NÄYTTEENOTTO-OHJE REKISTERÖIDYILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE

Tämän ohjeen on laatinut Lahden kaupungin ympäristöterveys helpottamaan näytteenoton suunnittelua rekisteröidyissä 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 täyttäminen ja broilerin grillaaminen).

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

Lahden kaupunki
Kaupunkiympäristön palvelualue
Ympäristöterveys

Askonkatu 2
15100 Lahti

Puhelinnumero
03 733 4577

Sähköposti
terveydensuojelu@lahti.fi
Internet
www.lahti.fi

2. RUOKANÄYTTEET

(Suositus! Oman toiminnan varmentaminen epidemiatilanteissa)

Valmistuskeittiöiden suositellaan kuitenkin ottavan talteen itse valmistamiaan ruokia/salaatteja ja säilyttämään niitä pakastettuina mahdollisia ruokamyrkytysepäilyselvityksiä varten 2-4 viikon ajan. Näytemäärän tulee olla riittävän iso n. 300 g, jotta laboratoriotutkimukset ovat mahdollisia. Näytteet otetaan elintarvikekelpoisiin tehdaspuhtaisiin muovipusseihin.

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

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. Näytteet voit ottaa itse, kun noudatat valmistajan käyttöohjeita.

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 seurantaa tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuuntia voidaan seurata.

Katso oman toimintasi suositellut pintapuhtausnäytemäärät oheisista taulukosta (Liite 1. ja 2.). Keskustele oman terveystarkastajasi kanssa mahdollisista muutoksista näytemäärissä. Näytemääriin vaikuttaa toiminnan luonne ja laajuus.

Lainsäädäntö ja ohjeet

Mikrobikriteeriasetus 2073/2005

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset – ohje toimijoille (Ruokaviraston ohje, nro 4095)

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (Ruokaviraston ohje, nro 10503)

Ruokaviraston ohjeet tästä linkistä

Liitteet

Liite 1. Tarjoilupaikkojen pintapuhtausnäytteenotto

Liite 2. Vähittäismyymälöiden pintapuhtausnäytteenotto

Liite 1. Tarjoilupaikkojen pintapuhtausnäytteenotto

	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
TARJOILU	**Tarjoilu** - ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä - helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vitriinimyynti mahdollista - raakapakasteleipomotuotteiden (esim. riisipiirakat, pasteijat, pullatuotteet) paistaminen tarjolle voi olla osa toimintaa - pakatun jäätelön myynti voi olla osa toimintaa - valmiiden elintarvikkeiden (esim. hot dog, panini, lihapiirakka) kuumennus asiakkaalle voi olla osa toimintaa - ei ruoanvalmistusta Esim. • pienimuotoinen kahvilatoiminta • pienimuotoinen kioskitoiminta	**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 • nakkikioskit • pikaruokaravintolat • salaatti- ja voileipätarjoilupaikat Suurkeittiö: 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 eläinperäisten, elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta asti) - aterioiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon Esim. • ruokaravintolat, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus, tms.) • pitopalvelu • pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta esim. kebabin kypsennystä Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt • valmistetaan ruokaa ja –annoksia • ruokaa ei valmisteta riskiryhmille	**Tarjoilu** - riskiryhmille (päiväkoti-ikäiset lapset, vanhukset, sairaalapotilaat ym.) ruokaa valmistavat (vastaa toiminta 3, mutta valmistus tapahtuu riskiryhmille) elintarvikehuoneistot (ei tarjoilukeittiötoiminta, jossa vain vähäistä aamu- tai välipalan valmistusta) Esim. Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt • esim. sairaalakeittiö
KOKOLUOKKA 1 Tarjoilu < 6 as. paikkaa TAI < 50 annosta/vrk Suurkeittiö < 500 annosta/vrk	**RISKILUOKKA 1** 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 1** 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 2** 0,5 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	**RISKILUOKKA 3** 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 2 Tarjoilu 6 - 150 as. paikkaa TAI 50 – 500 annosta/vrk Suurkeittiö 500 - 2000 annosta/vrk	**RISKILUOKKA 1** 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 2** 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 3** 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	**RISKILUOKKA 4** 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 3 Tarjoilu > 150 as. paikkaa TAI > 500 annosta/vrk (annos määräävä tekijä) Suurkeittiö > 2000 annosta/vrk	**RISKILUOKKA 2** 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 3** 1 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 4** 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt	**RISKILUOKKA 5** 3 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt

Lahden kaupunki
Kaupunkiympäristön palvelualue
Ympäristöterveys

Askonkatu 2
15100 Lahti

Puhelinnumero
03 733 4577

Sähköposti
terveydensuojelu@lahti.fi
Internet
www.lahti.fi

Liite 2. Vähittäismyymälöiden pintapuhtausnäytteenotto

	TOIMINTA 1	TOIMINTA 2	TOIMINTA 3	TOIMINTA 4
MYYNTI	**Elintarvikkeiden myynti** - myynnissä ei ole kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö) - myynnissä voi olla valmistajan valmiiksi pakkaamia elintarvikkeita tai irtotuotteita (esim. leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit, irtotee tms.)	**Elintarvikkeiden myynti** - myynnissä on kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita - voi olla irtojäätelön myyntiä, myös jäätelökioskit - toimintaan voi kuulua esim.: - raakapakasteiden paistopistetoiminta - salaattibaarimyynti myymälässä, jos aineosat laitetaan myyntikalusteeseen omissa astioissaan - itujen suoramyynti	**Elintarvikkeiden myynti** Muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: - pakkaamattomien helposti pilaantu-vien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi) ja/tai valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien val-mistus tms.) palvelumyynnissä - myynnin yhteydessä pakkaamatto-mien elintarvikkeiden ilmoitetaan olevan gluteenittomia tai soveltuvan allergiaruokavalioon - omaa markkinointia, jossa käytetään väitteitä - raakamaidon suoramyynti **Ilmoitettavassa elintarvike-huoneistossa tapahtuva rahti-valmistus** (esim. yksityinen kuluttaja teettää elintarvikkeen- käsittelyn kuten palvauksen omistamalleen eläinperäiselle elintarvikkeelle. Palvattu liha menee omaan yksityiseen kulutukseen, ei myyntiin.)	**Elintarvikkeiden myynti** Muun elintarvikemyynnin ohessa: - täyssäilykkeiden valmistus - kylmäsavukalan tai graavikalan tyhjiöpakkaus
KOKOLUOKKA 1 • Myymälät < 200 m^2 (esim. lähikaupat, kioskit) • täyssäilykkeiden valmistus alle 5000 kg/vuosi • Etämyynti: tuotevalikoiman laajuus < 100 erilaista tuotetta	**RISKILUOKKA 1** 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 1** 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 2** 0,5 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	**RISKILUOKKA 3** 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 2 • Myymälät 200 m^2 – 1000 m^2 (esim. marketit / tavaratalot) • täyssäilykkeiden valmistus 5000-10 000 kg/vuosi • Etämyynti: tuotevalikoiman laajuus 100-1000 erilaista tuotetta	**RISKILUOKKA 1** 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 2** 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 3** 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	**RISKILUOKKA 4** 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt
KOKOLUOKKA 3 • Myymälät >1000 m^2 (esim. super- / hypermarketit) • täyssäilykkeiden valmistus yli 10 000 kg/vuosi • Etämyynti: tuotevalikoiman laajuus > 1000 erilaista tuotetta	**RISKILUOKKA 2** 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 3** 1 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	**RISKILUOKKA 4** 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt	**RISKILUOKKA 5** 3 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt

Lahden kaupunki
Kaupunkiympäristön palvelualue
Ympäristöterveys

Askonkatu 2
15100 Lahti

Puhelinnumero
03 733 4577

Sähköposti
terveydensuojelu@lahti.fi
Internet
www.lahti.fi