

NÄYTTEENOTTO-OHJE REKISTERÖIDYILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE

Tämän ohjeen on laatinut Lahden kaupungin ympäristöterveys helpottamaan näytteenoton suunnittelua rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa. Ohje pohjautuu suurelta osin Ruokaviraston ohjeeseen: [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille](#).

Ohjeessa on kolme kokonaisuutta:

1. Elintarvikenäytteet
2. Ruokanäytteet (Suositus! Oman toiminnan varmentaminen epidemiatilanteissa)
3. Pintapuhtausnäytteet

1. ELINTARVIKENÄYTTEET JA TALOUSVESI

Elintarvikenäytteitä tulee ottaa ja niiden mikrobiologinen laatu tulee tutkia

Elintarvikkeiden mikrobiologinen **laatu on tutkittava**, jos valmistat, käsittelet tai pakkaat helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joiden käyttöaika on **yli neljä vuorokautta** (valmistuspäivä + 4 vrk).

- Helposti pilaantuvan elintarvikkeen valmistamisella ja käsittelyllä tarkoitetaan esim. lihan ja maksan jauhamista, lihan paloittelua ja marinoimista, kalan perkaamista, fileoimista, graavaamista ja savustamista, siementen idättämistä ja ruoanvalmistusta (myös esim. salaattien koostaminen, sämpylöiden täyttäminen ja broilerin grillaaminen).

Katso vaaditut tutkimukset Ruokaviraston ohjeesta Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille, [luku 6](#).

Myyntiin jauhettu jauheliha

Kun vuotuinen tuotantomäärä on alle 10 000 kg, jauhelihasta tutkitaan:

- Aerobiset mikro-organismit, jos myyntiaika on yli 24 h. Näyte otetaan heti jauhamisen lopussa ja tutkitaan mahdollisimman pian.
- *E. coli*, jos **naudan- tai lampaan**jauheliha on tarkoitus syödä raakana tai siitä on tarkoitus valmistaa mediumpihvejä. Näyte otetaan heti jauhamisen lopussa ja tutkitaan mahdollisimman pian.
- Salmonella, jos käytetty liha ei ole suomalaista. (Salmonellaa ei tarvitse tutkia ulkomaisesta lihasta, joka kuuluu [Suomen ohjelmaa vastaavan salmonellavalvontaohjelman piiriin](#).)

Käytössä oma kaivo

Jos elintarvikehuoneistossa käytetään omasta kaivosta tai muusta omasta vedenottamosta saatavaa vettä, elintarvikealan toimija on vastuussa siitä, että käytettävän veden laatu on lainsäädännön vaatimusten mukaista eikä veden laatu vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta. Tällöin toimijaa koskevat omavalvonnan osalta samat velvoitteet kuin talousvettä toimittavaa laitosta.

Elintarvikehuoneiston oman vesilähteen tai kaivon veden vaatimuksiin sovelletaan talousvesiasetuksen [1352/2015](#) vaatimuksia tai pienten yksiköiden talousvesiasetusta [401/2001](#). Toimijalla, jolla on elintarvikehuoneistossaan talousvesilähteenä oma kaivo tai muu vedenottamo, on ilmoitusvelvollisuus vesilähteestä elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Jos toimijalla on oma kaivo tai muu vedenottamo, vesinäyte on otettava ennen toiminnan aloittamista. Kausiluonteisessa toiminnassa näytteet tulee ottaa kauden alussa.

Katso myös Ruokaviraston ohje: [Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa](#).

Suosittelava näytteenotto

Medium-jauhelihipihvit

Jos valmistat naudan- tai lampaanlihasta jauhelihaa ja tarjoilet sen mediumina tai kypsentämättömänä (esim. medium hampurilaispihvit, tartarpihvit), tuotteista suositellaan tutkittavaksi *E. coli* ja salmonella sekä EHEC/STEC-bakteeri.

Katso Ruokaviraston ohje: [Mediumiksi paistettujen jauhelihipihvien tarjoiluun liittyy ruokamyrkytysriskejä](#).

Jääpalojen omavalvontatutkimukset

Jos ravintolassa tai myymälässä valmistetaan jääpaloja/jäähilettä, jään mikrobiologisia tutkimuksia suositellaan tehtäväksi kerran vuodessa. Näytteistä tulee tukiä *E.coli*, koliformiset bakteerit, suolistoperäiset enterokokit ja heterotrofinen pesäkeluku 22 °C.

2. RUOKANÄYTTEET

Suositus! Oman toiminnan varmentaminen epidemiatilanteissa

Valmistuskeittiöiden suositellaan ottavan talteen itse valmistamia ruokia/salaatteja ja säilyttämään niitä pakastettuina mahdollisia ruokamyrkytyspäilyselvityksiä varten 2–4 viikon ajan. Näytemäärän tulee olla riittävän iso, n. 300 g, jotta laboratoriotutkimukset ovat mahdollisia. Näytteet otetaan elintarvikekelpisiin tehdaspuhtaisiin muovipusseihin.

Mahdollisten ruokamyrkytys selvitysten vuoksi ruokalistat on hyvä säilyttää useita viikkoja. Jos ruokalistaan joudutaan tekemään muutoksia, on hyvä, että keittiö kirjaa ruokalistoihin tulleet muutokset.

3. PINTAPUHTAUSNÄYTTEET

Katso vähittäismyynti ja tarjoilupaikan suositellut pintapuhtausnäytemäärät liitteestä 1. Kyseisiä paikkoja ovat mm. myymälä, suurkeittiö, pitopalvelu, ravintola, kahvila jne. Muut kuin edellä mainitut paikat (esim. leipomot ja konditoriat) katso Ruokaviraston Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset -ohjeen liitteet. Keskustele oman tarkastajasi kanssa mahdollisista muutoksista näytemäärissä. Näytemääriin vaikuttaa toiminnan luonne ja laajuus.

Ruokavirasto ei ole antanut näytteenottosuositustiheyksiä seuraavan kaltaisille toiminnoille, joissa:

- laitetaan tarjolle esimerkiksi valmiiksi pilkottuja vihanneksia (ns. salaattibaari),
- lämmitetään valmiiksi kypsennettyjä ruokia tarjolle,
- myydään irtojäätelöä tai paistopistetuotteita,
- käsitellään valmiiksi kypsennettyä helposti pilaantuvaa elintarviketta esim. grillimakkaraa,
- paistetaan suoraan pakasteesta otettua raakaa eläinperäistä elintarviketta kuten jauhelihapihviä,
- koostetaan muun toiminnan yhteydessä voileipiä ja siivutetaan väliin esimerkiksi tomaattia/kurkkua tai täytetään sämpylöitä/patonkeja valmiiksi pilkotuista raaka-aineista.

Pintapuhtausnäytteitä otetaan tuotteiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta, kuten työtasoilta, leikkuulaudoilta ja laitteista (esim. lihan jauhamiseen käytettävät laitteet, leikkelekoneiden sisäpinnat). Lisäksi näytteitä voidaan ottaa mm. ovenkahvoista, ym. kosketuspinoilta. Näytteitä tulee ottaa puhtaalta pinnalta ennen työskentelyn aloittamista. Näytteet voit ottaa itse, kun noudatat testin tai laitteen valmistajan käyttöohjeita.

Jääpala-/ jäähilekoneen sopivan puhdistusvälin määrittämisessä voidaan tarvittaessa käyttää apuna pintapuhtausnäytteenottoa. Pintapuhtausnäytteitä otetaan silloin jään kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta, kuten jääpalalaitteen sisäpinnoilta sekä jään valmistamisessa ja käsittelyssä käytettävistä välineistä.

Näytteenottotulokset tulee kirjata. Kirjaa nämä asiat: näytteenottopäivämäärä, näytteenottokohde, tulos, mahdolliset korjaavat toimenpiteet, uusintanäytteen tulos ja näytteenottaja. Voit helpottaa tulosten kirjaamista ottamalla valokuvia testituloksista.

Pintojen puhtauden seuranta tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuuntia voidaan seurata. Kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko puhtaanapito hallinnassa. Kehityssuuntien seurannan ei tarvitse olla monimutkaista. Seuranta voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta. Trendiseurannan voi myös visualisoida mm. tuloksista muodostuvalla trendikäyrällä.

LAINSÄÄDÄNTÖ JA OHJEET

- EU:n Mikrobikriteeriasetus [2073/2005](#)
- [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset – Ohje toimijoille](#)
- [Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa](#)
- Ruokaviraston ohjeet: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/>.

LIITE

Liite 1. Pintapuhtausnäytteenotto, suositellut näytemäärät

Liite 1. Pintapuhtausnäytteenotto, suositellut näytemäärät

Näytteitä otetaan käsittelyalueilta ja elintarviketuotantoon käytetyistä laitteista.

Kaikkien elintarvikkeiden valmistusmäärä	Näytteenottokohde: Elintarvikkeiden kanssa suorassa kosketuksessa olevat pinnat: laitteet, työtasot	Aerobiset mikro-organismit <i>Suositeltu näytteenottotiheys</i>
< 1 500 annosta/kk		<i>ei näytteenottoa</i>
1501–15 000 annosta/kk tai <10 000 kg/v	5 näytettä kerrallaan	<i>2–4 krt/v tai riittävän tiheästi trendiseurannan tai poikkeamatrendiseurannan mahdollistamiseksi</i>
15 001–60 000 annosta/kk tai 10 000–100 000 kg/v	5 näytettä kerrallaan	<i>6–8 krt/v</i>
>60 000 annosta/kk tai >100 000 kg/v	5–10 näytettä kerrallaan	<i>10–12 krt/v</i>

Lähde: Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille, liite 9.