

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).

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 veloitteet kuin talousvettä toimittavaa laitosta.

Elintarvikehuoneiston oman vesilähteen tai kaivon veden vaatimukseen 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.

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.

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.

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 tukkia *E.coli*, koliformiset bakteerit, suolistoperäiset enterokokit ja pesäkkeiden lukumäärä 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

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa tuotteiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille, 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 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.

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

Lainsäädäntö ja ohjeet

- EU:n Mikrobikriteeriasetus [2073/2005](#)
- Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset – Ohje toimijoille (Ruokaviraston [Ohje 4095/04.02.00.01/2020/5](#))
- Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen (Ruokaviraston [Ohje/versio: 1028/04.02.00.01/2022/6](#))
- Ruokaviraston ohjeet: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/>.

Liitteet

Liite 1. Elintarvikkeiden tarjoilun riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

Liite 2. Elintarvikkeiden myynnin riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset

TARJOILU

Taulukko 1. Elintarvikkeiden tarjoilun riskiluokitus ja tarkastustiheysuositukset			
	Kokoluokka 1 Keskimääräinen annosmäärä/kk: 1–1 500 tai 1–15 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)	Kokoluokka 2 Keskimääräinen annosmäärä/kk: 1 501–15 000 tai 15 001–60 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)	Kokoluokka 3 Keskimääräinen annosmäärä/kk: Yli 15 000 tai yli 60 000 (suurkeittiöt, tarjoilukeittiöt)
Toiminta	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä
Toiminta 1 - ei-helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. - helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vitriinimyyntiä. - raakapakasteleipomotuotteiden (esim. riisipiirakat, pasteijat, pullatuotteet) paistamista tarjolle osana muuta toimintaa. - pakatun jäätelön myyntiä osana muuta toimintaa. - valmiiden elintarvikkeiden (esim. hotdog, panini, lihapiirakka) kuumennusta asiakkaalle osana muuta toimintaa. Toimintaan ei kuulu ruoanvalmistusta. Esimerkiksi pienimuotoinen kahvila- tai kioskitoiminta, pubien grilli- ja pikaruokatoiminta. Huom. Suurkeittiötoiminta kuuluu aina toimintaluokkaan 2, 3 tai 4.			
Toiminta 2 Helposti pilaantuvista elintarvikkeista vain valmiiksi prosessoitujen elintarvikkeiden käsittelyä. Valmiiksi prosessoidulla tarkoitetaan valmiiksi kypsennettyä helposti pilaantuvaa elintarviketta esim. grillimakkaraa tai jauhelihapihviä (mukaan lukien raakojen pakastepihvien paistaminen ilman lisäkäsittelyä). Toimintaan voi sisältyä ruoanvalmistusta valmiiksi prosessoituista helposti pilaantuvista elintarvikkeista, kasvien pilkkomista ja valmistusta, voileipien täyttämistä tai salaattien koostamista. Esimerkiksi: - pizzeriat, joissa tarjoillaan pizaa ja salaattia - grillikioskit - pikaruokaravintolat - kahvilat, joissa tarjoillaan keittolounasta - salaatti- ja voileipätarjoilupaikat. Tarjoilukeittiöt - ei omaa ruoanvalmistusta. - valmiiksi kypsennetyn ruuan kuumentaminen, vähäinen aamutai välipalojen valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen. - kiisselin valmistaminen ym. voi olla osana toimintaa.	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä
Toiminta 3 Raakojen eläinperäisten elintarvikkeiden käsittely, esimerkiksi: - ruokaravintolat, joissa ruoanvalmistusta (esim. kypsennys, savustus tms.) - pitopalvelutoiminta, jossa ei valmistusta riskiryhmille - pizzeriat, joissa laajempaa ruoanvalmistusta, esimerkiksi kebabin kypsennystä. Gluteenittomien ja/tai allergiaruokavalio-tuotteiden valmistus, valmistuttaminen, myynti tai tarjoilu. Suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt - valmistetaan ruokaa ja ruoka-annoksia. - ei ruoanvalmistusta riskiryhmille.	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt
Toiminta 4 Ruoanvalmistusta riskiryhmille (päiväkotien ikäiset lapset, vanhuksat, sairaalapotilaat ym.), pois lukien tarjoilukeittiötoiminta, jossa vain vähäistä aamutai välipalojen valmistusta. - suurkeittiö: laitos- ja keskuskeittiöt - pitopalvelutoiminta, jossa ruoka tilattu riskiryhmälle, esim. vanhusten ateriat. Suurkeittiöt, jotka ovat hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja.	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt

MYynti

Elintarvikkeiden myynnin riskiluokituksen kokoluokat		
Kokoluokka	Elintarvikkeiden myyntipinta-ala [m ²]	Tuotevalikoiman laajuus verkkokaupassa tai muussa etämyynnissä
Kokoluokka 1: esimerkiksi lähikaupat ja kioskit	Enintään 200	Alle 100 erilaista tuotetta
Kokoluokka 2: esimerkiksi marketit ja tavaratalot	201–1 000	100–999 erilaista tuotetta
Kokoluokka 3: esimerkiksi super-/hypermarketit	Yli 1 000	1 000 tai enemmän erilaista tuotetta

Taulukko 2. Elintarvikkeiden myynnin riskiluokitus ja tarkastustiheyssuositukset			
Toiminta	Kokoluokka 1	Kokoluokka 2	Kokoluokka 3
Toiminta 1 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.).	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä
Toiminta 2 Myynnissä on kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita, esimerkiksi: - irtojäätelön myynti - raakapakasteiden paistopistetoiminta - salaattibaarit myymälöissä, kun ainesosia ei käsitellä.	Riskiluokka 1 0,35 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi Ei pintapuhtausnäytteitä
Toiminta 3 Esimerkiksi seuraava toiminta muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: - pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely ja/tai valmistus palvelumyynnissä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi, kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) - gluteenittomien ja/tai allergiaruokavaliotuotteiden valmistus, valmistuttaminen, myynti tai tarjoilu (- kohteella runsaasti omaa markkinointiaineistoa, esim. käytössä useita aktiivisesti päivitettyjä nettisivuja ja/tai some-kanavia.)	Riskiluokka 2 0,5 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt
Toiminta 4 Seuraava toiminta muun elintarvikkeiden myynnin ohessa: - täyssäilykkeiden valmistus - kylmäsavu- tai graavikalan tyhjiöpakkaus.	Riskiluokka 3 1 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 4-6 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 4 2 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 6-12 krt/v ja 5 kpl/krt	Riskiluokka 5 3 tarkastusta/vuosi Pintapuhtausnäytteitä 12 krt/v ja 5-10 kpl/krt