

NÄYTTEENOTTO-OHJE ILMOITETUILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE

Tämän ohjeen on laatinut Lahden kaupungin ympäristöterveys helpottamaan näytteenotonsuunnittelua ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa.

Ohjeessa on sisältönä kolme kokonaisuutta:

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

1. ELINTARVIKENÄYTTEET

Elintarvikenäytteitä tulee ottaa ja niiden mikrobiologinen laatu tulee tutkia:

Jos valmistat, käsittelet tai pakkaat helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joiden käyttöaika on **yli neljä vuorokautta**.

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 täyttämisen ja broilerin grillaaminen).

2. RUOKANÄYTTEET

(Suositus! Oman toiminnan varmentaminen epidemiatilanteissa)

Valmistuskeittiöiden suositellaan kuitenkin ottavan talteen itse valmistamia ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina mahdollisia ruokamyrkytyspäilyselvityksiä varten 2-4 viikon ajan. Näytemäärän tulee olla riittävän iso n. 300 g, jotta laboratoriotutkimukset ovat mahdollisia.

3. PINTAPUHTAUSNÄYTTEET

Näytteenotto vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Näytteitä tulee ottaa tuotteiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta, kuten työtasoilta, leikkuulaudoilta ja laitteista (esim. lihan jauhamiseen käytettävät laitteet, leikkelekoneiden sisäpinnat). Näytteitä tulee ottaa puhtaalta pinnalta ennen työskentelyn aloittamista.

Katso oman toimintasi suositellut pintapuhtausnäytemäärät oheisista taulukosta (Liite 1. ja 2.). Taulukon pohjana on käytetty Ruokaviraston riskiluokitusohjetta (Evira 10503).

Keskustele oman terveystarkastajasi kanssa mahdollisista muutoksista näytemäärissä. Näytemääriin vaikuttaa toiminnan luonne ja laajuus. Pintojen puhtauden seuranta tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuuntia voidaan seurata.

Lainsäädäntö ja ohjeet

Mikrobikriteeriasetus 2073/2005

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, Ruokaviraston (Eviran) ohje nro 10501/2

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Ruokaviraston (Eviran) ohje nro 10503/2

Liitteet

Liite 1. Tarjoilupaikkojen pintapuhtausnäytteenotto

Liite 2. Vähittäismyyntipaikkojen pintapuhtausnäytteenotto

Liite 1. Tarjoilupaikkojen pintapuhtausnäytteenotto				
Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
TARJOILU	Tarjoilu - Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö) - Voi olla pakatun jäätelön myyntiä - Voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit tms.)	Tarjoilu - Helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen (valmiiksi kypsennetty, kuten grillimakkarat, nakit jne., tai valmistettu ja pakastettu odottamaan kypsennystä, kuten jauhelihapihvi) elintarvikkeiden käsittely - Leipien täyttäminen, salaattien koostaminen tms. Esim. - pizzeriat, jossa pizzaa ja salaattia - nakkioskot - pikaruokaravintolat - salaatti- ja voileipätarjoilupaikat - jäätelökioskit joissa irtojäätelöä Suurtalous: tarjoilukeittiöt - ei omaa ruoanvalmistusta - valmiiksi kypsennetyn ruoan kuumentaminen - vähäinen aamu- tai välipalan valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen, kiisselin valmistaminen ym. voi olla osa toimintaa	Tarjoilu - Raakojen, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta asti) - Aterioiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon Esim. - ruokaravintolat - ruokalot, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus, salaattien valmistus tms.) - pitopalvelu - pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta Suurtalous: laitos- ja keskuskeittiöt - valmistetaan ruokaa ja -annoksia - ruokaa ei valmisteta riskiryhmille	Tarjoilu Riskiryhmille (päiväkoti-ikäiset lapset, vanhukset, sairaalapotilaat ym.) ruokaa valmistavat elintarvikehuoneistot (ei tarjoilukeittiötoimintaa, jossa vain vähäistä aamu- tai välipalan valmistusta) Esim. Suurtalous: laitos- ja keskuskeittiöt - esim. sairaalaketiö
KOKOLUOKKA 1 Tarjoilu < 6 as. paikkaa TAI < 50 annosta/vrk Suurtalous < 500 annosta/vrk	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 2 Tarjoilu 6 - 150 as. paikkaa TAI 50 - 500 annosta/vrk Suurtalous 500 - 2000 annosta/vrk	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi Pintapuhtausnäytteitä 8-12 krt/v ja 5 kpl/krt	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi Pintapuhtausnäytteitä 8-12 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 3 Tarjoilu > 150 as. paikkaa TAI > 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) Suurtalous > 2000 annosta/vrk	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt	RISKILUOKKA 5 3 tark./vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt

Liite 2. Vähittäismyyntipaikkojen pintapuhtausnäytteenotto			
Taulukko 2	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3
MYYNТИ	Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti - Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö) - Voi olla pakatun jäätelön myyntiä - Voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit tms.)	Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti - Kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita	Elintarvikkeiden myynti ml. etämyynti Muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: - Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloitteilu, marinointi) ja/tai valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä, ns. salaattibaarimyynti - Myynnin yhteydessä pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavaliioon - Omaa markkinointia, jossa käytetään väitteitä Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa tapahtuva rahtivalmistus kuluttajan omistamista eläimistä saatavista elintarvikkeista
KOKOLUOKKA 1 - Myymälät < 200m ² (esim. lähikaupat, kioskit) - Rahtivalmistus kuluttajien omista eläimistä saatavista elintarvikkeista	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 2 - Myymälät 200m ² – 1000m ² (esim. marketit / tavaratalot)	RISKILUOKKA 1 0,35 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi Pintapuhtausnäytteitä 8-12 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 3 - Myymälät >1000m ² (esim. super- / hypermarketit)	RISKILUOKKA 2 0,5 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 3 1 tark./vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	RISKILUOKKA 4 2 tark./vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt