



Tarjoilupaikkojen pintapuhtaus 2023

Oulun seudun ympäristötoimi raportti 1/2025

Sisällysluettelo

Tiivistelmä.....	1
1 Johdanto.....	2
2 Aineisto ja menetelmät.....	2
2.1 Aineisto	2
2.2 Menetelmät	3
2.2.1 Oiva-rivi 17.1 Näytteenotto ja omaevalvontatutkimukset	3
2.2.2 Näytteenottomenetelmä	4
3 Tulokset.....	5
3.1 Näytteenottosuunnitelma	6
3.2 Omaevalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto	7
3.3 Pintapuhtausnäytteiden tulokset.....	8
4 Tulosten vertailu aiempaan projektiin.....	9
5 Tulosten pohdinta.....	10
6 Johtopäätökset.....	11

Tiivistelmä

Oulun seudun ympäristötoimi kartoitti vuoden 2023 aikana valvontaprojektilla tarjoilupaikkojen pintojen puhtautta ja pintapuhtausnäytteiden ottamista. Projektin tavoitteena oli selvittää, onko tarjoilupaikoissa laadittu suunnitelma pintapuhtausnäytteiden ottamiseksi ja miten suunnitelmaa on toteutettu. Lisäksi arvioitiin pintojen puhtautta ottamalla pintapuhtausnäytteitä erilaisilta elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta. Saatuja tuloksia verrattiin aiempaan valvontaprojektiin vuodelta 2019.

Projekti toteutettiin valvontasuunnitelman mukaisilla Oiva-tarkastuksilla. Tarkastuksia tehtiin yhteensä 61 tarjoilupaikkaan, jotka jaettiin ruokaravintoloihin ja suurtalouskeittiöihin. Tarkastuksilla arvioitiin Oiva-riviä 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset. Rivillä arvioitiin, onko tarjoilupaikalla suunnitelmaa pintapuhtausnäytteiden ottamiseen, onko suunnitelmaa toteutettu, onko tuloksissa ilmennyt poikkeamia ja onko niihin reagoitu. Suurin osa tarjoilupaikoista sai Oiva-arvosanaksi Oivallisen (64 %) tai Hyvän (10 %). Korjattavaa-arvosanan sai 26 % tarkastetuista tarjoilupaikoista. Korjattavaa-arvosanan saaneissa tarjoilupaikoissa ei ollut otettu pintapuhtausnäytteitä joko ollenkaan tai niitä oli otettu aivan liian vähän. Joissakin tarjoilupaikoissa näytteenottosuunnitelma puuttui kokonaan.

Tarkastuksilla otettiin 228 pintapuhtausnäytettä. Näytteet otettiin silmämääräisesti puhtailta ja kuivilta pinnoilta. Näytteitä otettiin erilaisista astioista, koneiden osista, leikkuulaudoista ja veitsistä. Näytetuloksista 50 % oli hyviä, 10 % välttäviä ja 40 % hylättyjä. Eniten hylättyjä tuloksia saatiin koneiden osista, kun taas astiat olivat puhtaimpia. Suurtalouskeittiöistä otettujen näytteiden tulokset olivat hieman parempia kuin ruokaravintoloista otettujen.

Jatkossakin tarjoilupaikoissa ohjeistetaan kiinnittämään huomiota astioiden ja välineiden puhdistamiseen sekä hygieeniseen säilyttämiseen. Tarkastuksilla varmistetaan, että tarjoilupaikoissa on laadittu näytteenottosuunnitelma ja sitä myös toteutetaan. Lisäksi tarjoilupaikoissa ohjeistetaan pintapuhtausnäytteiden ottamisesta ja tulosten kirjaamisesta, jotta tuloksissa esiintyvät poikkeamat tunnistetaan ja niihin reagoidaan johdonmukaisesti.

1 Johdanto

Tilojen ja laitteiden puhtaanapito kuuluu olennaisesti tarjoilupaikkojen omavalvontaan. Toimija laatii kirjallisen siivoussuunnitelman ja tarkkailee aistinvaraisesti puhtaanapidon tuloksia. Tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään ja valmistetaan ruokaa raaka-aineista alkaen, otetaan säännöllisesti pintapuhtausnäytteitä. Pintapuhtausnäytteillä varmistetaan pintojen ja välineiden puhtaus, sillä kaikki lika ei ole silmin havaittavissa. Näytteenotolla selviää esimerkiksi, toimiiko astianpesukone kunnolla tai ovatko siivousmenetelmä ja käytetyt pesuaineet tarkoitukseen sopivia.

Elintarvikevalvonnan tarkastuksilla on havaittu, että osassa tarjoilupaikoista pintapuhtausnäytteiden ottaminen on epäsäännöllistä tai näytteenotto ei sisälly ollenkaan tarjoilupaikan omavalvontaan. Useilla tarkastuksilla on annettu ohjeistusta näytteenottosuunnitelman laatimiseen ja pintapuhtausnäytteiden ottamiseen.

Oulun seudun ympäristötoimi selvitti tarjoilupaikkojen pintojen puhtautta ja puhtausnäytteenoton toteutusta valvontayksikön alueella vuoden 2023 aikana. Projektin tavoitteena oli selvittää, onko tarjoilupaikoissa laadittu suunnitelmaa pintapuhtausnäytteiden ottamiseen ja onko suunnitelmaa toteutettu. Lisäksi tavoitteena oli selvittää tarjoilupaikkojen puhtaanapidon tasoa ottamalla pintapuhtausnäytteitä. Saatuja tuloksia verrattiin valvontayksikön aiemmin toteuttamaan Tarjoilupaikkojen pintapuhtaus 2019-projektiin.

2 Aineisto ja menetelmät

Projektissa arvioitiin valvontasuunnitelman mukaisilla Oiva-tarkastuksilla Oiva-riviä 17.1 Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset. Tarkastuksilla otettiin pintapuhtausnäytteitä erilaisilta elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta. Tarkastuksen tulokset kirjattiin projektia varten laadittuun tarkastuslomakkeeseen.

Projektin suunnittelivat ja toteuttivat Oulun seudun ympäristötoimen terveystarkastajat. Projektisuunnitelma ja tarkastuslomake ovat raportin liitteenä. Raportin ovat laatineet terveystarkastajat Teija Kurvinen ja Susanna Linna.

2.1 Aineisto

Tarkastuksia tehtiin 61 tarjoilupaikkaan, jotka jaoteltiin ruokaravintoloihin ja suurtalouskeittiöihin. Ruokaravintoloihin sisältyivät ravintolat, kahvilat, pizzeriat, grillit ja pikaruokaravintolat, ja suurtalouskeittiöihin puolestaan laitos- ja keskuskeittiöt. Tarkastuskohteista ruokaravintoloita oli 36 ja suurtalouskeittiöitä 25.

Tarkastuksilla otettiin yhteensä 228 pintapuhtausnäytettä. Näytteet otettiin aina silmämääräisesti puhtailta ja kuivilta pinnoilta. Näytteitä otettiin erilaisilta elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta, kuten leikkuulaudoista, keittiöveitsistä, erilaisista koneiden osista ja astioista. Koneiden osiin kuului esimerkiksi yleiskoneiden, sauvasekoittimien ja vihannesleikkurien osat, ja astioihin puolestaan esimerkiksi kulhot, gn-vuoat, lautaset ja lasit.

2.2 Menetelmät

Pintapuhtausnäytteiden ottamista ja näytteenottosuunnitelmaa arvioitiin Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti. Oiva-arviointiasteikossa on neljä arvosanaa: Oivallinen (A), Hyvä (B), Korjattavaa (C), Huono (D). C- ja D-arvosana annetaan, jos toiminnassa on sellaisia epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on aina korjattava määräajassa, jonka jälkeen toimipaikkaan tehdään uusintatarkastus.

2.2.1 Oiva-rivi 17.1 Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Pintapuhtausnäytteistä ohjeistetaan Ruokaviraston ohjeessa Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille, ohje 4095/04.02.00.01/2020/5. Tarjoilupaikoissa eli rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa näytteenotto painottuu pintojen ja välineiden puhtauden tarkkailuun. Näytteenottomenetelmän toimija voi itse valita. Pintojen puhtautta voidaan tarkkailla erilaisilla menetelmillä kuten viljelyyn perustuvilla kontaktilevyillä tai kasvualustoilla (esimerkiksi Hygicult® ja Petrifilm™), ATP:n osoittamiseen perustuvilla luminesenssitesteillä (esimerkiksi luminometri) ja pinnoilla olevien proteiinien osoittamistesteillä (esimerkiksi Clean Card PRO ja PRO-Clean™). Valitun menetelmän käyttöohjeita on noudatettava.

Omavalvontajärjestelmästä ja omavalvonnan kirjanpidosta säädetään elintarvikelaissa (297/2021, 15§), samoin maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (318/2021, 22 §). Tarjoilupaikoissa on oltava kirjallinen omavalvontajärjestelmä, jonka avulla hallitaan toimintaan liittyviä riskejä ja varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus. Omavalvonnassa otettujen näytteiden tulokset sekä mahdolliset korjaavat toimenpiteet on kirjattava riittävän tarkasti. Omavalvonnan kirjanpidon on oltava valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

Projektissa tarkastettiin, sisältääkö tarjoilupaikan näytteenottosuunnitelma pintapuhtausnäytteiden ottamista. Näytteenottosuunnitelmassa tulee määrittää ainakin seuraavat asiat:

- näytteenottomenetelmä, jolla pintapuhtausnäytteitä otetaan
- näytteenoton tiheys (miten usein ja montako näytettä otetaan)
- näytteenottokohteet (miltä pinnoilta näytteitä otetaan)
- tulosten raja-arvot (milloin tulos on hyvä, välttävä tai hylätty)
- korjaavat toimenpiteet (miten toimitaan, jos tulos on hylätty tai kehityssuunta on huonompaan)
- mahdollisten uusintanäytteiden ottaminen
- tulosten kehityssuuntien seuranta

Tarkastuksilla arvioitiin, onko pintapuhtausnäytteitä otettu suunnitelman mukaisesti ja onko näytetulokset kirjattu. Jos näytteenotossa oli ollut hylättyjä tuloksia, niin tarkastettiin, millä tavalla hylättyihin tuloksiin eli poikkeamiin oli reagoitu. Poikkeaman vuoksi tarjoilupaikassa tulee tehdä korjaavia toimenpiteitä ja selvittää, mistä hylätty tulos voi mahdollisesti johtua. Korjaavana toimenpiteenä esimerkiksi astia voidaan pestä uudelleen tai kulunut leikkuulauta voidaan uusia. Korjaavien toimenpiteiden riittävyys on varmistettava ottamalla uusintanäyte. Korjaavat toimenpiteet ja uusintanäytteen tulos kirjataan omavalvontaan.

Tulosten kehityssuuntia eli trendiä täytyy seurata pitkällä aikavälillä. Trendiseurantaa voidaan tehdä eri tavoin. Yksinkertaisin vaihtoehto on seurata tuloksissa esiintyviä poikkeamia. Jos samalta pinnalta saadaan toistuvasti poikkeavia tuloksia, täytyy miettiä, mistä poikkeamat voivat johtua ja miten asia saadaan hallintaan eli että poikkeavia tuloksia ei enää jatkossa tule.

Oulun seudun ympäristötoimi on ohjeistanut ruokaravintoloita ja suurkeittiöitä näytteenottomääristä. Taulukossa 1 on esitetty, kuinka usein ja kuinka monta pintapuhtausnäytettä vuosittain tulisi ottaa. Näytteenottomäärät perustuvat Ruokaviraston ohjeeseen Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille, ohje 4095/04.02.00.01/2020/5. Valvontayksikön suositus ruokaravintoloiden näytteenottotiheydestä on hieman pienempi kuin Ruokaviraston suositus.

Tarjoilupaikka	Annosmäärä päivässä	Näytteitä yhdellä näytteenottokerralla	Näytteenottokerrat vuodessa
Ruokaravintola	alle 50 annosta	5 näytettä	2–4 kertaa
	50–500 annosta	5 näytettä	4–6 kertaa
	yli 500 annosta	5–10 näytettä	6–12 kertaa
Suurtalouskeittiö	alle 500 annosta	5 näytettä	4–6 kertaa
	500–2000 annosta	5 näytettä	6–12 kertaa
	yli 2000 annosta	5–10 näytettä	12 kertaa

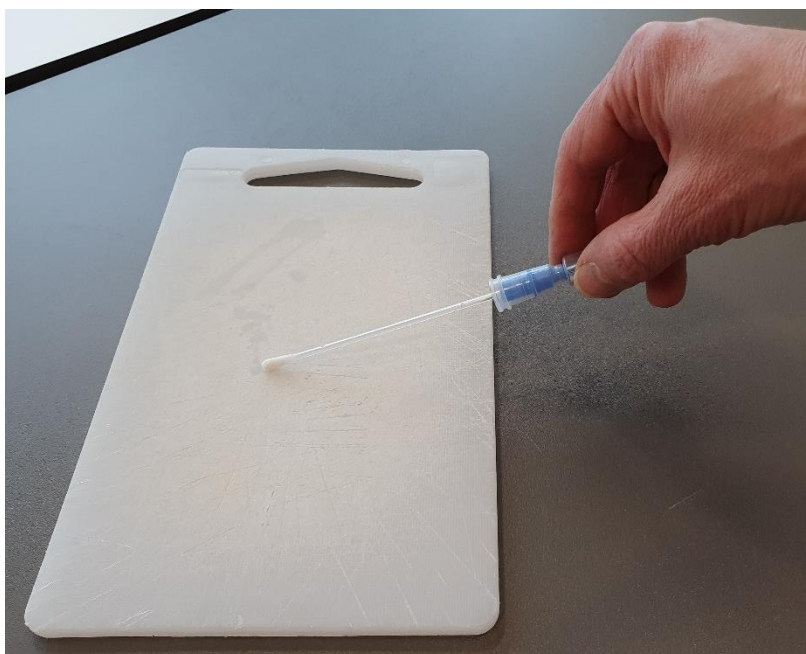
Taulukko 1. Oulun seudun ympäristötoimen suosittelemat pintapuhtausnäytteiden määrät sekä näytteenottotiheydet ruokaravintoloissa ja suurtalouskeittiöissä.

2.2.2 Näytteenottomenetelmä

Projektissa otetut pintapuhtausnäytteet analysoitiin Hygiena SystemSURE Plus -luminometrillä, jonka toiminta perustuu valodioditeknikkaan. Reagenssina käytettiin Hygiena UltraSnap-testejä, joilla mitataan mikrobi-, kasvi- ja eläinsoluista peräisin olevien ATP-molekyylien määrää puhdistetuilla pinoilla. Tulokset saadaan RLU-yksikköinä (Relative Light Unit). Näytteenottomenetelmää ei ole akkreditoitu eli kyseessä ei ole virallinen viranomaisnäyte. Taulukossa 2 on esitetty projektissa käytetyt raja-arvot RLU-yksikköinä. Kuvassa 3 näkyy pintapuhtausnäytteen ottaminen UltraSnap-testipuikolla.

Arvosana	Mittaustulos (RLU)
Hyvä	alle 20
Välttävä	20–40
Hylätty	yli 40

Taulukko 2. Pintapuhtausnäytteiden mittaustulosten raja-arvot RLU-yksikköinä.



Kuva 3. Pintapuhtausnäytteenotto UltraSnap-testipuikolla.

Luminometrillä otettujen pintapuhtausnäytteiden tulokset saatiin heti tarkastuksen aikana, jolloin tarjoilupaikoissa voitiin ryhtyä mahdollisiin korjaaviin toimenpiteisiin välittömästi. Hyvä ja välttävä tulos olivat hyväksytyjä tuloksia. Sen sijaan, jos näytetulos oli hylätty, niin toimijalle annettiin ohjeita korjaavista toimenpiteistä esimerkiksi astian tai välineen puhdistukseen, kuntoon tai säilyttämiseen liittyen. Toimija varmisti korjaavien toimenpiteiden riittävyyden uusintanäytteellä.

3 Tulokset

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus tehtiin 61 tarjoilupaikkaan, joista 58:ssa arvioitiin näytteenottosuunnitelman riittävyys ja sen toteutus Oiva-rivin 17.1 arviointiohjeiden mukaisesti. Kolmessa tarjoilupaikassa ei voitu arvioida kyseistä riviä eli näytteenottosuunnitelman toteutusta, koska niissä oli toiminta alkanut hiljattain eikä puhtausnäytteitä vielä ollut otettu.

Suurimmalla osalla tarjoilupaikoista näytteenottosuunnitelmaa toteutettiin oivallisesti (64 %) tai hyvin (10 %). Määräajassa korjattavia epäkohtia todettiin 26 %:ssa tarkastetuista tarjoilupaikoista.

Välittömästi korjattavia epäkohtia ei tarkastuksilla todettu. Taulukossa 3 on esitetty arvosanojen jakautuminen ruokaravintoloiden ja suurtalouskeittiöiden välillä.

	Oivallinen	Hyvä	Korjattavaa	Huono	Yhteensä
Ruokaravintola	20	3	10	0	33
Suurtalouskeittiö	17	3	5	0	25
Yhteensä	37 kpl (64 %)	6 kpl (10 %)	15 kpl (26 %)	0 kpl (0 %)	58 kpl (100 %)

Taulukko 3. Tarkastuksilla annettujen arvosanojen jakautuminen ruokaravintoloissa ja suurtalouskeittiöissä

Hyvä-arvosanan saaneissa tarjoilupaikoissa pintapuhtausnäytteitä oli otettu suunnitelmaan nähden hieman liian vähän tai tuloksissa esiintyneisiin poikkeamiin ei ollut reagoitu. Yhdessä tarjoilupaikassa pintapuhtausnäytteitä oli otettu, mutta tarjoilupaikan omavalvonnasta puuttui kirjallinen näytteenottosuunnitelma.

Korjattavaa-arvosanan saaneissa tarjoilupaikoissa pintapuhtausnäytteitä ei ollut joko otettu lainkaan tai niitä oli otettu aivan liian vähän. Lisäksi kymmenessä tarjoilupaikassa näytteenottosuunnitelmaa ei ollut ollenkaan. Seurantatarkastuksella yhdeksässä tarjoilupaikassa asia oli korjattu, mutta kolmessa tarjoilupaikassa aloitettiin hallinnolliset pakkokeinot. Yhdessä tarjoilupaikassa asia korjattiin ja kaksi muuta lopettivat toiminnan.

3.1 Näytteenottosuunnitelma

Pintapuhtausnäytteiden ottaminen sisältyi 50 tarjoilupaikan (82 %) omavalvontaan. Sen sijaan 11 tarjoilupaikassa (18 %) omavalvonta ei sisältänyt suunnitelmaa pintapuhtausnäytteiden ottamisesta, ja näistä neljässä puuttui myös koko kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Tarjoilupaikkoja kehoitettiin laatimaan näytteenottosuunnitelma tai tarvittaessa koko omavalvontasuunnitelma sekä toteuttamaan suunnitelmaa. Seurantatarkastuksilla suurin osa tarjoilupaikoista oli laatinut näytteenottosuunnitelman. Kolmessa tarjoilupaikassa aloitettiin hallinnolliset pakkokeinot, ja näistä yksi korjasi asian pakkokeinojen myötä ja kahdessa toiminta päättyi. Kuvassa 4 on esitetty, sisälsikö tarjoilupaikan omavalvonta näytteenottosuunnitelman.

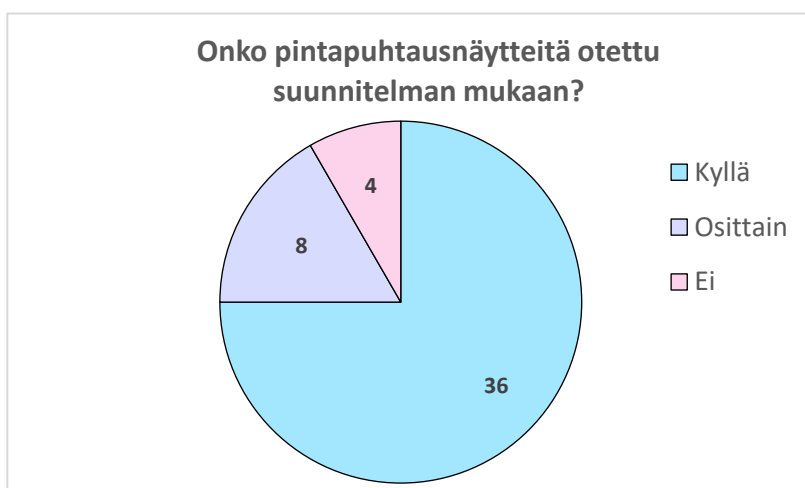


Kuva 4. Näytteenottosuunnitelman sisältyminen tarjoilupaikan omavalvontaan.

Niissä tarjoilupaikoissa, joissa oli näytteenottosuunnitelma, arvioitiin myös suunnitelman riittävyyttä. Suunniteltu näytteenottotiheys oli riittävää 45 tarjoilupaikassa (90 %). Viidessä tarjoilupaikassa (10 %) näytteenottotiheyttä täytyi päivittää. Lisäksi tarjoilupaikkoja ohjeistettiin määrittämään raja-arvot pintapuhtausnäytteiden tuloksille, ja kuvaamaan mahdolliset korjaavat toimenpiteet poikkeamatilanteissa.

3.2 Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto

Näytteenottosuunnitelman toteuttamista arvioitiin 48 tarjoilupaikassa. Kaikkiaan 36 tarjoilupaikassa (75 %) näytteenotto oli ollut suunnitelman mukaista. Kahdeksassa tarjoilupaikassa (17 %) näytteitä oli otettu osittain suunnitelman mukaisesti ja neljässä tarjoilupaikassa (8 %) näytteitä ei ollut otettu suunnitelman mukaisesti. Näistä kahdessa tarjoilupaikassa näytteitä ei ollut otettu ollenkaan ja kahdessa näytteitä oli otettu aivan liian vähän toiminnan laajuuteen nähden. Kuvassa 5 on esitetty omavalvontasuunnitelman mukaisen näytteenoton toteutuminen.



Kuva 5. Tarjoilupaikkojen näytteenottosuunnitelman toteutuminen pintapuhtausnäytteiden osalta.

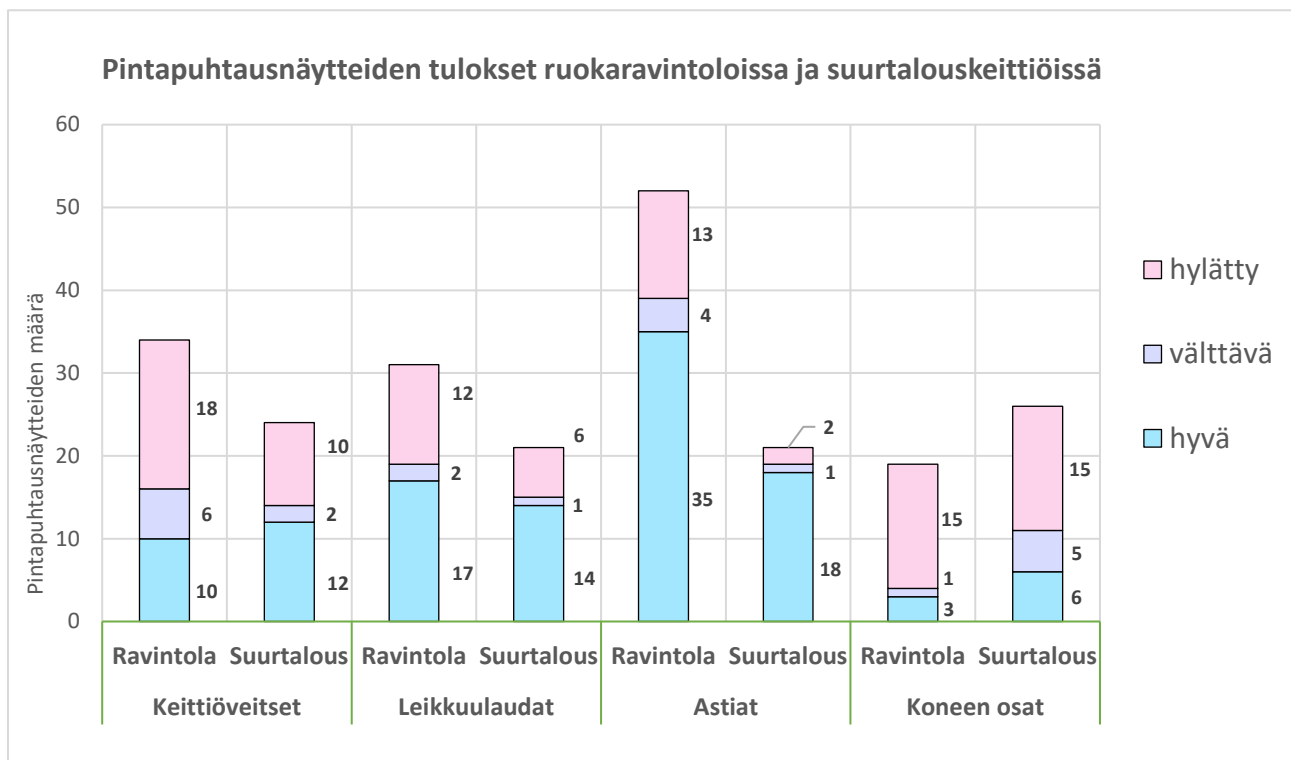
Näytteenoton tulokset oli kirjattu omaavalvontaan kaikissa 46 tarjoilupaikassa, joissa näytteitä oli otettu. Suurimmassa osassa tarjoilupaikoista näytetuloksissa ei ollut esiintynyt poikkeamia. Poikkeamia oli esiintynyt 12 tarjoilupaikassa. Poikkeamien vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet oli kirjattu kuudessa tarjoilupaikassa ja korjaavien toimenpiteiden riittävyys oli varmistettu uudella pintapuhtausnäytteellä seitsemässä tarjoilupaikassa. Tarkastuksilla ohjeistettiin, että poikkeamiin tulee reagoida, korjaavat toimenpiteet tulee kirjata ja toimenpiteiden riittävyys tulee varmistaa ottamalla uusintanäytteet.

Suurin osa (87 %) tarjoilupaikoista ei ollut tehnyt pintapuhtausnäytteiden tulosten trendiseurantaa eli yhteenvetoa, mihin suuntaan näytetulokset olivat kehittyneet. Tarkastuksilla tarjoilupaikoissa annettiin ohjeistusta trendiseurannan toteuttamiseen.

3.3 Pintapuhtausnäytteiden tulokset

Tarkastuskäynneillä otettiin 228 pintapuhtausnäytettä. Näytteitä otettiin erilaisista ruoanvalmistus-, tarjoilu- ja säilytysastioista, leikkuulaudoista ja veitsistä sekä koneiden osista. Puolet (50 %) näytetuloksista oli hyviä, 10 % oli välttäviä ja 40 % oli hylättyjä.

Keittiöveitsistä otettiin yhteensä 58 näytettä. Näistä hyviä oli 22, välttäviä 8 ja hylättyjä 28. Leikkuulaudoista otettiin yhteensä 52 näytettä, joista hyviä oli 31, välttäviä 3 ja hylättyjä 18. Astioista otettiin yhteensä 73 näytettä. Näistä hyviä oli 53, välttäviä 5 ja hylättyjä 15. Koneiden osista otettiin yhteensä 45 näytettä, joista hyviä oli 9, välttäviä 6 ja hylättyjä 30. Kuvassa 6 on esitetty pintapuhtausnäytteiden tulokset jaoteltuna näytteenottopintojen ja tarjoilupaikan tyyppin mukaan.



Kuva 6. Pintapuhtausnäytteiden tulokset ruokaravintoloissa ja suurtalouskeittiöissä jaoteltuna näytteenottopintojen mukaan.

Jos näytetulos oli hylätty, niin tarjoilupaikoissa ohjeistettiin tekemään korjaavia toimenpiteitä sekä varmistamaan toimenpiteiden riittävyys uusintanäyttein. Korjaavia toimenpiteitä olivat esimerkiksi:

- huonokuntoisten astioiden, välineiden ja leikkuulautojen uusiminen
- veitsien ja koneen osien perusteellisempi puhdistus
- astioiden kuivaaminen ennen niiden pinoamista
- veitsitelineen (esimerkiksi magneettista) puhdistaminen
- leikkuulautojen, veitsien ja koneen osien säilyttäminen paremmin suojattuina

4 Tulosten vertailu aiempaan projektiin

Tarjoilupaikkojen pintapuhtautta kartoitettiin edellisen kerran vuonna 2019 Tarjoilupaikkojen pintapuhtaus 2019-valvontaprojektilla. Aiemmassa projektissa arvioitiin näytteenottosuunnitelmaa, pintapuhtausnäytteiden ottamista ja tulosten kirjaamista sekä poikkeamiin reagointia kolmella eri Oiva-rivillä. Nykyisten Oiva-arviointiohjeiden mukaan kaikki nämä asiat arvioidaan yhdellä Oiva-rivillä 17.1 Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset. Erilaisten Oiva-arviointiohjeiden vuoksi Oiva-arvosanojen tulokset eivät ole täysin verrattavissa keskenään.

Molemmissa projekteissa todettiin, että valtaosassa tarjoilupaikoista oli suunnitelma pintapuhtausnäytteiden ottamiseen (aiemmin 90 % ja nyt 82 %). Kuitenkin molemmissa projekteissa havaittiin myös tarjoilupaikkoja, joissa näytteenottosuunnitelmaa ei ollut.

Muutamista tarjoilupaikoista puuttui myös koko omavalvontasuunnitelma tai se ei ollut ollenkaan tarkastettavissa.

Tarjoilupaikoissa oli otettu pintapuhtausnäytteitä edelleen yhtä hyvin kuin aiemmassa projektissa. Aiemmin näytteitä oli otettu säännöllisesti tai kohtalaisen säännöllisesti yhteensä 91 % tarjoilupaikoista, kun nyt vastaava luku oli 92 %. Molemmissa projekteissa havaittiin muutamia tarjoilupaikkoja, joissa näytteitä ei ollut otettu ollenkaan, tai niitä oli otettu aivan liian vähän.

Näytetulokset oli kirjattu molempien projektien mukaan hyvin. Tässä projektissa kaikissa tarjoilupaikoissa, joissa oli otettu pintapuhtausnäytteitä, oli näytteenoton tulokset kirjattu. Aiemmassa projektissa muutamien tarjoilupaikkojen kirjanpidossa oli ollut hieman huomautettavaa.

Tarkastuksilla otettujen pintapuhtausnäytteiden tuloksissa oli hieman enemmän hylättyjä tuloksia kuin aiemmassa projektissa. Tarkastuksilla otetuista pintapuhtausnäytteistä 60 % oli hyväksyttäviä ja 40 % oli hylättyjä. Aiemmassa projektissa oli vastaavasti 69 % hyväksyttäviä ja 31 % hylättyjä tuloksia. Molemmissa projekteissa havaittiin, että astiat olivat puhtaimpia ja koneen osat likaisimpia sekä ruokaravintoloissa että suurtalouskeittiöissä. Lisäksi suurtalouskeittiöiden tulokset olivat kaikissa kategorioissa hieman parempia kuin ruokaravintoloissa. Aiemmassa projektissa veitset eivät olleet omana kategoriana, vaan ne sisältyivät ottimiin.

5 Tulosten pohdinta

Projektissa tarkastettujen tarjoilupaikkojen näytteenottosuunnitelmat ja niiden toteutus oli hoidettu hyvin, sillä 74 % tarjoilupaikoista sai arvosanaksi oivallinen tai hyvä. Korjattavaa-arvosana annettiin neljäsosalle tarkastetuista tarjoilupaikoista. Valvontayksikön alueella kyseisestä Oiva-rivistä annettiin vuonna 2023 korjattavaa-arvosana 15 % ja huono-arvosana 1 % tarkastetuista tarjoilupaikoista. Vastaavasti koko maassa annettiin kyseisestä Oiva-rivistä korjattavaa-arvosana 6 % ja huono-arvosana 0 % tarjoilupaikoista. Luvuissa ei ole huomioitu seurantatarkastusten tuloksia.

Projektissa saatu tulos on siis huonompi kuin valvontayksikön ja koko maan tulos kyseiseltä Oiva-riviltä vuoden 2023 aikana. Ero voi selittyä sillä, että projektin vuoksi kyseistä Oiva-riviä valvottiin enemmän. Ilman projektia joissakin kohteissa asia olisi saattanut jäädä arvioimatta, sillä tarkastuksella aika olisi kulunut muiden olennaisten puutteiden käsittelyyn.

Suurimmassa osassa tarjoilupaikoista näytteenottosuunnitelma, sen toteuttaminen ja tulosten kirjaaminen olivat hyvällä mallilla. Jos tarjoilupaikassa oli näytteenottosuunnitelma, niin myös pintapuhtausnäytteitä otettiin todennäköisemmin. Kaikissa tarjoilupaikoissa, joissa näytteitä oli otettu, oli näytetulokset aina kirjattu. Hylättyjä tuloksia eli poikkeamia oli esiintynyt noin joka neljännessä tarjoilupaikassa. Poikkeamiin oli reagoitu hyvin suurimmassa osassa paikoista, mutta toimenpiteiden kirjaamisessa ja uusintanäytteiden ottamisessa oli vielä parannettavaa.

Poikkeamien esiintyminen on aivan normaalia. Tärkeää on, että poikkeamat havaitaan ja niihin reagoidaan. Poikkeamien havaitseminen voi auttaa myös kehittämään tarjoilupaikan

omavalvontaa. Erityisesti, jos poikkeamia on toistuvasti, on tärkeä pohtia, mistä poikkeamat voivat johtua. Oleellista on selvittää syy, muuttaa toimintatapoja tai poistaa poikkeamien aiheuttaja.

Lainsäädännön mukaan omavalvonnan kirjauksia on säilytettävä vähintään yhden vuoden ajan. Trendiseurantaa on kuitenkin helpompi tehdä, kun tuloksia on käytettävissä pidemmältä ajalta. Projektissa todettiin, että trendiseurantaa oli tehty melko harvassa paikassa. Trendiseuranta voidaan mieltää haastavaksi, vaikka tarjoilupaikoissa sitä voidaan tehdä seuraamalla tuloksissa esiintyviä poikkeamia.

Muutamasta tarjoilupaikasta puuttui näytteenottosuunnitelman lisäksi myös koko omavalvontasuunnitelma. Tällöin omavalvonnan toteutus on heikompaa eikä todennäköisesti kaikkia toimintaan liittyviä asioita tule huomioitua omavalvonnassa. Oulun seudun ympäristötoimessa on laadittu Tarjoilupaikkojen omavalvontasuunnitelman mallipohja, joka on kaikkien saatavilla Oulun kaupungin verkkosivuilla.

Tarkastuksilla otettujen pintapuhtausnäytteiden tulokset olivat hieman parempia suurtalouskeittiöissä kuin ruokaravintoloissa. Molemmissa tarjoilupaikkatyypeissä eniten hylättyjä tuloksia saatiin koneiden osista, kuten vihannesleikkurien ja sauvasekoittimien teristä. Koneiden osat ovat usein käsin pestäviä ja niissä voi olla vaikeasti puhdistettavia ja epätasaisia pintoja. Osien puhdistaminen vie enemmän aikaa. Esipesu on tärkeää, ettei osien pinnalle pääse kuivumaan ruokaa. Kuivunut lika on vaikeampi puhdistaa, ja sen irrottaminen vaatii usein liottamista ja mekaanista puhdistusta.

Muiden välineiden huonoihin tuloksiin saattoi vaikuttaa välineiden huono kunto ja säilytystapa. Leikkuuautoja säilytetään usein alatasoilla, jolloin niihin saattaa roiskua esimerkiksi pesuvesiä. Veitsien säilytyspaikat, kuten magneettitelineet ja työpöydän laatikot, täytyy myös muistaa puhdistaa säännöllisesti. Veitsen terän ja kahvan liitoskohta on myös tärkeä puhdistaa kunnolla, esimerkiksi harjaamalla. Astioiden ja leikkuuautojen säilytyksessä on tärkeää huolehtia, että astiat ja leikkuuautot ovat kuivia ennen kuin niitä pinotaan tiiviisti päällekkäin.

Projektissa pintapuhtausnäytteet otettiin luminometrillä, jolla on helpompi ottaa näytteitä ahtaista ja epätasaisista kohteista. Huonojen tulosten suureen määrään saattoi vaikuttaa se, että näytteet otettiin myös koneen leikkuuterän koloista ja veitsestä terän ja kahvan liitoskohdasta. Tällaisiin kohtiin jää helpommin likaa. Tarjoilupaikoissa on yleisesti käytössä Hygicult TPC - pintapuhtausmenetelmä, joka soveltuu hyvin tasaisille pinnoille, mutta sillä on hankala ottaa näytteitä epätasaisilta pinnoilta tai pienistä väleistä. Lisäksi menetelmät perustuvat eri toimintaperiaatteisiin, sillä Hygicult on viljelymenetelmä ja luminometri mittaa orgaanista likaa.

6 Johtopäätökset

Pintapuhtauden seuranta on pääsääntöisesti tarjoilupaikoissa hyvällä tasolla. Valvonta on vaikuttavaa, sillä korjattavaa-arvosanan saaneista tarjoilupaikoista suurin osa korjasi puutteet määräaikaan mennessä. Hallinnollisilla pakkokeinoilla saatiin loputkin epäkohdat korjattua.

Projektissa saatiin paljon hylättyjä tuloksia erityisesti koneiden osista ja keittiöveitsistä otetuista näytteistä. Tarjoilupaikoissa on kiinnitettävä huomiota erityisesti koneiden osien puhdistamiseen

ja eri välineiden säilyttämiseen hygieenisesti. Lisäksi välineiden kuntoa on tarkkailtava säännöllisesti, sillä huonokuntoinen pinta on myös vaikeampi puhdistaa. Jatkossakin tarkastuksilla keskustellaan sekä tarvittaessa ohjeistetaan astioiden ja välineiden puhdistamiseen, kunnon tarkkailuun sekä hygieeniseen säilyttämiseen liittyvistä asioista.

Elintarvikealan toimijan on laadittava omavalvontasuunnitelma, jonka avulla hän hallitsee toimintaan liittyviä riskejä ja vaaroja. Omavalvontaan kuuluu tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaanapito sekä niiden kunnon tarkkailu. Kaikissa tarjoilupaikoissa puhtaanapidon tuloksia tarkastellaan aistinvaraisesti. Lisäksi tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään ja valmistetaan ruokaa raaka-aineista alkaen, puhtaanapidon onnistuminen varmistetaan ottamalla pintapuhtausnäytteitä.

Jatkossakin tarkastuksilla varmistetaan Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti, että tarjoilupaikassa on ajantasainen omavalvontasuunnitelma, johon sisältyy myös näytteenottosuunnitelma pintapuhtausnäytteiden ottamiseksi. Lisäksi on tarpeen varmistaa, että laadittua suunnitelmaa toteutetaan.

Pintapuhtausnäytteiden tulosten kirjanpidossa kiinnitetään erityistä huomiota siihen, että poikkeamat tunnistetaan, niihin reagoidaan ja korjaavat toimenpiteet ovat riittävät. Poikkeamien tunnistaminen on helpompaa, jos omavalvontaan on määritetty selvästi tulosten raja-arvot, eli milloin tulos on hyvä, välttävä ja hylätty. Tarjoilupaikkoja myös ohjeistetaan seuraamaan näytetuloksia pidemmällä aikavälillä eli tekemään trendiseurantaa.

Lähteet

Elintarvikelaki 297/2021

Hygiena. SystemSURE Plus and EnSURE™ Operator Manual

<https://www.hygiena.com/documents/88451/systemsure-plus.pdf>

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Oulun seudun ympäristötoimi, Raportti 1/2020: Tarjoilupaikkojen pintapuhtaus 2019

Ruokaviraston ohje 2246/04.02.00.01/2021/4, Oiva-ohje 17.1 Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/5, Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille

Yhteystiedot

Oulun seudun ympäristötoimi

Ympäristöterveydenhuollon neuvonta arkisin klo 9–15, puh. 044 703 6700

Sähköposti: ymparisto@ouka.fi

Postiosoite: PL 34, 90015 Oulun kaupunki

Käyntiosoite: Solistinkatu 2, 90140 Oulu

Toimialueena Hailuoto, Kempele, Liminka, Lumijoki, Muhos, Oulu ja Tyrnävä

<https://www.ouka.fi/elintarvikkeet>



Oulun seudun ympäristötoimen raportteja:

- 1/2016 Konditoriatuotteiden laatu Oulun seudulla 2015
- 2/2016 Salaattien laatu Oulun seudulla 2015
- 3/2016 Oulun ilmanlaatu. Seurantasuunnitelma 2017–2021
- 4/2016 Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonnan laboratoriotutkimukset 2013–2015
- 1/2017 Jäähdytetyn ruoan laatu tarjoilupaikoissa 2016
- 1/2018 Vakuumpakattujen kylmäsavu- ja graavikalatuotteiden laatu Oulun seudun vähittäismyynnissä 2017
- 2/2018 Vaarallisen jätteen valvontaprojekti 2018 – autokorjaamoala
- 3/2018 Päiväkotien sisäilmasto ja hygieeniset olot Oulun seudulla ryhmäkokojen kasvettua
- 1/2019 Sushin mikrobiologinen laatu tarjoilupaikoissa 2017–2018
- 2/2019 Raa'an lihan mikrobiologinen laatu vähittäismyymälöissä ja tarjoilupaikoissa 2017–2019
- 1/2020 Tarjoilupaikkojen pintapuhtaus 2019
- 1/2021 Hampurilaisten ja salaattiannosten laatu Oulun seudulla 2020–2021
- 1/2022 Sushien mikrobiologinen laatu vähittäismyynnissä 2021–2022
- 1/2023 Tarjottavien ruokien omavalvonta tarjoilukeittiössä 2020–2022
- 2/2023 Medium-kypsennettyjen jauhelihapihvien valmistuksen ja tarjoilun riskinhallinta sekä raaka-ainelihan mikrobiologinen laatu Oulun seudulla 2021–2022
- 1/2024 Ravintoloiden vähittäismyyntiin valmistamien ruoka-annosten laatu 2022–2023
- 2/2024 Kuumien ruokien jäähdytyksen hallinta tarjoilupaikoissa 2022–2023
- 3/2024 Ravintoloiden tarjoilulinjastossa kylmänä tarjottavien elintarvikkeiden laatu 2023–2024
- 1/2025 Tarjoilupaikkojen pintapuhtaus 2023