 2).

Näytteet otettiin suoraan jääpalakoneesta tai astiasta, johon jäämurska kerätään. Näytteenotto tapahtui niillä välineillä, joita toimipaikka käyttää jään annosteluun. Näytteet lähetettiin Metropolilab Oy:lle tutkittavaksi. Näytteiden analysointi tehtiin jään sulamisvedestä. Kaikki tutkitut jääpalat ja jäämurskat oli valmistettu verkostovedestä.

Toimijoiden käyttöön laadittiin jääpalakoneen puhdistusohje (liite 3). Ohje lähetettiin etukäteen keväällä 2025 sähköpostitse kaikkiin Päijät-Hämeen alueen elintarvikehuoneistoihin, joissa oletettiin käytettävän jääpaloja tai jäämurskaa. Ohjeistusta käytiin tarvittaessa läpi myös näytteenottokäynnillä.

3.2 Mikrobiologisen laadun arviointi

Mikrobiologisen laadun arvioinnissa käytettiin sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 1352/2015 mukaisia talousveden laatuvaatimuksia ja laatutavoitteita sekä Ruokaviraston ohjetta ”Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa”. Heterotrofiselle pesäkeluvulle 22 °C asetettiin projektissa omat raja-arvot helpottamaan tulosten arviointia. Näytteistä tutkitut parametrit, menetelmät ja arviointikriteeristö on esitetty taulukossa 1.

Taulukko 1. Tutkitut parametrit, menetelmät ja arviointikriteeristöt.

Tutkittu parametri	Menetelmä	Arviointikriteeristö
Heterotrofinen pesäkeluku 22 °C	SFS-EN ISO 6222:1999	Ei epätavallisia muutoksia ²⁾ Hyvä < 100 pmy/ml, Välttävä 100–1000 pmy/ml, Huono > 1000 pmy/ml ¹⁾
Koliformiset bakteerit	SFS-EN ISO 9308-2:2014	0 mpn/100 ml ²⁾
<i>Escherichia coli</i>	SFS-EN ISO 9308-2:2014	0 mpn/100 ml ³⁾
Suolistoperäiset enterokokit	SFS-EN ISO 7899-2:2000	0 pmy/100 ml ³⁾

1) Projektille asetettiin heterotrofiselle pesäkeluvulle 22 °C omat raja-arvot helpottamaan tulosten arviointia.

2) Mikrobiologinen laatutavoite.

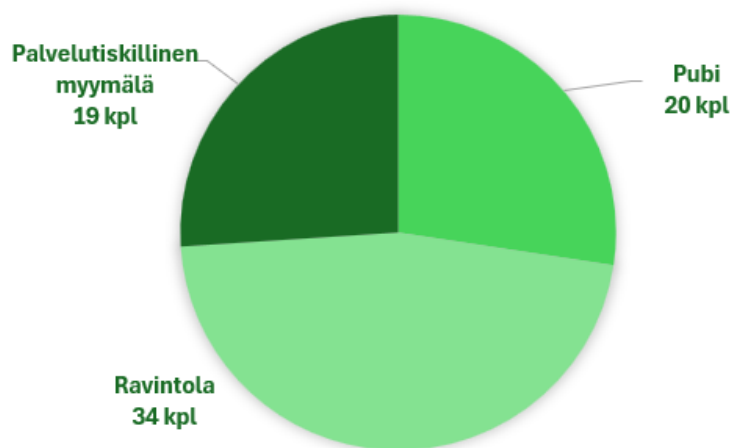
3) Mikrobiologinen laatuvaatimus.

Jos näytteessä esiintyi koliformisia bakteereja, *Escheria coli* -bakteeria, suolistoperäisiä enterokokkeja, tai heterotrofinen pesäkeluku oli korkea, otettiin kohteesta uusinta-näyte ja vielä tarvittaessa toinen jatkonäyte. Jos tulos oli välttävä, oltiin valvontakohteeseen yhteydessä ja annettiin neuvontaa toimintatapojen korjaamiseksi.

4 TULOKSET

4.1 Kohdetyyppi

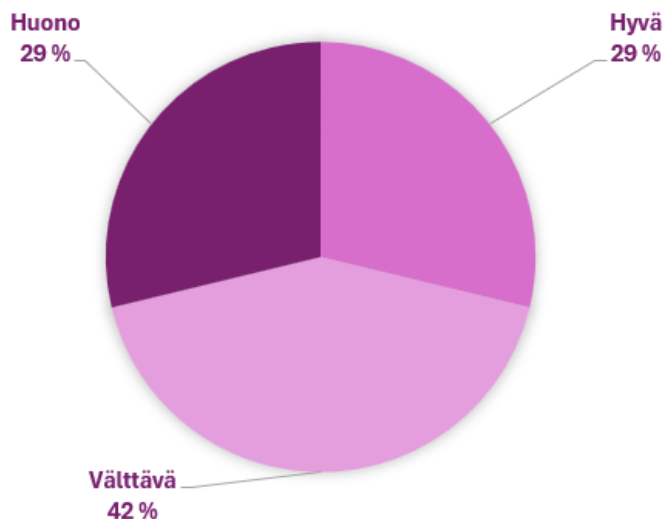
Jääpalanäytteitä haettiin yhteensä 73 kohteesta. Näistä oli ravintoloita 34 kpl, pubeja 20 kpl ja palvelutiskillisiä myymälöitä 19 kpl (kuvio 1). Näytteet olivat tyypiltään jääpaloja 53 kohteessa ja jäämurskaa 23 kohteessa.



Kuvio 1. Kohdetyyppijakauma (n=73).

4.2 Mikrobiologinen laatu

Mikrobiologisen laadun osalta hyviä näytetuloksia oli 29 %, välttäviä 42 % ja huonoja 29 % (kuvio 2).



Kuvio 2. Jääpalanäytteiden mikrobiologisen laadun tulosjakauma (n=73).

Tutkituista näytteistä heterotrofinen pesäkeluku oli välttävä 31 kohteessa (100 -1 000 pmy/ml) ja huono 21 kohteessa (>1 000 pmy/ml). Koliformisia bakteereja todettiin viidessä näytteessä ja suolistoperäisiä enterokokkeja yhdessä näytteessä. *Escherichia coli* -bakteeria ei todettu yhdessäkään näytteessä (taulukko 2).

Taulukko 2. Tulosjakauma.

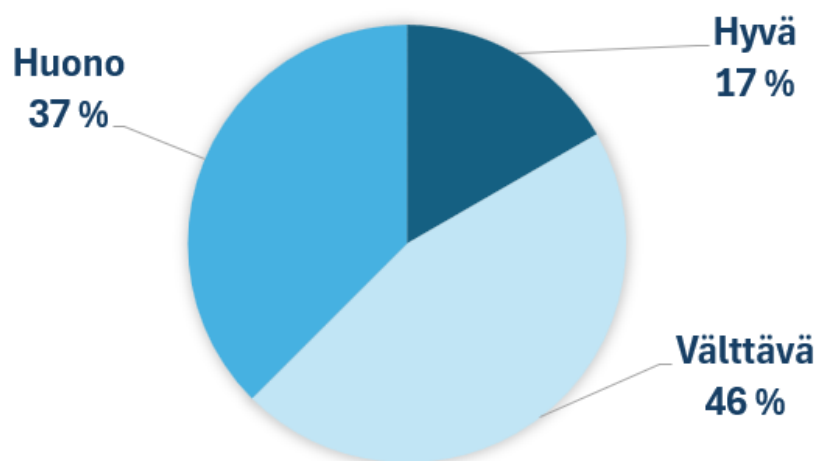
Tutkittu parametri	Kuinka monessa kohteessa todettiin
Heterotrofinen pesäkeluku 22 °C	Välttävä* – 31 kpl *100–1 000 pmy / ml
	Huono* – 21 kpl *>1 000 pmy/ml
Koliformiset bakteerit	5 kpl
<i>Escherichia coli</i>	0 kpl
Suolistoperäiset enterokokit	1 kpl

4.3 Uusintanäytteet

Huonojen tulosten perusteella haettiin uusintanäytteet. Näissä kohteissa jääpalakoneet puhdistettiin, huollettiin tai niihin tehtiin muita toimenpiteitä ennen uusintanäytteenottoa. Uusintanäytteenotto sovittiin toimijoiden kanssa erikseen ja ne olivat toimijoille maksullisia. Välttävistä tuloksista ei haettu uusintanäytettä, vaan toimijaa ohjeistettiin kiinnittämään huomiota jääpalakoneen puhtauteen, sen puhdistamiseen ja mahdollisiin muihin tekijöihin kohteesta riippuen.

Uusintanäytteitä otettiin 20 kohteesta, näistä puheja oli 9 kpl, ravintoloita 9 kpl ja palvelutiskillisiä myymälöitä 2 kpl. Yhteensä uusintanäytteitä haettiin 27 kpl.

Uusintanäytteistä saatiin hyviä tuloksia 17 %, välttäviä 46 % ja edelleen huonoja 37 % (kuvio 3). Kohteista, joista uusintanäyte oli edelleen huono, haettiin lisänäyte jääpalakoneen huollon/puhdistuksen jälkeen.



Kuvio 3. Uusintanäytteiden tulosjakauma (n=27).

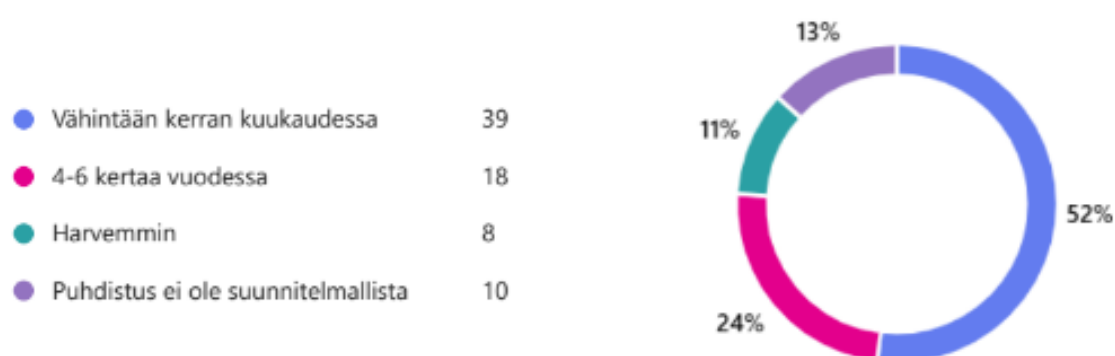
Muutamasta kohteesta otettiin myös talousvesinäyte, jos uusintanäytteet olivat edelleen huonoja. Vesinäytteellä haluttiin varmistua, ettei ongelma ole vesijohtoverkostossa tai sen putkistossa. Kaikki vesinäytetulokset olivat hyviä.

Yhdestä kohteesta haettiin useampi uusintanäyte toimijan pyynnöstä, koska tulos oli usean kerran huono. Lopulta tästäkin kohteesta saatiin hyvät tulokset. Yhdessä kohteessa toimija osti uuden jääpalakoneen, koska uusintanäyte oli edelleen huono. Yhdessä kohteessa oli uusi jääpalakone, mutta näytteessä todettiin koliformisia bakteereja. Selvisi, että uuteen koneeseen oli yhdistetty vanhat letkut ja letkujen uusiminen korjasi tilanteen. Muutaman vain kesäkaudella toimivan kohteen kanssa sovittiin huonon uusintanäytetuloksen johdosta, että toimija varmistaa jääpalakoneen puhtauden ja ottaa omavalvontanäytteen ennen kesäkautta 2026.

4.4 Tarkastuslomakkeen tulokset

Jokaisessa näytteenottokohteessa täytettiin projektille laadittu tarkastuslomake, jonka tiedot kirjattiin sähköiseen Forms-kyselyyn. Jään laatua osana omavalvontaa oli tutkittu ainoastaan 12 kohteessa ja tulokset olivat olleet hyviä. Pintapuhtausnäytteitä jääpalakoneesta oli ottanut vain 9 kohdetta ja myös nämä tulokset olivat hyviä.

Kohteista 67 tiesi, milloin jääpalakone oli viimeksi puhdistettu, loput eivät osanneet sanoa. Lisäksi selvitettiin kohteiden jääpalakoneiden puhdistustiheys (kuvio 4). Suurin osa kohteista ilmoitti puhdistavansa jääpalakoneen vähintään kerran kuukaudessa (52 %) tai 4–6 kertaa vuodessa (18 %). Kirjallisesti omavalvonnassa määritetty puhdistustiheys löytyi vain 36 %:lta kohteista.



Kuvio 4. Jääpalakoneiden puhdistustiheys.

Puhdistusohjeet, kuten laitevalmistajan ohjeistus löytyivät kirjallisena 37 %:lta kohteista, mutta 41 %:lla ohjeita ei ollut. Loput 22 % ei osannut vastata.

Puhdistusvälineiden osalta 68 % kohteista vastasi omaavansa jääpalakoneen puhdistukseen erilliset työvälineet, 19 % kohteista vastasi ei ja loput 13 % ei osannut vastata tai asia ei ollut tiedossa. Tarkastaja arvioi näytteenoton yhteydessä puhdistusvälineiden ja -aineiden soveltuvuuden. Arviointikriteeristönä käytettiin Ruokaviraston Oiva-arviointia. Oivallisen arvosanan sai 79 % kohteista, hyvä arvosanan sai 15 % ja korjattavaa arvosanan sai 7 %. Lisäksi arvioitiin puhdistusvälineiden säilytys: oivallisia 74 %, hyviä 21 % ja korjattavia 5 %.

Valvojat arvioivat myös astinvaraisesti jääpalakoneen puhtautta sisältä (kuva 1) ja ulkoa koneen kunnon. Puhtauden osalta tarkastajat olivat arvioineet 58 % oivalliseksi, 25 % hyväksi ja 17 % korjattavaksi. Koneiden kunto oli oivallinen 83 %:ssa kohteista, hyvä 13 %:ssa ja huono 4 %:ssa.



Kuva 1. Jääpalakone sisältä.

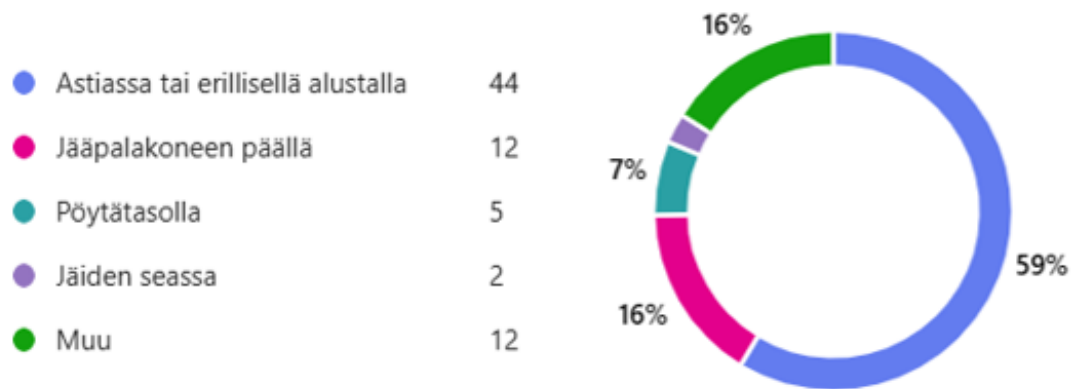
Muutamia tarkastajien antamia kommentteja jääpalakoneen puhtaudesta:

- "Kalkkia kerrostunut, ilmanvaihtoritilä puhdistamatta."
- "Sisältä puhdas."
- "Jääpalakoneen sisäpinta likainen, koskettaa jäähän."
- "Pinttynyttä likaa ulkopinnoilla, sisäpinnat värjäämä / likaa."
- "Pinnalla likaa ja kalkkikertymää, myös sisemmissä osissa."
- "Jääpalakoneen sisäpuoli puhdas, ulkopuolelta puhtaanapidon tarvetta."

Muutamia tarkastajien antamia kommentteja jääpalakoneen kunnosta:

- "Etupaneeli repsottaa irrallisena."
- "Ihan uusi kone."
- "Hieman ruostetta, pieniä alkavia halkeamia."
- "Jääkaukalon sisäpinnat kuluneet / rikki".
- "Jääpalakone oli hyväkuntoinen."

Jääpalakauhat ja ottimet olivat ehjiä ja helposti puhtaana pidettäviä 91 %:ssa koh-teista. Kauhojen ja ottimien säilytys arvioitiin hygieeniseksi 78 %:ssa kohteista. Ylei-simmin kauhoja säilytettiin astiassa tai erillisellä alustalla, mutta muita säilytystapoja olivat esimerkiksi ritilähyllä, koukku koneen seinustalla, pullolaatikon päällä, kärryn päällä tai tiskillä kaukalossa (kuvio 5).



Kuvio 5. Kauhojen ja ottimien säilytystavat

Muutamia tarkastajien antamia kommentteja jääpalakauhoista:

- "Pesu n. kerran viikossa."
- "Ottimet olivat ehjiä ja puhtaita. Metallisia sekä muovisia kauhoja."
- "Jääpalat otetaan kertakäyttöisellä pahvimukilla tai lasilla."
- "Kauha rikkiäinen."
- "Kauhan kahvassa hiukan likaa/kulumaa. Säilytysämpärin ulkopuolella hiukan likaa."

Alla koottu muutamia kuvia jääpalaottimista.



Kuva 2.–4. Jääpalaottimia.

Muita tarkastajien antamia kommentteja:

- "Puhdistuksesta: Jääpalakone tyhjennetään ja kuivataan paperilla. Ehkä joskus pestään esim. Fairyllä."
- "Jäämurskakone täynnä. Esiin vedettäessä sulamisvettä hulvahtaa lattialle ja koneen yläreunoille."
- "Esillä oli meiltä saatu ohjeistus koneen puhdistuksesta, jota noudatetaan."
- "Puhdistus Carita-liinalla, kiehuvalle vedelle ja desinfioivalla puhdistusaineella."

Näytteenotto- ja ohjauskäynneillä tarkastettiin, oliko pubissa ruoanvalmistusta. Vain yhdessä pubissa harjoitettiin sellaista elintarviketoimintaa, josta olisi pitänyt tehdä ilmoitus elintarvikevalvontaviranomaiselle, mutta kyseinen toimipaikka päätti luopua ruoanvalmistuksesta oma-aloitteisesti. Tupakkalain vastaista toimintaa, kuten merkkejä tupakoinnista ravintolan sisätiloissa ei projektin kohteissa havaittu.

5 JOHTOPÄÄTÖKSET JA SUOSITUKSET JATKOTOIMENPITEISTÄ

Tutkituista näytteistä suurin osa oli mikrobiologiselta laadultaan välttäviä tai huonoja. Eniten ongelmia aiheutti korkea heterotrofinen pesäkeluku ja muutamassa näytteessä koliformisten bakteerien esiintyminen. Tämä viittaa puutteisiin jääpalakoneiden puhdistuksessa sekä huonoon hygieniaan jäiden käsittelyssä. Yhdessä näytteessä todettu suolistoperäinen enterokokki on merkki tuoreesta ulosteperäisestä saastumisesta.

Näytteenotto- ja neuvontakäynneillä havaittiin, että useat toimijat olivat tulostaneet henkilökunnan käyttöön keväällä lähetetyn jääpalakoneen puhdistusohjeen. Yleensä toimipaikat aktivoituivat hyvin parantamaan jääpalakoneen puhdistusta saamansa ohjeistuksen avulla. Huonojen tulosten perusteella on kuitenkin todettava, että toimijoiden tulee huolehtia omavalvonnassaan nykyistä paremmin jääpalakoneiden säännöllisestä puhdistuksesta, kunnosta ja hygieniasta. Projektin aikana, kun huomattiin, että jääpalakoneiden puhdistus voi olla haasteellista, joten säännöllinen laitteen puhdistus on tärkeää.

Kuten tulokset kertovat, pelkkä aistinvarainen arviointi ei välttämättä riitä kertomaan riittävästä puhdistus- ja hygieniatasosta. Huonoja näytetuloksia oli kohteissa, joissa näytteenottaja arvioi koneen puhtauden ja jääpalojen käsittelyn hyvätasoiseksi. Toimijan vastuulla on huolehtia, että henkilökunta saa riittävän perehdytyksen. Suositeltavaa on, että toimipaikat seuraavat jääpalakoneiden puhtauden tasoa säännöllisellä pintapuhtausnäytteenotolla. Toimijat tarvitsevat jatkossakin elintarvikevalvojen ohjausta ja neuvontaa jääpalojen hygieeniseen valmistukseen.

Lähivuosina on suositeltavaa toteuttaa jatkoprojekti. Jatkoprojektin tuloksista nähdään, onko tämä projekti ja siinä annettu ohjeistus ollut riittävää jääpalojen hygieenisen laadun parantamiseksi pitkällä aikavälillä.

JÄÄPALAKONEEN PUHDISTUSOHJE

Jääpalojen hyvään mikrobiologiseen laatuun voi vaikuttaa jääpalakoneen säännöllisellä puhdistamisella ja hyvällä käsittelyhygienialla. Likainen laite vaikuttaa paitsi jääpalojen mikrobiologiseen laatuun myös niiden makuun. Jääpalakone tulee sijoittaa hygieenisesti niin, ettei toimitiloissa harjoitettava muu toiminta aiheuta jääpalakoneen tai jäiden likaantumista. Älä siis säilytä jääpalakoneen päällä ja ympäristössä ylimääräistä tavaraa. Sisällytä omavalvontaan jääpalakoneen puhdistusohjeet sekä kirjaukset puhdistusten ja huoltojen suorittamisesta.

Jääpalojen käsittelyohje

- Huolehdi hyvästä käsihygieniasta.
- Pidä jääpalakoneen kansi suljettuna ja koneen ympäristö puhtaana.
- Huolehdi jääpalakauhojen ja -astoiden puhtaudesta sekä asianmukaisesta säilytyksestä.
- Älä säilytä kauhaa jäiden seassa.
- Älä säilytä tai jäähdytä jääpalakoneessa mitään muuta kuin jäitä.
- Älä käytä rikkoutunutta jääpalakonetta.

Puhdistusohjeet

Yleispuhdistus tulee tehdä tarpeen mukaan esim. 1–2 kertaa kuukaudessa ja perusteellinen puhdistus 1–2 kertaa vuodessa. Puhdistuksessa ja huollossa tulee noudattaa laitteen valmistajan ohjeita.

Puhdistustiheyden määrittelyn apuna voit käyttää omavalvonnan jääpala- tai pintapuhtausnäytteiden tuloksia.

Yleispuhdistus (1–2 krt/kk)

- Sulje vesihana.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Tyhjennä jääsäiliö.
- Poista koneesta irrotettavat osat.
- Pese jääsäiliö ja irrotettavat osat soveltuvalla desinfioivalla liuoksella tai vesi- ja etikkaliuoksella.
- Huuhtelee ja kuivaa osat sekä pinnat huolellisesti.
- Pyyhi koneen ulkopinnat.
- Käynnistä kone.

Huomioithan, että laitteesta poistettuja jääpaloja ei saa siirtää takaisin koneeseen.

Peruspuhdistus ja huolto (1–2 krt/v)

- Peruspuhdistukseen kuuluu yleispesun lisäksi jääntekolaitteiston ja letkujen puhdistus tai vaihto. Tarvittaessa pyydä asiantuntija-apua laitteen valmistajalta tai huoltoliikkeeltä.

Liite 2

PÄIJÄT-HÄMEEN YMPÄRISTÖTERVEYS
Hollola

Lahti

TIEDOTE

Päiväys: _____

Tiedote elintarvikenäytteenotosta

Teiltä on otettu jääpalanäyte liittyen vuoden 2025 näytteenottoprojektiin. Jääpalojen hygieeninen laatu Päijät-Hämeessä 2025 – projekti toteutetaan koko Päijät-Hämeen alueella. Projektin yhteenveto julkaistaan Päijät-Hämeen ympäristöterveyden ja Lahden ympäristöterveyden verkkosivuilla.

Näytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, suolistoperäiset enterokokit, koliformiset bakteerit sekä heterotrofinen pesäkeluku 22 °C. Kaikki näytteet tutkitaan Helsingissä Metropolilab Oy:n laboratoriossa. Ensimmäisestä näytteenotosta ei aiheudu toimipaikalle kustannuksia.

Laboratorio toimittaa tulokset teille sähköpostitse. Mikäli näytteen tulokset ovat huonoja, viranomainen ottaa uusintanäytteen, joka on toimijalle maksullinen. Halutessanne voitte pyytää näytteenottositteesta kopion näytteenottajalta.

Lisätietoja näytteenottoon liittyen saatte ympäristöterveydestä.

Näytteenottaja

terveydensuojeluinsinööri

Elintarvikelaki 297/2021 41 § Näytteenotto

Valvontaviranomaisella ja 33 §:ssä tarkoitetulla toimeksiannon saaneella elimellä ja luonnollisella henkilöllä on oikeus ottaa korvauksetta valvontaa varten tarvittava määrä näytteitä sekä tallentaa ääntä ja kuvaa. Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalle on annettava todistus näytteenotosta.

Liite 3

Jääpalojen hygieeninen laatu projekti 2025

Näytteenoton yhteydessä tehtävä kartoitus

Perustiedot	
Kohde, toimipaikka	Näytteenottopäivä
Kohteen sähköposti	VATI Kohdetoimintatunnus
Kohteen edustaja, yhteystieto	Näytteenottaja, nimi ☐ Päijät-Hämeen ympäristöterveys ☐ Lahden kaupungin ympäristöterveys
Kohdetyyppi ☐ pub ☐ ravintola ☐ palvelutiskillinen myymälä	Jäänäytteen tyyppi ☐ jääpala ☐ jäämurska

Jään omavalvontatutkimukset ja jääpalakoneen puhtauden seuranta	
Jään hygieenistä laatua on tutkittu omavalvontana Omavalvontanäytteiden tulokset ovat olleet	☐ kyllä ☐ ei ☐ hyviä ☐ välttäviä ☐ huonoja ☐ ei tarkastettavissa
Jääpalakoneen puhtautta ja kuntoa on tutkittu pintapuhtausnäyttein Omavalvontanäytteiden tulokset ovat olleet	☐ kyllä ☐ ei ☐ hyviä ☐ välttäviä ☐ huonoja ☐ ei tarkastettavissa

Jääpalakoneen puhdistuskäytännöt	
Jääpalakoneen viimeisin puhdistusajankohta	päivämäärä _____ ☐ ajankohta ei tiedossa
Jääpalakoneen puhdistustiheys	☐ vähintään kerran kuukaudessa ☐ 4–6 kertaa vuodessa ☐ harvemmin ☐ puhdistus ei ole suunnitelmallista
Jääpalakoneen puhdistustiheys on määritelty kirjallisesti	☐ kyllä ☐ ei ☐ ei tiedossa
Puhdistusohjeet ovat kirjallisena (laitteen valmistajan ohjeistus)	☐ kyllä ☐ ei ☐ ei tiedossa
Puhdistukseen on erilliset työvälineet	☐ kyllä ☐ ei ☐ ei tiedossa
Puhdistusvälineiden ja -aineiden soveltuvuus (aistinvarainen arvio)	☐ oivallinen (A) ☐ hyvä (B) ☐ korjattavaa (C) ☐ huono (D)

Puhdistusvälineiden säilytys	☐ oivallinen (A) ☐ hyvä (B) ☐ korjattavaa (C) ☐ huono (D)
------------------------------	--

Jääpalakoneen puhtaus ja kunto

Jääpalakoneen puhtaus (aistinvaraisesti)	☐ oivallinen (A) ☐ hyvä (B) ☐ korjattavaa (C) ☐ huono (D)
--	--

Huomiot puhtaustasosta

--	--

Jääpalakoneen kunto näkyviltä osin silmämääräisesti arvioiden	☐ oivallinen (A) ☐ hyvä (B) ☐ korjattavaa (C) ☐ huono (D)
--	--

Huomiot kunnosta

--	--

Jääpalakauhan kunto ja säilytyksen arviointi

Jääpalakauhat ja ottimet ovat ehjiä ja helposti puhtaana pidettäviä	☐ kyllä ☐ ei
--	--

Huomiot kunnosta ja puhtaudesta

--	--

Jääpalakauhoja ja ottimia säilytetään hygieenisesti	☐ kyllä ☐ ei
Jääkauhojen ja ottimien säilytystapa	☐ astiassa tai erillisellä alustalla ☐ jääpalakoneen päällä ☐ pöytätasolla ☐ jäiden seassa ☐ muualla, missä: _____

Huomiot säilytyksestä

--	--

Muita huomioita

Esim. Käytetyt puhdistusaineet ja niiden soveltuvuus käyttöön
