

TARJOILUPAIKKOJEN PINTAPUHTAUS 2019



Sisällysluettelo

Yhteenveto	1
1. Johdanto	3
2. Aineisto ja menetelmät.....	4
2.1. Aineisto	4
2.2. Menetelmät	5
2.2.1. Tarkastuksella arvioidut asiakokonaisuudet	5
2.2.2. Näytteenottomenetelmä	6
3. Tulokset	8
3.1. Valvontasuunnitelman mukaisten tarkastusten tulokset.....	8
3.1.1. Oma-valvontasuunnitelman riittävyys	8
3.1.2. Työvälineiden ja laitteiden kunto	9
3.1.3. Oma-valvontasuunnitelman mukainen näytteenotto	11
3.1.4. Puhtausnäytteenoton perusteella tehdyt toimenpiteet.....	11
3.2. Pintapuhtausnäytteiden tulokset.....	12
4. Pohdinta.....	14
4.1. Tulosten arviointi.....	14
4.2. Tulosten vertailu aiemmin saatuihin tuloksiin	16
4.3. Johtopäätökset.....	17
Lähteet	19

Liite 1. Projektisuunnitelma

Liite 2. Tarkastuslomake

Yhteenveto

Oulun seudun ympäristötoimi kartoitti vuoden 2019 aikana alueellaan tarjoilupaikkojen pintapuhtauden hallintaa sekä keittiöissä käytettävien työvälineiden ja laitteiden kuntoa. Ympäristötoimen elintarvikevalvonnan painopisteenä oli vuonna 2019 kunnossapidon arviointi, joten tässä projektissa arvioitiin työvälineiden ja laitteiden kuntoa. Toisena kokonaisuutena arvioitiin tarjoilupaikkojen puhtaustarkkailun suunnitelmaa ja sen toteutusta. Suurtalouskeittiöihin, ravintoloihin, grilleihin ja pikaruokaravintoloihin tehtiin 86 valvontasuunnitelman mukaista tarkastusta. Tarkastuksilla otettiin luminometrillä yhteensä 322 pintapuhtausnäytteitä erilaisten astioiden, työvälineiden, koneiden ja niiden osien pinnoilta.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY; N:o 852/2004) mukaan kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja puhdistaminen on tehtävä riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi. Välineet ja laitteet on lisäksi huollettava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman vähäiseksi. Ruokavirustalon vuoden 2017 lopussa päivittämän ohjeen (10501/2) mukaan elintarvikehuoneistoissa tulee tehdä pintojen puhtauden seuranta säännöllisesti ja riittävän tiheästi osana omavalvontaa. Tarjoilupaikoissa omavalvonnan näytteenotto painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonta on tarkastuskäynneillään ohjeistanut tarjoilupaikkoja ottamaan pinnoilta puhtausnäytteitä.

Oiva-arviointijärjestelmän mukaisesti tarjoilupaikkoihin eli suurtalouskeittiöihin ja ruokaravintoloihin tehtyjen tarkastusten tulokset olivat pääasiassa *Oivallisia* tai *Hyviä*. Seurantatarkastus tehtiin seitsemään tarjoilupaikkaan (*Korjattavaa*). Kehotuksen saaneet ruokaravintolat eivät viranomaisen aikaisemmasta ohjeistuksesta huolimatta olleet ottaneet pinnoilta puhtausnäytteitä. Puhdistustoimen riittävyttä tulee varmistaa pinnoilta otettavien puhtausnäyttein, kun tarjoilupaikassa valmistetaan ruokia alusta alkaen.

Tarjoilupaikossa otetaan pintapuhtauden varmistamiseksi näytteitä huomattavasti useammassa paikassa kuin aikaisempien vuosien kartoituksissa on todettu. Vuoden 2016 Jäähdytetyn ruoan laatu tarjoilupaikoissa -projektin tuloksiin verrattuna puhtausnäytteenotto on selvästi lisääntynyt ja näytteenottosuunnitelmaa noudatetaan paremmin. Tässä kartoituksessa 91 % tarkastetuista tarjoilupaikoista varmisti puhdistustoimet ottamalla pinnoilta näytteitä säännöllisesti tai melko säännöllisesti, kun vuoden 2016 näytteitä otti vain 63 %. Puhtaustarkkailussa todettuihin huonoihin näytetuloksiin tarjoilukeittiöissä yleensä puututaan omavalvonnassa hyvin.

Tarjoilukeittiöistä otettiin tarkastuskäynneillä näytteitä astioiden, työvälineiden, koneiden ja niiden osien pinnoilta. Puhtausnäytteiden tuloksista 69 % oli hyväksyttäviä ja 31 % hylättyjä. Eniten hylättyjä tuloksia tuli erilaisista koneiden osista, jotka pestään usein käsin. Tosin suurin osa välineistä pestään koneellisesti. Koneellisesti pestyistä välineistä otetut tulokset olivatkin parempia kuin käsin pestyistä välineistä. Suurtalouskeittiöistä otettujen näytteiden tulokset olivat keskimäärin hieman parempia kuin ruokaravintoloista otettujen näytteiden tulokset. Projektin tulosten perusteella voidaan todeta, että tarjoilupaikkojen välineiden ja laitteiden puhtaustaso oli kokonaisuutena katsottuna kohtuullisella tasolla.

Elintarvikekohteiden tarkastuksilla työvälineiden ja laitteiden kunnan ja soveltuvuuden arviointi on yksi Oiva-tarkastuksilla valvottava asiakokonaisuus. Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti arvioituna tässä kartoituksessa työvälineet ja laitteet todettiin hyväkuntoisiksi sekä soveltuvan käyttötarkoitukseensa kolmeneljäsosassa tarjoilupaikkoja (*Oivallinen 78 %*). Vajaassa neljäsosassa tarjoilupaikkoja todettiin huomautettavaa lähinnä yksittäisten työvälineiden kunnossa (*Hyvä 22 %*). Tarkastuksilla ohjeistettiin huomioimaan kunnoltaan heikentyneet välineet, joko kunnostamaan ne tai poistamaan käytöstä ja hankkimaan tilalle uusia. Ruokavirasto on linjannut, että vuoden 2020 elintarvikevalvonnan valtakunnallisena painopisteenä on kunnossapidon valvonta, joten Oiva-tarkastuksilla arvioidaan jatkossakin sekä tilojen että työvälineiden ja laitteiden kuntoa ja soveltuvuutta.

1. Johdanto

Elintarvikehygienian tärkeimpänä tavoitteena on suojata kuluttajaa ihmisravinnoksi soveltumattomien elintarvikkeiden aiheuttamilta terveydellisiltä ja taloudellisilta riskeiltä. Elintarvikehygieniaosaaminen on tärkeää, koska esimerkiksi suurin osa ruokamyrkytyksistä johtuu hygieenisten työskentelytapojen laiminlyönnistä. Hyvän hygieenisen tason ylläpitämiseksi puhdistustöiden riittävyys tulee varmistaa. Puhdistuksen riittävyttä voidaan tarkastella aistinvaraisesti ja mikrobiologisin menetelmin. Säännöllinen mikrobiologinen puhtaustarkkailu antaa hyvän kuvan puhdistustoimien riittävydestä. (Ruokavirasto)

Tarjoilupaikan omavalvontaan tulee sisältyä puhtaanapitosuunnitelma. Puhdistustöiden lisäksi tilojen ja pintojen puhtautta tulee arvioida silmämääräisesti päivittäin. Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa silloin, kun tarjoilupaikassa käsitellään ja valmistetaan ruokaa raaka-aineista alkaen. Näytteet auttavat seuraamaan siivous- ja puhdistustyön laatua.

Tämän projektin tavoitteena oli selvittää keittiövälineiden puhtaustasoa ja kuntoa tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja tarkastaa tarjoilupaikan omavalvontaan sisältyvän näytteenottosuunnitelman riittävyttä ja sen toteutusta pintapuhtausnäytteenoton osalta. Tavoitteena oli myös verrata, miten tarjoilupaikkojen omavalvonnan näytteenotto on edistynyt ja minkälainen puhtaustaso on aikaisempiin selvityksiin verrattuna. Tavoitteena oli tarkastaa 50 – 75 kohdetta eri puolilla valvontaa- aluetta. Kunnossapidon arviointi oli Oiva-tarkastuksilla yhtenä valvonnan painopisteenä, joten myös se huomioitiin projektin yhteydessä.

ATP-luminometrin avulla voidaan määrittää tarkasti pinnan orgaanisen lian määrä. Orgaanisen lian vaikutus bakteerien selviytymisessä pinnalla on suuri. Lika hidastaa desinfiointiaineiden pääsyä bakteerien lähelle ja orgaaninen lika tarjoaa myös kiinnittymisalustan bakteereille. Orgaanisen lian määrittäminen pinnoilta, jotka ovat kosketuksissa helposti pilaantuviin elintarvikkeisiin edistää elintarviketurvallisuutta.

EU:n valvonta-asetuksen 882/2004 mukaan yleisöllä on oikeus tutustua toimivaltaisen viranomaisen valvontatoimia ja niiden tehokkuutta koskeviin tietoihin. Elintarvikelaissa 23/2006 säädetään elintarvikealan toimijan velvollisuudesta julkistaa valvontaviranomaisen antama tarkastuksesta kertova asiakirja ja kunnan elintarvikevalvonnan velvollisuudesta julkistaa suorittamansa elintarvikevalvonnan tulokset. Valtakunnallista elintarvikevalvonnan tietojen julkistamisjärjestelmää kutsutaan Oivaksi. Oivassa on neliportainen asteikko, jonka

mukaan erilaisia asioita (rivejä) arvioidaan. Riviltä tulee *Oivallinen*, jos toiminta on vaatimusten mukaista ja *Hyvä*, jos toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan. *Korjattavaa*-arvosana annetaan, jos toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. *Huono*-arvosana tulee, jos toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä.

Oulun seudun ympäristötoimi on kartoittanut valvonta-alueensa (Hailuoto, Kempele, Liminka, Lumijoki, Muhos, Oulu, Tyrnävä) pintapuhtautta ja pintapuhtausnäytteidenottoa aiemminkin. Vuonna 2011 Ravintolakeittiön puhtausprojektissa kartoitettiin tarjoilupaikkojen pintapuhtautta ja pintapuhtausnäytteidenottoa (Raportti 2/2012). Vuonna 2016 Jäähdytetyn ruoan laatuprojektissa tarkastettiin mm. tarjoilupaikkojen pintapuhtausnäytteenoton suunnittelua ja näytteenoton toteutusta (Raportti 1/2017).

2. Aineisto ja menetelmät

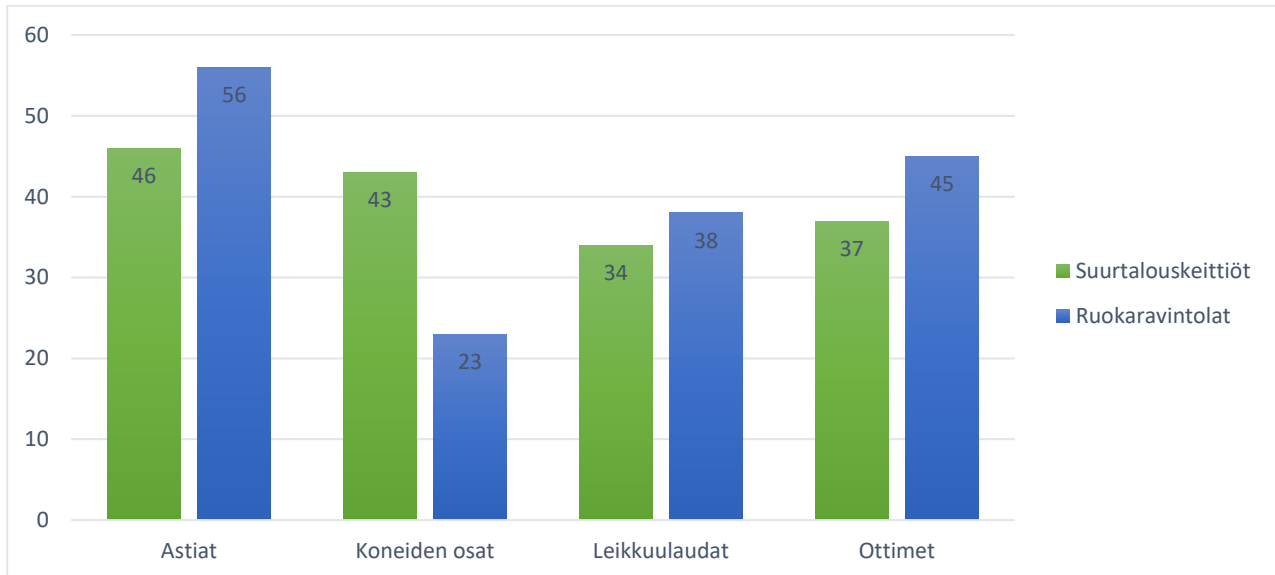
Projekti koostui suunnitelmallisista tarkastuksista ja näytteenotoista. Keittiöistä otettiin pintapuhtausnäytteitä sellaisilta pinnoilta, joiden kautta elintarvikkeet voivat kontaminoitua suoraan tai välillisesti. Tarkastuksilla selvitettiin, oliko tarjoilupaikan omavalvonnassa huomioitu Ruokaviraston viimeisimpiä puhtausnäytteenottosuosituksia (Eviran ohje 10501/2). Tarkastuksilla jaettiin Oulun seudun ympäristötoimen suurkeittiöille ja ruokaravintoloille laatimaa ohjetta, joissa tiivistetysti kerrotaan Ruokaviraston suosituksista. Tarkastus ja näytteenotto tehtiin ennalta ilmoittamatta.

Projektin suunnitteluun ja toteutukseen osallistuivat Oulun seudun ympäristötoimen terveystarkastajat. Projektia varten laadittiin projektisuunnitelma ja tarkastuslomake (liitteet 1 ja 2). Raportin on laatinut terveystarkastaja Pauliina Lepistö.

2.1. Aineisto

Pintapuhtausnäytteitä otettiin 322 kappaletta 43 suurtalouskeittiöstä ja 43 ruokaravintolasta. Puhtausnäytteitä tulee mikrobikriteeriasetuksen mukaan ottaa ensisijaisesti elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksiin joutuvilta pinnoilta, kuten työtasoilta, astioista, leikkulaudoilta ja erilaisista laitteista. Projektissa näytteitä otettiin erilaisista astioista ja ottimista,

leikkuulaudoista ja koneiden osista (leikkurien terät ja muut osat, majoneesitykki, pihvikoneen hihna, tehosekoittimen kannu). Tarkastuksella tarjoilupaikasta otettiin 2-6 puhtausnäytettä puhdistetuilta, kuivilta pinnoilta. Puhtausnäytteen tulos ilmoitettiin tarkastuksella. Kuvassa 1. on esitetty näytteiden määrät näytteenottokohteiden mukaan.



Kuva 1. Näytemäärät (kpl) näytteenottokohteittain suurtalouskeittiöissä ja ruokaravintoloissa

2.2. Menetelmät

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus koostui Oiva-arviointijärjestelmän mukaisesta tarkastuksesta ja pintapuhtausnäytteiden ottamisesta elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta. Tulosten tarkastelussa tarjoilupaikat on jaettu kahteen ryhmään: suurtalouskeittiöihin ja ruokaravintoloihin. Suurtalouskeittiöihin sisältyivät laitos- ja keskuskeittiöt. Ruokaravintolaryhmään taas ruoka- ja pikaruokaravintolat, pizzeriat ja grillit.

2.2.1. Tarkastuksella arvioidut asiakokonaisuudet

Tarkastuksella arvioitiin ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti seuraavat asiakokonaisuudet:

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys

- Arvioitiin, sisältyykö näytteenottosuunnitelmaan puhtausnäytteenottoa ja onko näytteenottosuunnitelmassa huomioitu Ruokaviraston uudet puhtausnäytteenotto-ohjeet. Tarvittaessa annettiin lisätietoa uudesta ohjeistuksesta

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet – silmämääräinen arvio välineiden kunnosta

- Arvioitiin astioiden, leikkuulautojen, veitsien, työvälineiden, vihannesleikkurin ja sen osien kuntoa ainakin niiden välineiden osalta, joista otettiin puhtausnäytteet.

17.1 Omaevalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto

- Tarkastettiin, onko tarjoilupaikka toteuttanut laatimaansa näytteenottosuunnitelmaa erityisesti pintapuhtausnäytteiden osalta.

17.2. Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet

- Tarkastettiin, onko pinnoilta otettujen puhtausnäytteiden tulokset kirjattu ja onko mahdollisiin huonoihin näytetuloksiin eli poikkeamiin puututtu. Huono puhtausnäytteen tulos edellyttää korjaavia toimenpiteitä, joiden toimivuus tulee varmistaa uusintänäyttein. Ohjeistettiin pintapuhtausnäytetulosten trendiseurannasta.

Tarkastuksella havaitut elintarviketurvallisuutta heikentävät epäkohdat, kuten pintojen kulumisuus tai puutteet puhtausnäytteenotossa, edellytettiin korjattavan määräajassa. Epäkohtien korjaukset varmistettiin seurantatarkastuksin.

2.2.2. Näytteenottomenetelmä

Pintapuhtausnäytteitä otettiin tarjoilupaikan pinnoilta luminometrillä (Hygiena SystemSURE Plus), jossa mittausreagenssina käytettiin Hygiena UltraSnap ATP -testejä. Luminometri mittaa pinnan ATP:n (adenosiinitrifosfaatti) määrän, joka osoitetaan RLU-yksikkönä (Relative Light Unit). ATP voi olla peräisin mikrobi-, kasvi- tai eläinsoluista ja sen määrä ilmaisee tutkittavan pinnan hygieniatason. Tasaiselta pinnalta otetaan näyte noin 10 x 10 cm:n alueelta pyyhkimällä pumpulipuikolla kahteen suuntaan. Tulos pinnan puhtaudesta saadaan 15 sekunnissa, jolloin toimenpiteisiin tuloksen pohjalta voidaan alkaa tarvittaessa heti. Laitteen valmistajan ohjeistuksen mukaan pinnan puhtaus arvioidaan taulukossa 1. esitetyllä tavalla.

Arviointi	Mittaustulos
Hyvä	alle 20 RLU-yksikköä
Välttävä	20 -40 RLU-yksikköä
Hylätty	yli 40 RLU-yksikköä

Taulukko 1. Luminometrillä mitatun pintapuhtauden raja-arvot RLU-yksikköinä.

Pintapuhtausnäytteen tuloksen olleessa välttävä tai hylätty, annettiin toimijalle ohjeita. Ohjeet saattoivat liittyä astioiden säilytykseen, pintojen puhdistusmenetelmiin, pesuaineisiin, siivousvälineiden puhtaanapitoon tai siivousvälineiden säilytykseen.

Tarkastuksella tarjoilupaikkoja ohjeistettiin ottamaan pintapuhtausnäytteitä siivousmenetelmien tehokkuuden selvittämiseksi. Näytteenottotiheys määräytyy tarjoiltavan annosmäärän mukaan. Suurtalouskeittiöitä ohjeistettiin Ruokaviraston suositusten mukaisesti (Eviran ohje 10501/2). Ruokaravintoloiden osalta valvontayksikössä on toistaiseksi edellytetty otettavan näytteitä harvemmin kuin Ruokaviraston suosituksessa. Ruokaravintoloita ja suurkeittiöitä ohjeistettiin ottamaan pintapuhtausnäytteitä taulukossa 2 esitetyllä tiheydellä. Elin-tarvikealan toimija voi mikrobikriteeriasetuksen mukaan valita itse menetelmän, millä hän seuraa pintojen puhtautta. Puhtauden tarkkailussa tulee näytteenoton lisäksi seurata näytetulosten kehityssuuntia (trendiseuranta). Puhtausnäytteenottoa voidaan harventaa, mikäli näytetulokset ovat pitemmältä aikajaksolta hyviä.

Tarjoilu- paikka	Annosmäärä/ päivä	Näytteenottokohde/ Pintapuhtausnäytemäärä	Suosittelunäytteenot- totiheys (krt/vuosi)
Ruokaravin- tolat	alle 50 annosta	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5 näytettä kerrallaan	2-4*
	50 - 500 annosta	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5 näytettä kerrallaan	4-6*
	yli 500 annosta	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5-10 näytettä kerrallaan	6-12*
Suurtalous- keittiöt	alle 500 annosta	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5 näytettä kerrallaan	4-6
	500 – 2000 annosta	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5 näytettä kerrallaan	8-12
	yli 2000 annosta	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5-10 näytettä kerrallaan	12

Taulukko 2. Puhtauden seurannassa otettaviin näytteiden määrät ja näytteenottotiheys ruokaravintoloissa ja suurtalouskeittiöissä (**Ruokaravintoloissa Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonnan linjaama näytteenottotiheys*)

3. Tulokset

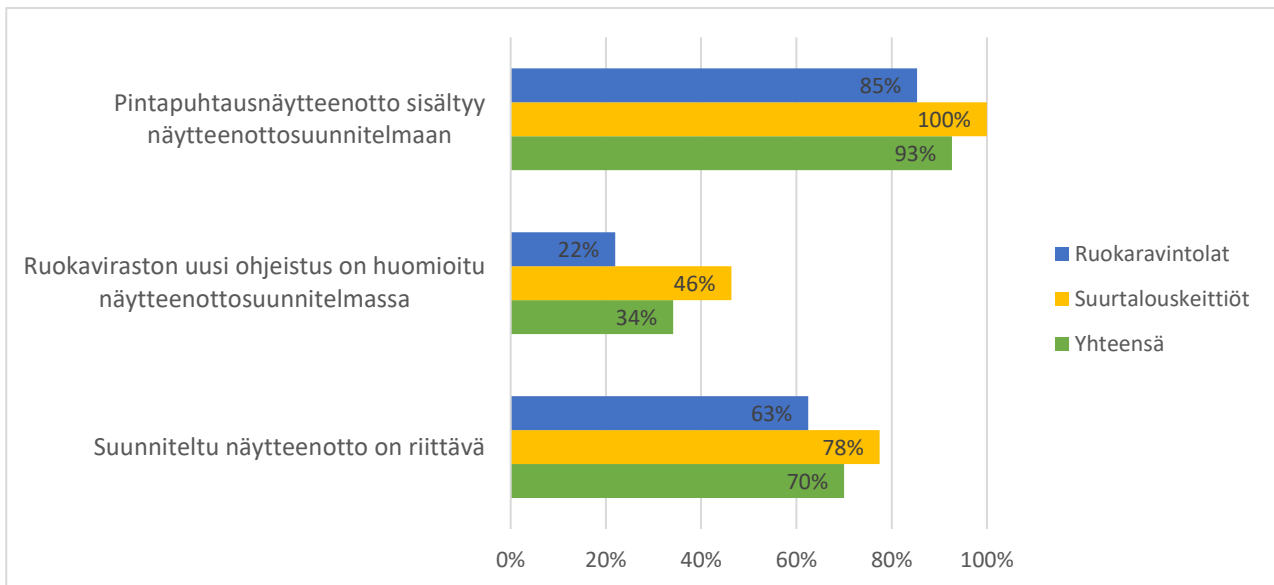
3.1. Valvontasuunnitelman mukaisten tarkastusten tulokset

Valvontasuunnitelman ja Oiva-arviointiohjeiden mukaisia tarkastuksia tehtiin 43 suurta-
louskeittiöön ja 43 ruokaravintolaan. Tarkastusten valvontatulokset olivat noin 90 % *Oival-
lisia* tai *Hyviä*, jolloin toiminnassa ei havaittu elintarviketurvallisuu-
tta vaarantavia tekijöitä. Tarkastetut asiakokonaisuuden eli työvälineiden ja laitteiden kunto sekä pintojen puhtau-
denhallinta arvioitiin olevan elintarvikemääräysten mukaisia 46 tarjoilupaikassa (*Oivallisia*
54 %), mutta pientä huomautettavaa todettiin 31 tarjoilupaikassa (*Hyviä 36 %*). Yhdeksään
tarjoilupaikkaan annettiin kehoitus korjata epäkohdat määräajassa (*Korjattavaa 10 %*).
Syynä korjauskehotukseen oli joko omavalvontasuunnitelman puuttuminen tai omavalvon-
tasuunnitelman mukaisia puhtausnäytteitä ei ollut suunnitelmasta huolimatta otettu. Seu-
rantatarkastuksella asioiden todettiin korjaantuneen seitsemässä tarjoilupaikassa, mutta
kahteen ruokaravintolaan jouduttiin tekemään toinenkin seurantatarkastus, jotta puutteet
korjaantuivat.

3.1.1. Omavalvontasuunnitelman riittävyys

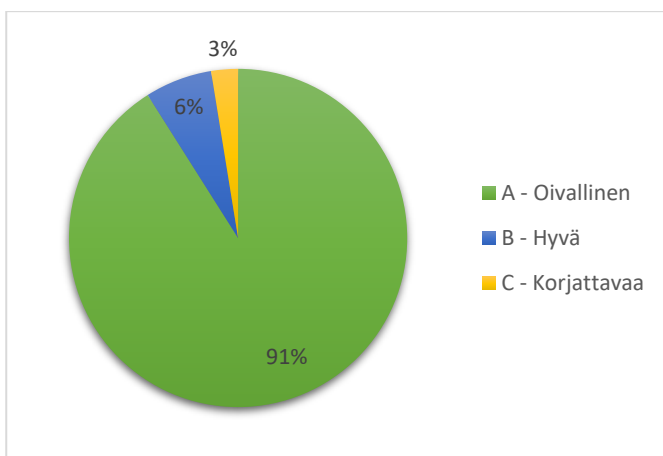
Omavalvontasuunnitelman riittävyttä voitiin arvioida niissä tarjoilupaikoissa (78 kpl), joilla
oli esittää omavalvontasuunnitelma. Suurtalouskeittiöissä pintapuhtausnäytteenotto sisältyi
omavalvontaan yhtä keskuskeittiötä lukuun ottamatta. Ruokaravintoloissa taas puhtaus-
näytteenotto sisältyi 35 kohteen omavalvontaan. Kahdelle ravintolalle annettiin kehoitus
päivittää omavalvonta näytteenoton osalta. Seitsemässä ravintolassa omavalvontasuunni-
telmaa ei voitu arvioida lainkaan, koska suunnitelma ei ollut tarkastettavissa tai sen päivit-
täminen oli kesken.

Vuoden aikana otettavat puhtausnäytteiden määrät arvioitiin riittäviksi 78 %:ssa suurta-
louskeittiöitä ja 63 %:ssa ruokaravintoloita. Ruokaviraston päivitetyn ohjeistuksen oli huomioi-
nut kolmasosa kaikista tarjoilukeittiöistä. Kuvassa 2. on esitetty näytteenottosuunnitelman
riittävyys pintapuhtausnäytteiden osalta.



Kuva 2. Pintapuhtausnäytteenottosuunnitelman riittävyys

Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti arvioituina todettiin omavalvontasuunnitelma riittäväksi pintapuhtausnäytteenoton osalta 91 %:ssa tarjoilupaikkoja (*Oivallinen*), joiden omavalvontasuunnitelma oli tarkastettavissa. Tarjoilupaikoista 6 %:ssa näytteenottosuunnitelma oli lähes riittävä (*Hyvä*), jolloin ohjeistettiin korjaamaan pienet epäkohdat. Kahdessa tarjoilupaikassa näytteenottosuunnitelma joko puuttui aiemmasta ohjeistuksesta huolimatta tai omavalvontasuunnitelmaa ei ollut päivitetty huomautuksista huolimatta (*Korjattavaa*).

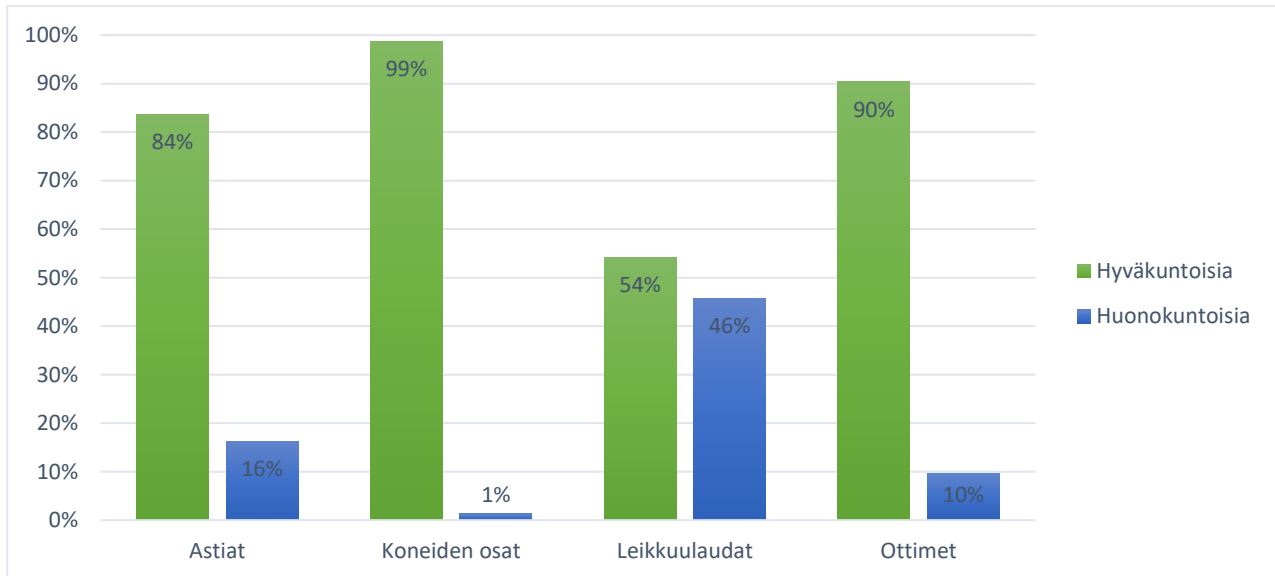


Kuva 3. Oiva-arvosana arvioitaessa omavalvontasuunnitelman riittävyttä

3.1.2. Työvälineiden ja laitteiden kunto

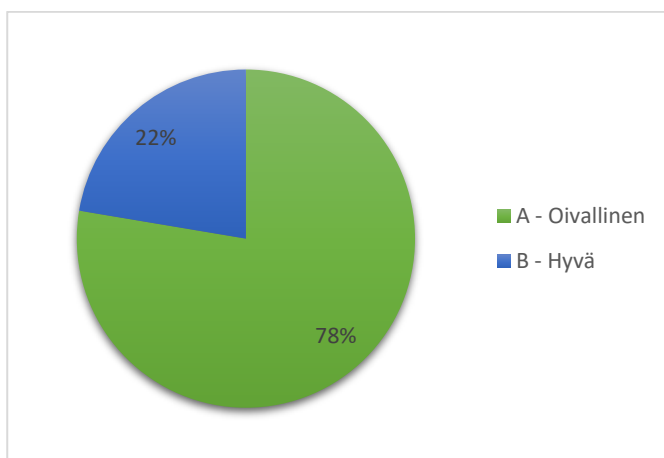
Työvälineiden ja laitteiden kunto arvioitiin silmämääräisesti. Erialaisten elintarvikkeiden käsittelyssä käytettävien koneiden osat olivat hyväkuntoisia. Eniten huomauttamista todettiin leikkuulautojen kunnossa, sillä 46 % leikkuulaudoista arvioitiin huonokuntoisiksi. Huono-

kuntoisia astioita (16 %) ja ottimia (10 %) todettiin myös jonkin verran (Kuva 4.) Suurtalouskeittiöiden ja ruokaravintoloiden välillä ei ollut havaittavissa eroa työvälineiden ja laitteiden kunnossa.



Kuva 4. Työvälineiden ja laitteiden silmämääräinen kunto tarjoilupaikoissa

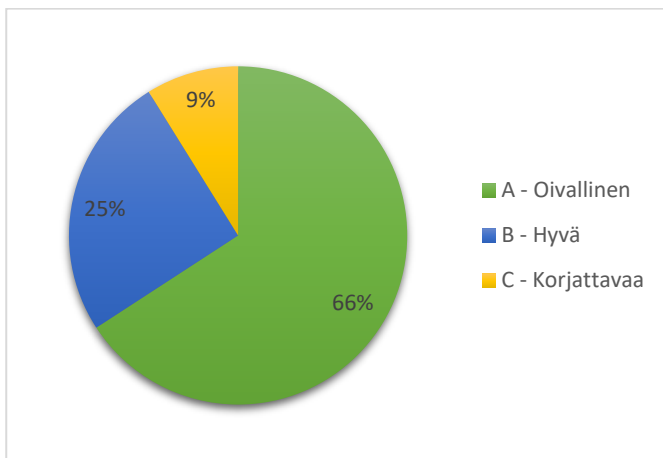
Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti arvioituna työvälineet ja laitteet todettiin hyväkuntoisiksi sekä soveltuvan käyttötarkoitukseensa kolmeneljäsosassa tarjoilupaikkoja (*Oivallinen* 78 %). Vajaassa neljäsosassa kohteita todettiin huomautettavaa: yksittäisestä muoviastiasta irtosi pinnoitetta, työvälineen pinta oli muuten kulunut, puinen leikkuulauta oli osittain haljennut, muovikauha oli sulanut, nuolija rispaantunut, yleiskoneen ulkopinta ruostunut tai vetolaatikko oli osittain rikkiäinen. Monessa kohteessa ohjeistettiin tarkistamaan välineet, poistamaan huonokuntoiset tai hankkimaan uusia tilalle. Osassa tarjoilupaikkoja toimija poisti huonokuntoiset välineet käytöstä välittömästi. Kuvassa 5 on esitetty Oiva-arvioinnin tulos työvälineiden ja laitteiden kunnan osalta.



Kuva 5. Oiva-arvosana työvälineiden ja laitteiden kunnan ja soveltuvuuden osalta.

3.1.3. Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto

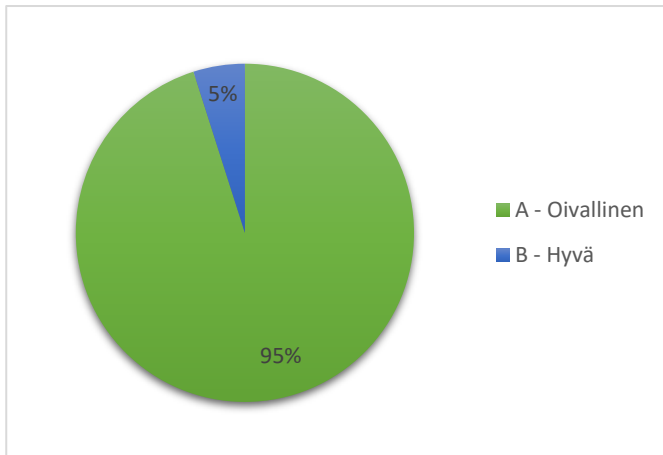
Omavalvonnassaan tarkastetut tarjoilupaikat olivat ottaneet puhtausnäytteitä suunnitellusti 66 % (*Oivallinen*) ja lähes suunnitellusti 25 % (*Hyvä*). Seitsemää tarjoilupaikkaa kehoitettiin määräajassa toteuttamaan pintapuhtauden seuranta, koska aikaisemmasta ohjeistuksesta huolimatta puhtausnäytteitä ei ollut otettu (*Korjattavaa* 9 %), (Kuva 6.). Seurantatarkastuksilla viidessä tarjoilupaikassa asia oli korjaantunut ja puhtausnäytteitä oli alettu ottamaan. Kahteen ravintolaan jouduttiin tekemään vielä toinenkin seurantatarkastus ennen kuin puhtausnäytteitä oli omavalvonnassa otettu.



Kuva 6. Oiva-arvosana suunnitellun puhtausnäytteenoton toteutuksesta omavalvonnassa.

3.1.4. Puhtausnäytteenoton perusteella tehdyt toimenpiteet

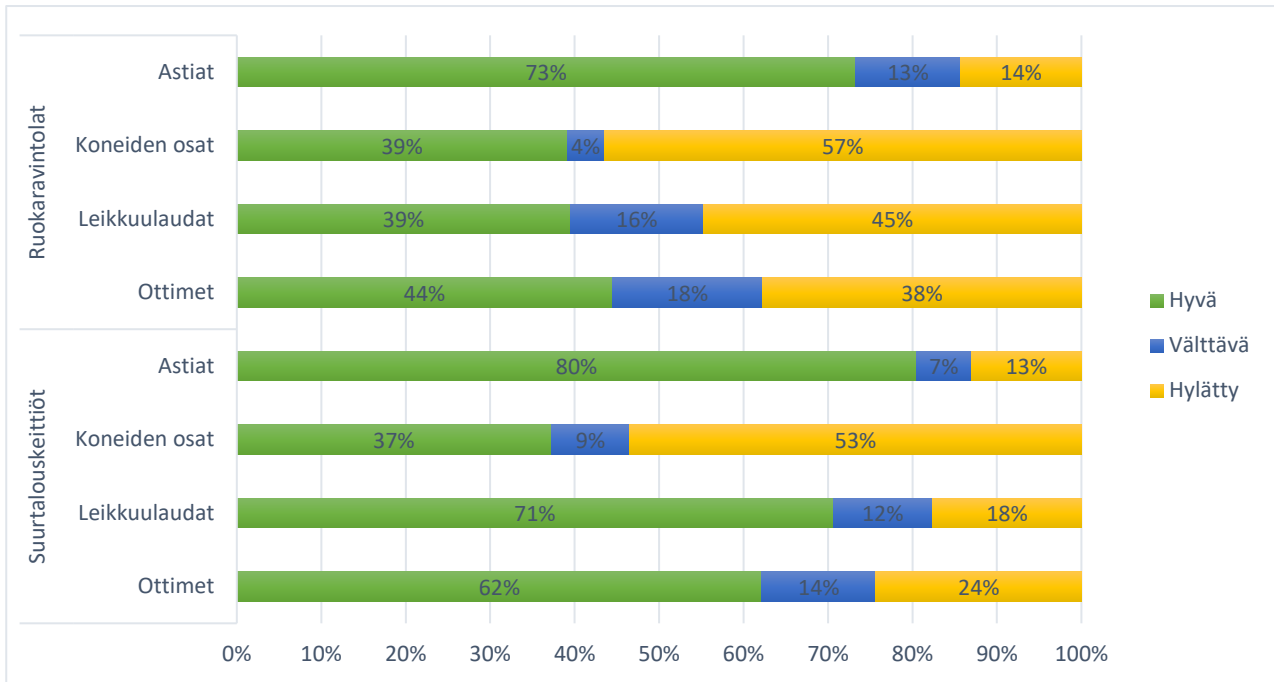
Tarjoilupaikkojen tulee kirjata omavalvonnassa otettujen puhtausnäytteiden tulokset ja mahdollisiin huonoihin tuloksiin eli ns. poikkeamiin tulee puuttua. Suurin osa puhtausnäytteitä ottaneista tarjoilupaikoista (61 kpl) oli toiminut oikein huonojen tulosten suhteen (*Oivallinen* 95 %). Tällöin oli siis ryhdytty korjaaviin toimiin ja varmistettu näiden riittävyys uusintänäyttein. Muutamaa tarjoilupaikkaa huomautettiin siitä, että näytetuloksia ei ollut kirjattu omavalvontaan riittävän kattavasti (*Hyvä* 5 %). Kuvassa 7. on esitetty Oiva-arvosanojen jakautuminen, kun arvioitiin puhtausnäytetulosten perusteella tehtyjä toimia.



Kuva 7. Oiva-arvosana puhtausnäytetulosten kirjaamisesta ja korjaaviin toimenpiteisiin ryhtymisestä.

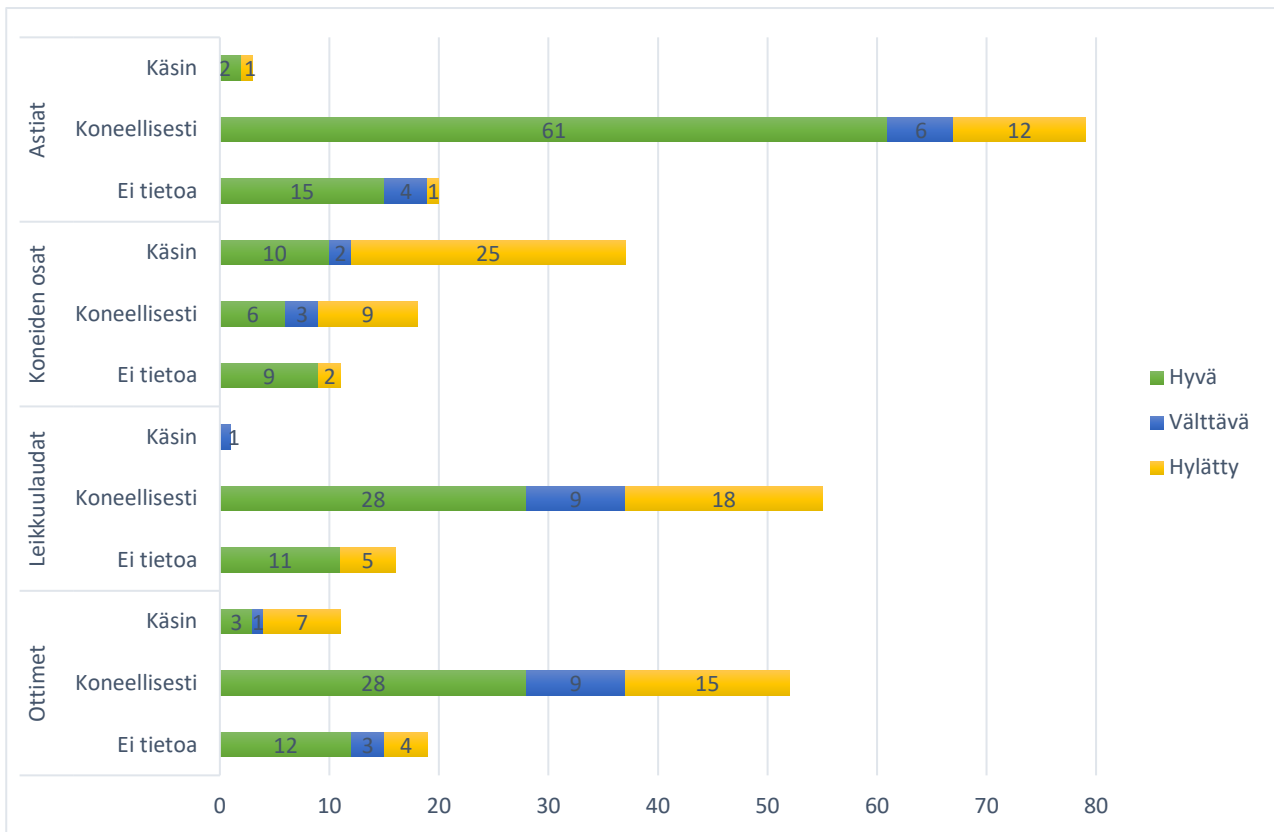
3.2. Pintapuhtausnäytteiden tulokset

Tarjoilupaikoista otettiin erilaisten astioiden, ottimien, leikkuulautojen sekä koneiden ja niiden osien pinnoilta 322 pintapuhtausnäytettä, joista 185 kpl (57 %) oli hyviä, 38 kpl (12 %) välttäviä ja 99 kpl (31 %) hylättyjä. Kuvassa 8. on esitetty tulokset näytteenottokohteittain. Suurtaloukskeittiöissä otettujen näytteiden tutkimustulokset olivat hieman parempia kuin ruokaravintoloissa. Astioista otettujen näytteiden tulokset olivat parhaimpia, koneiden osista otettujen puhtausnäytteet olivat huonoimpia. Koneiden osat pestään useammin käsin, mikä voi olla osasyynä heikompiin tuloksiin. Havaittiin myös, että erityisesti leikkuulautojen kunto korreloi pintapuhtausnäytteiden tuloksiin.



Kuva 8. Pintapuhtausnäytteiden tulokset suurtalouskeittiöissä ja ruokaravintoloissa näytteenottokohteiden mukaan.

Puhtausnäytteenoton yhteydessä selvitettiin näytteenottokohteen eli työvälineiden ja laitteiden pesutapa. Käsin pestyistä kohteista 29 % oli hyviä, 8 % välttäviä ja 63 % hylättyjä. Koneellisesti pestyistä kohteista 60 % oli hyviä, 13 % välttäviä ja 26 % hylättyjä. Koneellisesti pestyjen kohteiden tulokset olivat siten huomattavasti parempia. Kuvassa 9. on esitetty puhtausnäytteiden tulokset näytteenottokohteittain ja pesutavan mukaan. Käsin pestään eniten koneiden osia, vähiten leikkuulautoja.



Kuva 9. Puhtausnäytteiden tulokset pesutavan mukaan näytteenottokohteittain (kpl)

Mikäli näytteenoton tulos oli hylätty, tarkastuksella annettiin toimenpideohjeistuksia. Tarjoilupaikoissa ryhdyttiin useimmiten toimenpiteisiin näytetulosten perusteella. Huonokuntoisia astioita poistettiin käytöstä. Tarvittaessa ohjeistettiin mm. kiinnittämään enemmän huomiota työvälineiden ja laitteiden kunnossa- ja puhtaanapitoon sekä välineiden kuivaamiseen, säilytykseen, ottamaan omavalvonnassa uusintanäyte jne.

4. Pohdinta

4.1. Tulosten arviointi

Elintarvikehuoneistojen, jotka käsittelevät ja valmistavat ruokia, tulee omavalvonnassaan ottaa säännöllisesti pintapuhtausnäytteitä. Näytteitä tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille kuten pöytäpinnoista, leikkuulaudoista, elintarvikkeiden käsittelyyn käytettävien koneiden sisäpinnoista jne. Pintojen puhtauden seuranta tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuuntauksia voidaan seurata. (Mikrobikriteeriasetus (EY) N:o 2073/2005)

Tämän projektin tarkoituksena oli arvioida tarjoilupaikkojen (86 kpl) omavalvontaan sisältyvän näytteenottosuunnitelman riittävyttä ja sen toteutusta pintapuhtausnäytteenoton osalta. Tarjoilupaikoista suurin osa (93 %) oli sisällyttänyt omavalvontaansa suunnitelman pintapuhtausnäytteenotosta. Lähes kaikissa tarkastetuissa laitos- ja keskuskeittiöissä eli suurtalouskeittiöryhmässä omavalvontaan sisältyi puhtausnäytteenottoa. Ruokaravintoloista taas 85 % oli suunnitellut ottavan puhtausnäytteitä.

Puhtaanapidon toimivuuden ja riittävyden varmistamiseksi elintarvikehuoneiston tulee tarkkailla puhtautta niin aistinvaraisesti kuin puhtausnäyttein. Tässä kartoituksessa todettiin, että 66 % tarjoilupaikoista otti suunnitellusti puhtausnäytteitä ja siten varmensi, kuinka pintojen, työvälineiden ja laitteiden puhtaanapito toimii. Neljännes varmisti pintojen puhtautta melko säännöllisesti. Vajaa kymmenes tarkastetuista tarjoilupaikoista ei ottanut lainkaan puhtausnäytteitä. Valvonnassa on edelleen tarvetta neuvoa, lähinnä ruokaravintoloita, ottamaan säännöllisesti puhtausnäytteitä ja näin varmistamaan pintojen puhtauden. Osin asiaa on pyritty edistämään valvontayksikön erikseen laatimalla ohjeella, jota on tarkastuksilla jaettu.

Tarkastuksilla otettiin astioiden, työvälineiden ja laitteiden pinnoilta luminometrillä 322 puhtausnäytettä. Suurtalouksien puhtaustaso oli kokonaisuudessaan ruokaravintoloita hieman parempi. Kaikista otetuista puhtausnäytteistä 69 % oli hyväksyttäviä eikä edellyttänyt jatkotoimia. Puhtausnäytteen tulos oli 31 %:ssa luminometrimittauksen mukaan hylätty. Eniten, eli yli puolet, erilaisten koneiden tai niiden osien pinnoilta otetuista puhtausnäytteistä edellytti toimenpiteitä. Koneiden osat pestään useimmiten käsin. Käsinpesutapaan tulee kiinnittää entistä enemmän huomiota. Käsinpesun jälkeen koneiden osat, kuten vihanneleikkurien terät, tulee myös desinfioida. Myös koneen irrotettavien osien hygieeninen säilytys on tärkeää.

Ruokaravintoloissa leikkuulaudoista lähes puolet (45 %) oli pinnoilta otettujen näytteiden perusteella huonosti puhdistettuja. Suurtalouskeittiöissä leikkuulaudat olivat puhtaampia, sillä huonosti puhdistettuja oli viidennes. Myös erilaisten ottimien puhtaanapidossa on parannettavaa, sillä ruokaravintoloiden ottimista 38 % ja suurtalouskeittiöiden ottimista 24 % otettujen puhtausnäytteiden tulokset olivat hylättyjä ja sen perusteella ottimet tulee puhdistaa paremmin tai säilyttää hygieenisemmin. Työvälineiden ja laitteiden puhtaanapidossa on siis parannettavaa. Tarkastuksilla tulee keskustella nykyistä enemmän erilaisten välineiden ja kalusteiden puhtaanpidosta ja välineiden hygieenisestä säilyttämisestä.

Oulun seudun ympäristötoimen elintarvikevalvonnan yhtenä painopisteenä oli vuonna 2019 kunnossapidon valvonta. Omavalvonnassa tulee elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi tarkkailla tilojen ja rakenteiden lisäksi ruoanvalmistuksessa käytettävien työvälineiden ja laitteiden kuntoa. Elintarvikekohteiden tarkastuksilla työvälineiden ja laitteiden kunnan ja soveltuvuuden arviointi on yksi Oiva-tarkastuksilla valvottava asiakokonaisuus. Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti arvioituna tässä kartoituksessa työvälineet ja laitteet todettiin hyväkuntoisiksi sekä soveltuvan käyttötarkoitukseensa kolmeneljäsosassa tarjoilupaikkoja (*Oivallinen* 78 %). Vajaassa neljäsosassa tarjoilupaikkoja todettiin huomautettavaa lähinnä yksittäisten työvälineiden kunnossa (*Hyvä* 22 %). Tarkastuksilla ohjeistettiin huomioimaan kunnoltaan heikentyneet välineet, joko kunnostamaan ne tai poistamaan käytöstä ja hankkimaan tilalle uusia. Muutamassa tarjoilupaikassa toimija poisti huonokuntoiset välineet käytöstä välittömästi. Valvontakäynneillä mm. leikkuuautojen kuntoon tulee kiinnittää huomiota. Kunnossapidon valvonta on vuoden 2020 valtakunnallisena painopisteenä, minkä seurauksena kaikissa vuoden aikana tarkastettavissa elintarvikekohteissa arvioidaan niin tilojen kuin myös välineiden soveltuvuutta ja kuntoa.

4.2. Tulosten vertailu aiemmin saatuihin tuloksiin

Tämän projektin tavoitteena oli myös verrata, miten tarjoilupaikkojen omavalvonnan näytteenotto on edistynyt ja minkälainen puhtaustaso on aikaisempiin selvityksiin verrattuna. Vuonna 2011 Ravintolakeittiön puhtausprojektissa kartoitettiin ravintoloiden pintapuhtautta ja puhtausnäytteenottoa (Raportti 2/2012). Vuoden 2011 tuloksiin verrattuna voidaan todeta, että selvästi useammat ravintolat ottavat nykyään näytteitä pintojen puhtauden tarkkailemiseksi. Ravintoloista 20 % otti omavalvonnassaan puhtausnäytteitä vuoden 2011 kartoituksessa, kun tässä kartoituksessa selvästi enemmän eli 73 %. Vuonna 2016 Jäähdytetyn ruoan laatu -projektissa 63 % tarkastetuista suurtalouskeittiöistä ja ravintoloista otti pintapuhtausnäytteitä. (Raportti 1/2017). Tältä osin tilanne on parantunut, sillä tässä kartoituksessa tarjoilupaikoista (suurkeittiöt ja ruokaravintolat) 91 % otti puhtausnäytteitä säännöllisesti tai kohtalaisen säännöllisesti. Otettujen puhtausnäytteen tulokset kirjataan useimmiten ja toimenpiteitä edellyttäviin tuloksiin puututaan. Valvontayksikkö on vuodesta 2018 lähtien ohjeistanut tarkastuksillaan puhtausnäytteenotosta välittämällä tietoa Ruokaviraston päivittämistä näytteenottosuosituksista (Eviran ohje 10501/2).

Tässä projektissa tarkastuskäynneillä otettiin elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvilta pinoilta näytteitä. Pinnalta otetun näytteen tulos mitattiin luminometrillä. Kaikkiaan astioista, työvälineistä ja koneista tai niiden osista otettiin 322 näytettä, joista 69 % oli hyväk-

syttäviä ja 31 % hylättyjä eli luminometrimitauksen tulos ylitti 40 RLU-yksikköä. Luminometri mittaa pinnan adenosiniinifosfaatin määrän eli ns. orgaanisen lian määrän. Tämän kartoituksen näytetulokset eivät siis ole suoraan verrattavissa vuonna 2011, jolloin näytteet otettiin ns. kontaktimaljamenetelmällä ja jolloin mitattiin pinnoilla esiintyvien mikrobin pitoisuutta. Otetuista pintapuhtausnäytteistä vuonna 2011 hygieeniseltä laadulta hyväksyttäviä oli 77 % ja hylättyjä 23 %.

Verrattaessa tämän kartoituksen tuloksia Kalajoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueella vuonna 2017 toteutettuun vastaavanlaiseen Elintarvikehuoneistojen pintapuhtausnäytteet -projektiin voidaan todeta tulosten olevan samansuuntaisia. Kalajoen kartoituksessa luminometrillä otetuista puhtausnäytteistä 72 % oli hyväksyttäviä ja 28 % hylättyjä. Vastaavasti koneellisesti pestävien astioiden ja työvälineiden tulokset olivat yleisesti hyviä ja leikkuulaudoista otetuissa näytteissä todettiin eniten hylättyjä tuloksia

Luminometrimenetelmän etuna on, että sen avulla puhtausnäytteitä voidaan ottaa monen muotoisilta pinnoilta, kun kontaktimaljamenetelmällä voidaan ottaa lähinnä ns. suoralta pinnalta. Tarjoilupaikat voivat itse valita käytettävän menetelmän puhtaustarkkailuun. Tärkeää onkin, että varmennetaan puhdistuksen onnistuminen seuraamalla pintojen puhtausta säännöllisesti. Tällöin tulosten kehityssuuntia voidaan seurata (ns. trendiseuranta). Tulosten ollessa pitemmältä ajalta hyväksyttävä, voidaan omavalvonnan puhtausnäytemäärää vähentää.

4.3. Johtopäätökset

Puhtaustarkkailu tulee sisältyä ruokia käsittelevien ja valmistavien tarjoilupaikkojen omavalvontaan. Edelleen on ruokaravintoloita, jotka eivät ota elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta puhtausnäytteitä tai näytteitä otetaan satunnaisesti. Tarkastuskäynneillä tulee jatkossakin huomioida, että tarjoilupaikan omavalvontaan sisältyy säännöllinen puhtausnäytteenotto, jolla tarjoilupaikka varmistaa pesun ja puhdistuksen toimivuuden. Puhtaustarkkailusta tulee edelleen ohjeistaa. Näytteenottosuunnitelman tulee olla toimintaan nähden riittävä, näytteitä tulee ottaa säännöllisesti ja tutkimustulosten perusteella tulee tarvittaessa ryhtyä riittäviin toimenpiteisiin. Tarkastuksilla tulee keskustella edelleen erilaisen välineiden ja kalusteiden puhtaanpidosta ja välineiden hygieenisestä säilyttämisestä.

Kunnossapidon valvonta on vuoden 2020 valtakunnallisena painopisteenä, minkä seurauksena kaikissa vuoden aikana tarkastettavissa elintarvikekohteissa arvioidaan niin tilojen kuin

myös välineiden soveltuvuutta ja kuntoa. Tämän kartoituksen perusteella työvälineiden osalta erityisesti leikkuulautojen kuntoon tulee valvonnassa kiinnittää huomiota.

Lähteet

Elintarvikelaki 23/2006.

Eviran ohje 10501/2. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Ohje elintarvikealan toimijoille Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista. 2017.

Eviran ohje 10504/1. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarvikevalvontatietojen Oiva-julkistamisjärjestelmä.

Hygiena. SystemSURE Plus. <https://www.hygiena.com/food-and-beverage-products/systemsure.html#resources>

Kalajoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alue, raportti 2017. Elintarvikehuoneistojen pintapuhtausnäytteet.

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

Oulun seudun ympäristötoimi, raportti 2/2012: Ravintolakeittiön puhtausprojekti 2011.

Oulun seudun ympäristötoimi, raportti 1/2017: Jäähdytetyn ruoan laatu tarjoilupaikoissa 2016.

Ruokavirasto. Puhdistuksen riittävyyden arviointi. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/puhtaanapito/puhdistuksen-riittävyyden-arviointi/>

Valvonta-asetus (EY) N:o 882/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritettua virallisesta valvonnasta.

VTT. Laitehygienia elintarviketeollisuudessa. Hygieniaongelmien ja *Listeria monocytogenes* hallintakeinot. <https://www.vtt.fi/inf/pdf/publications/2002/P480.pdf>

Yleinen elintarvikehygieniä-asetus (EY) N:o 853/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston
asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniästä.

PROJEKTISUUNNITELMA

TARJOILUPAIKKOJEN PINTAPUHTAUS 2019

YLEISTÄ

Vuoden 2019 aikana Oulun seudun ympäristötoimen alueella toteutetaan elintarvikevalvontaprojekti ”Tarjoilupaikkojen pintapuhtaus 2019”. Tarjoilupaikkojen tarkastuksia tehdään 15.1.2019 – 15.11.2019 välisenä aikana ja keittiöistä otetaan pintapuhtausnäytteitä.

PROJEKTIN TAVOITTEET

Projekti koostuu kohteessa tehtävästä suunnitelmallisesta tarkastuksesta ja näytteenotosta. Projektin tavoitteena on tarkastaa tarjoilupaikan omavalvontaan sisältyvän näytteenottosuunnitelman riittävyttä ja sen toteutusta pintapuhtausnäytteenoton osalta.

Tarkastuksilla selvitetään, onko näytteenottosuunnitelmaa päivitetty vastamaan Ruokaviraston uusia näytteenottosuosituksia (Eviran ohje 10501/2). Tarvittaessa ohjeistaan tarjoilupaikkoja tästä mikrobikriteeriasetuksen soveltamisesta. Ohjeistuksessa voi hyödyntää elintarvikevalvonnassa laadittuja omavalvonnan näytteenotto-ohjeitivistelmiä.

Oulun seudun ympäristötoimi on aikaisemmin kartoittanut tarjoilupaikkojen pintapuhtautta ja puhtausnäytteenottoa. Vuonna 2011 Ravintolakeittiön puhtausprojektissa kartoitettiin tarjoilupaikkojen pintapuhtautta ja pintapuhtausnäytteenottoa. Vuonna 2016 Jäähdytetyn ruoan laatu -projektissa tarkastettiin mm. tarjoilupaikkojen pintapuhtausnäytteenoton suunnittelua ja näytteenoton toteutusta. Tämän projektin tavoitteena on verrata, miten tarjoilupaikkojen omavalvonnan näytteenotto on edistynyt ja minkälainen puhtaustaso on aikaisempiin selvityksiin verrattuna.

TARKASTUS

Tarkastukset kohdennetaan seuraaviin tarjoilupaikkoihin: ravintolat, suurtalouskeittiöt, keskuskeittiöt, pizzariat, grillit, pikaruokapaikat eli tarjoilupaikkoihin, joiden omavalvontaan tulee mikrobikriteeriasetuksen mukaan sisältyä puhtausnäytteenottoa. Tarjoilupaikan näytteenottosuunnitelmaan tulee sisällyttää pintapuhtausnäytteenottoa silloin, kun käsitellään/ valmistetaan sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita. Näytteet auttavat seuraamaan siivoustyön laatua. Tavoitteena on tarkastaa 50 – 75 kohdetta eri puolilla valvonta-alueitamme.

Tarkastuksella täytetään erillinen tarkastuslomake (liitteenä). Tarkastuksessa käytetään Oiva-arviointiohjetta ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille ja tarkastetaan seuraavat Oiva-rivit:

1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys

Arvioidaan, sisältyykö näytteenottosuunnitelmaan puhtausnäytteenottoa. Arvioidaan, onko näytteenottosuunnitelmassa huomioitu Ruokaviraston (ent. Evira) uudet puhtausnäytteenotto-ohjeet. Tarvittaessa ohjeistetaan uudesta ohjeistuksesta.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet – silmämääräinen arvio välineiden kunnosta

Arvioidaan astioiden, leikkuulautojen, veitsien, työvälineiden, vihannesleikkurin ja sen osien kunnosta. Ainakin niiden välineiden osalta, joista otetaan puhtausnäytteet.

17.1. Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto

Tarkastetaan, onko omavalvonnan näytteenottosuunnitelmaa toteutettu.

17.2. Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet

Tarkastetaan, onko näytetulokset kirjattu ja onko poikkeamiin reagoitu (kirjattu toimenpiteet ja varmistettu uusintänäyttein). Ohjeistetaan trendiseurannasta.

PINTAPUHTAUSNÄYTTEET

Puhtausnäytteitä tulee mikrobikriteeriasetuksen mukaan ottaa ensisijaisesti ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksiin joutuville pinnoille, kuten työtasoilta, astioista, leikkuulautoilta ja erilaisista laitteista.

Tässä projektissa otetaan vähintään **kolme puhtausnäytettä** tarjoiluapaikasta. Näytteet otetaan puhdistetuilta, kuivilta pinnoilta. Näytteitä otetaan seuraavilta pinnoilta:

juomalasi/ lautanen, keittiöveitsestä (näyte molemmin puolin), **leikkuulaudasta, ruoanvalmistusvuoasta** (esim. muovinen kulho, GN-vuoka), **vihannesleikkurista, leikkurin terästä, yleiskoneen tai sauvasekoittajan terästä (terän sisäpuolelta ja ulkopinnalta).**

Näytteenottomenetelmänä on System Sure Plus – luminometri, millä mitataan orgaanisen lian määrää. Tasaiselta pinnalta otetaan näyte noin 10 x 10 cm:n alueelta pyyhkimällä pumpulipuikolla kahteen suuntaan/ vai kolmeen? Mittauksessa käytetään laitteen ohjelmaa P1. Tulosten sähköistä Excel-tallennusta varten valitse tähdestä User ja oma nimi. Laitteen valmistajan mukaan pintojen puhtaus arvioidaan seuraavasti:

Hyvä alle 20 RLU-yksikköä

Välttävä 20 -40 RLU-yksikköä

Hylätty yli 40 RLU-yksikköä

Pintapuhtausnäytteen tuloksen olleessa huono – annetaan ohjeita toimijalle.

Tarjoilupaikkojen pintapuhtaus Oulun seudulla 2019

Tarkastuspvm:

Tarkastuskohde:
Ruokaravintola <input type="checkbox"/> Suurtalouskeittiö <input type="checkbox"/> Grilli/pizzeria/ pikaruokaravintolat <input type="checkbox"/>
Annosmäärä/pvä:

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys

Sisältyykö näytteenottosuunnitelmaan puhtausnäytteenotto? Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>
Onko näytteenottosuunnitelmassa huomioitu Ruokaviraston uusi ohjeistus? Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>
Arvio, onko suunniteltu näytteenotto riittävää? Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>
1.2. Oiva-arvio: <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B* <input type="checkbox"/> C** <input type="checkbox"/> D
Mahdollinen B-, C- tai D-arvion syy

A-arvio; näytteenottosuunnitelmaan sisältyy puhtausnäytteenottoa, tarvittaessa ohjeistetaan uusista näytteenottosuosituksesta B*-arvio; näytteenottosuunnitelma puuttuu, jolloin ohjeistetaan uusista näytteenottosuosituksesta, ohjeistetaan näytteenoton kohdentamisesta tietyille pinnoille, C**-arvio, mikäli näytteenottosuunnitelma puuttuu edelleen aikaisemmasta ohjeistuksesta huolimatta

2.3 Työvälineiden ja laitteiden kunto

Ovatko seuraavat työvälineet ja laitteet silmämääräisesti hyväkuntoisia?

Astiat, kulhot, vuokat: Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Lisätietoja:
Leikkuulaudat: Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Lisätietoja:
Ottimet ja veitset: Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Lisätietoja:
Yleiskoneet, leikkurin pinnat ja terät: Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Lisätietoja:
2.3. Oiva-arvio: <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B* <input type="checkbox"/> C** <input type="checkbox"/> D
Mahdollinen B-, C- tai D-arvion syy

A-arvio; huonokuntoisen laitteen tilalle tilattu uusi, B*-arvio; ohjeistetaan uusimaan tai kunnostamaan laitteita tai työvälineitä, C**-arvio, mikäli laitteet tai työvälineet ovat kuluneita, huonokuntoisia.

17.1. Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto

17.1. Oiva-arvio: <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B* <input type="checkbox"/> C** <input type="checkbox"/> D
Mahdollinen B-, C- tai D-arvion syy

A-arvio; näytteitä on otettu suunnitelman mukaisesti, B*-arvio, näytteenotto ei ole täysin suunnitellun mukaista, C**-arvio, aikaisemmasta huomautuksesta huolimatta puhtausnäytteitä ei ole otettu, D-arvio näytteenottoa ei useammasta kehotuksesta huolimatta ole tehty

17.2. Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet

17.2. Oiva-arvio: <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B* <input type="checkbox"/> C** <input type="checkbox"/> D
Mahdollinen B-, C- tai D-arvion syy

A-arvio; Näytetulokset kirjattu ja poikkeamiin reagoitu, B*-arvio, mikäli tarvittavia uusintanäytteitä ei ole otettu, tuloksia ja/tai korjaavia toimenpiteitä ei ole kirjattu C**-arvio, mikäli useampaan huonoon tulokseen ei ole reagoitu.

Pintapuhtausnäytteet otettu seuraavilta pinnoilta ja näytteen tulos RLU-yks ja tuloksen arviointi

Näytteenottokohde (kirjaa teräksinen, muovinen, puinen)	Pesty käsini	Pesty koneel- lisesti	Mittaustulos	RLU-yks. – tuloksen ar- vio
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				

Tuloksen arviointi: Hyvä alle 20 RLU-yksikköä, Välttävä 20-40 RLU-yksikköä ja Hylätty yli 40 RLU-yksikköä

Toimenpideohjeistus*, mikäli otetun näytteen tulos oli hylätty: _____

*Ohjeistetaan puhtaanapidossa. Varmistamaan ov-näyttein puhtaanapidon toimivuus. Heikkokunen laite tai työväline kehoitetaan uusimaan.

Tarvittaessa Oiva-uusintatarkastuksen tulos,
Lisätietoja:



Oulun seudun ympäristötoimen raportteja:

1/2013	Ravintoloiden riskinarviointi 2011–2012.
2/2013	Pizzaprojekti 2012.
1/2014	Jauhelihan laatu myymälöissä 2012.
2/2014	Elintarvikkeiden tarjoilu- ja myyntipaikkojen tarkastukset 2013.
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

OULU | *Oulun seudun
ympäristötoimi*

Oulun seudun ympäristötoimi

Käyntiosoite: Solistinkatu 2

Postiosoite: PL 34, 90015 Oulun kaupunki

Puhelin: (08) 558 410

etunimi.sukunimi@ouka.fi

ISSN 2343-2985(verkkojulkaisu)