

# Pintapuhtausprojekti

2024



## Sisällysluettelo

1	Johdanto.....	1
2	Toteutus.....	1
2.1	Projektiin valitut elintarvikehuoneistot .....	1
2.2	Näytteenottopisteet.....	3
2.3	Näytteenottomenetelmät.....	3
3	Tulokset ja toimijoiden ohjaus .....	5
3.1	Tulokset.....	5
3.2	Toimijoille annettu ohjaus .....	8
4	Johtopäätökset .....	9
5	Lähteet.....	10
	Liitteet.....	10

## 1 Johdanto

Kouvolan terveysturvallisuus toteutti vuonna 2024 pintapuhtausprojektin. Tavoitteena oli todentaa elintarvikehuoneistojen omavalvonnan toimivuus. Projektissa otettiin pintapuhtausnäytteitä sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, jotka olivat laiminlyöneet näytteenottovelvollisuuttaan. Pintapuhtausprojektin yhteydessä elintarvikehuoneistoille annettiin myös ohjausta ja neuvontaa näytteenotosta.

Elintarvikkeiden vähittäismyynti- ja tarjoilupaikeissa näytteenotto painottuu pintapuhtausnäytteisiin elintarvikenäytteiden sijaan. Riittävän hygienian varmistamiseksi elintarvikehuoneistojen tulee seurata puhtauden tasoa aistinvaraisesti sekä pintapuhtausnäytteenoton avulla. Näytteitä otetaan säännöllisesti sekä siivouksen tason tarkistamiseksi, että laitteistojen kunnon ja toimivuuden seuraamiseksi.

Näytteenottosuunnitelmaan sisällytetään pintapuhtausnäytteenotto silloin, kun käsitellään/valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Pintapuhtausnäytteenotolle, jota tehdään mikrobikriteeriasetuksen mukaisten vaatimusten todentamiseksi, on annettu näytteenotto-ohjeet. Ruokaviraston näytteenottosuositukset on julkaistu ohjeessa Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille.

Elintarvikehuoneistojen tulee ottaa näytteitä toiminnan laajuuden mukaan 4–12 kertaa vuodessa. Näytteet otetaan puhdistetuilta pinnoilta ja näytteenotto tulisi kohdistaa sellaisille pinnoille, jotka ovat elintarvikkeiden kanssa suorassa kosketuksessa. Toimijan tulee kirjata näytetulokset ja niistä mahdollisesti seuranneet korjaavat toimenpiteet. Jos näytetulokset ovat huonoja, toimijoiden tulisi tehdä korjaavia toimenpiteitä ja tämän jälkeen ottaa uusintänäytteet, jotta voidaan varmistua korjaavien toimenpiteiden olleen riittäviä. Toimijan tulee myös tarkastella elintarvike- ja pintapuhtausnäytteiden tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä.

Pintapuhtausnäytteitä ei ole välttämätöntä ottaa, jos toiminnan laatu ja laajuus ovat sellaiset, ettei se ole tarpeen. Esimerkiksi kahvilat ja pikaruokapaikat ovat kohteita, joissa yleensä ei ole helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Näytteenottoa tulee kuitenkin noudattaa, jos toimija on omavalvonnassaan määritellyt, että pintapuhtausnäytteitä otetaan.

## 2 Toteutus

Pintapuhtausnäytteenotto oli Kouvolassa vuonna 2024 valvonnan painopisteenä, eli se tarkastettiin valvontasuunnitelman mukaisilla Oiva-tarkastuskäynneillä kaikissa sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joiden tulisi ottaa pintapuhtausnäytteitä. Tämän lisäksi samalla Oiva-rivillä on voitu arvioida muita näytteenottoon liittyviä asioita, kuten esimerkiksi jääpalanäytteenottoa. Nämä kohteet eivät ole mukana tässä tarkastelussa.

### 2.1 Projektiin valitut elintarvikehuoneistot

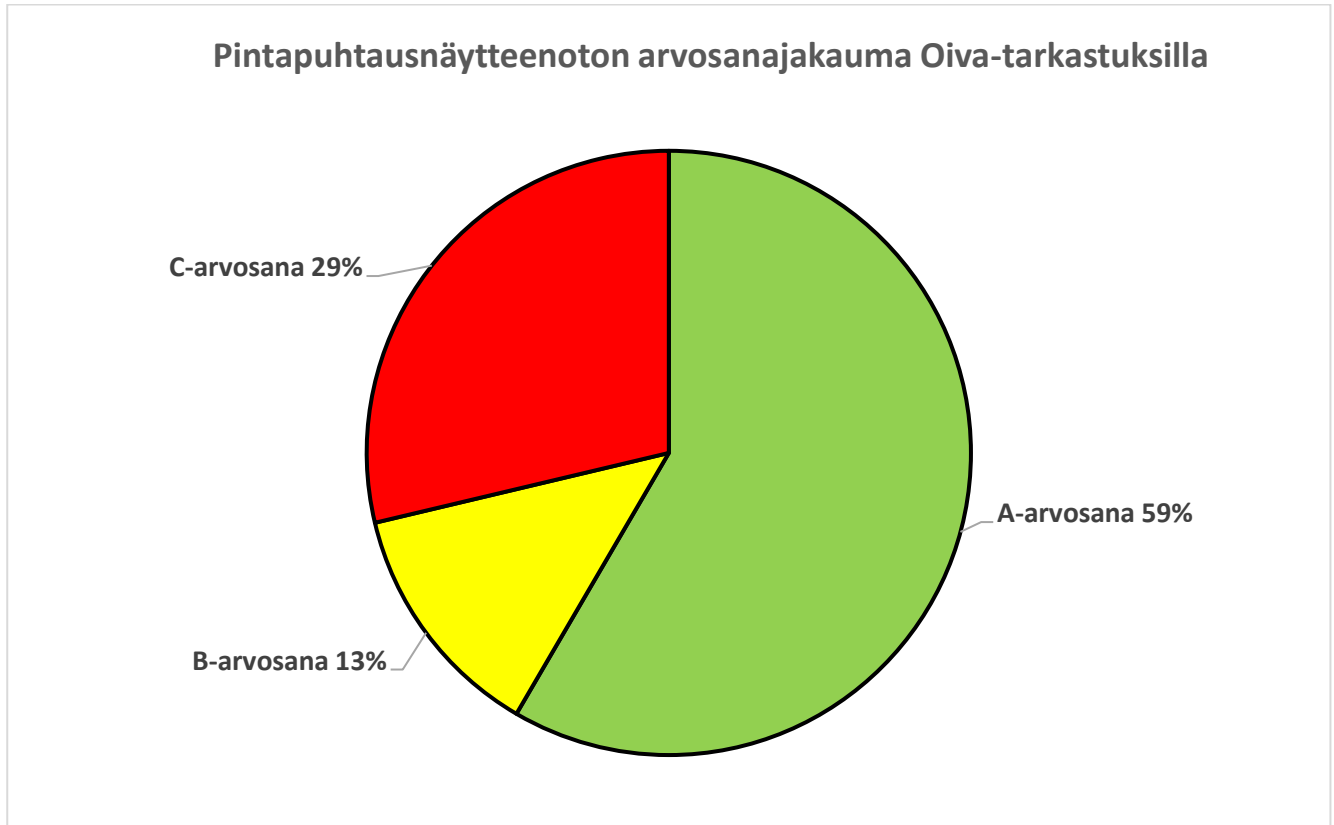
Näytteenotto suoritettiin valvontasuunnitelman mukaisilla Oiva-tarkastuskäynneillä. Alla olevassa taulukossa (taulukko 1), on nähtävissä valtakunnallinen Oiva-arvosteluasteikko.

<b>Oivallinen (A)</b>	Toiminta on vaatimusten mukaista.
<b>Hyvä (B)</b>	Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikeeturvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.
<b>Korjattavaa (C)</b>	Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.
<b>Huono (D)</b>	Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Taulukko 1. Oivatarkastusten arvosteluasteikko.

Näytteet otettiin, mikäli toimija ei ollut ottanut lainkaan pintapuhtausnäytteitä tai jos näytteenottoa oli laiminlyöty merkittävästi, jolloin näytteenotto ja omavalvontatutkimukset asiakokonaisuuden Oiva-arvosanaksi muodostui C tai D. Elintarvikehuoneistoista noin kolmannes ei ollut noudattanut näytteenottosuunnitelmaa. Projektinäytteenotto korvasi yhden omavalvonnan mukaisen näytteenottokerran. Näytteenottokustannukset veloitettiin toimijoilta. Projektissa mukana olleisiin elintarvikehuoneistoihin jätettiin tulokset näytteenotosta.

Oiva-tarkastuksilla pintapuhtausnäytteenotto on yksi arvioitavista asiakokonaisuuksista. Kaaviossa 1 on havainnollistettu Oiva-tarkastuksien tulokset pintapuhtausnäytteiden osalta. Kohteista 59 % sai pintapuhtausnäytteenotosta Oivallisen arvosanan A ja 13 % sai hyvän arvosanan B, jolloin näytteenotossa on pieniä puutteita. C-arvosanan, eli korjattavaa, sai pintapuhtaudesta ensimmäisellä tarkastuskerralla 36 elintarvikehuoneistoa, eli 29 % tarkastetuista kohteista.

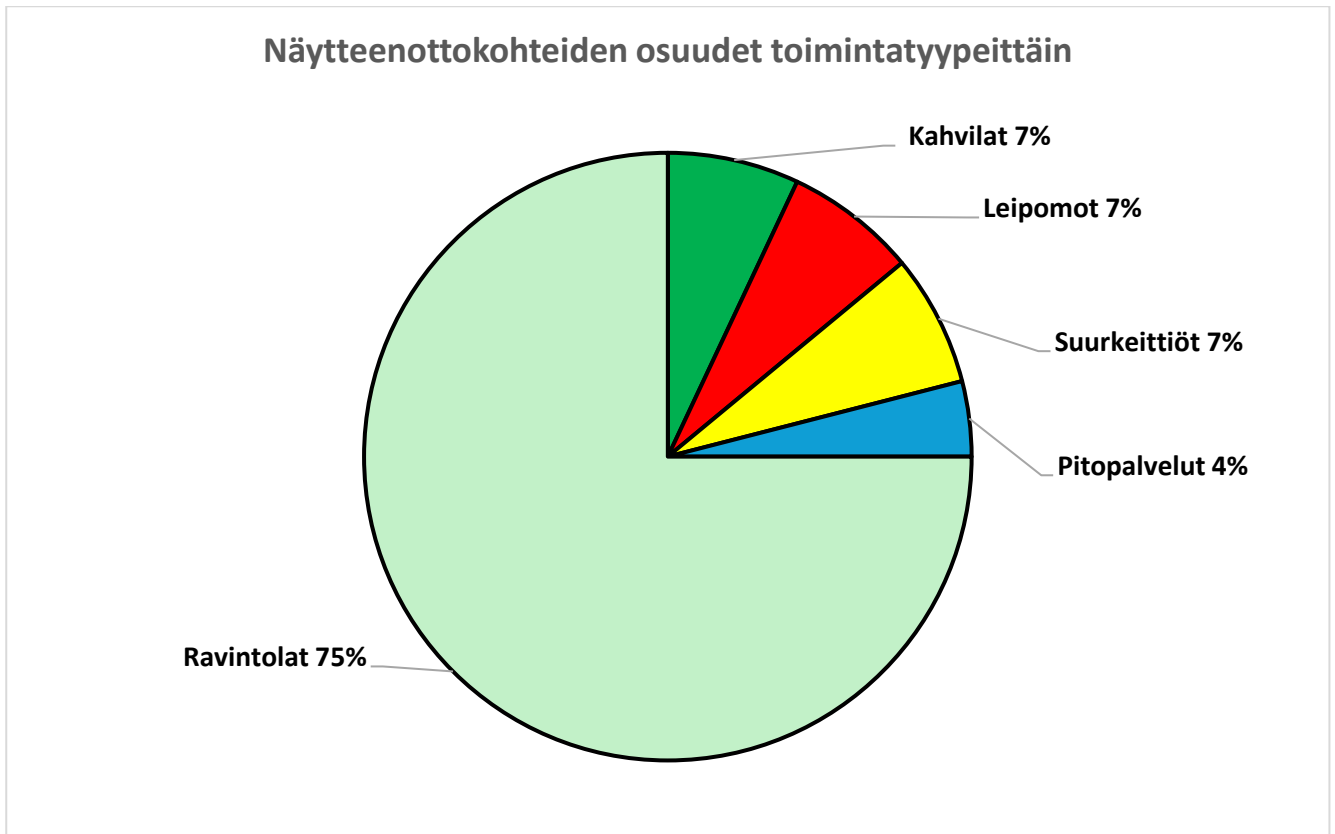


Kaavio 1. Pintapuhtausnäytteenoton arvosanajakauma. Seurantatarkastusten arvosanat eivät ole mukana.

C-arvosanan saaneista kohteista projektiin valittiin 28 elintarvikehuoneistoa. Projektinäytteitä ei otettu alkuvuoden ensimmäisillä tarkastuksilla, jolloin pintapuhtausprojektia vielä suunniteltiin. Lisäksi projektinäytteet saatettiin jättää ottamatta myös silloin, jos tarkastuksella ei ollut mukana näytteenottovälineitä tai jos pinnat olivat silminnähden huomattavan likaiset.

Uusien kohteiden aloitustarkastuksilla pintapuhtausnäytteenottoa ei tarkastettu, vaan toimijoita ohjeistettiin näytteenotosta.

Näytteenottokohteista suurin osa, 75 %, oli ravintoloita. Kahviloita, suurkeittiöitä ja leipomoita oli jokaista 7 % ja pitopalveluita 4 %. Tätä selittää osin se, että vuonna 2024 tarkastettiin enemmän ravintolakohteita kuin suurkeittiöitä ja kahviloita. Seuraavassa kaaviossa (kaavio 2) on havainnollistettu projektiin valikoituneiden näytteenottokohteiden jakaumaa eri toimintatyyppittäin.



Kaavio 2. Näytteenottokohteiden toimintatyyppit.

Niissä vähittäismyymälöissä, joissa on helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä, tulee ottaa pintapuhtausnäytteitä. Koska vuonna 2024 C tai D-arvosanaa ei annettu lainkaan puutteellisesta pintapuhtausnäytteenotosta vähittäismyymälöille, ei vähittäismyymälöitä ollut mukana vuoden 2024 projektissa.

## 2.2 Näytteenottopisteet

Näytteenotto tulisi kohdistaa aina puhdistetuille pinnoille. Ruokaviraston ohjeistuksen mukaan näytteenotto kannattaa kohdistaa etenkin sellaisille pinnoille, jotka ovat elintarvikkeiden kanssa suorassa kosketuksessa. Näytteenottopisteitä ei määritetty ennalta, vaan näytteet otettiin tarkastuksella sellaisilta pinnoilta, jotka olivat tarkastushetkellä silmämääräisesti puhtaita tai joiden toimija kertoi olevan puhtaita. Oiva-tarkastukset tehdään valvonta-asetuksen mukaisesti ennalta ilmoittamatta, jolloin elintarvikehuoneistoissa ei ole osattu varautua tarkastajan käyntiin. Projektinäytteitä otettiin myös muutamissa elintarvikehuoneistoissa pistokoeluontoisesti sellaisilta pinnoilta, jotka herättivät sillä hetkellä tarkastajan huomion. Tällöin voitiin todentaa toimijalle, että silmämääräisesti puhtaannäköinen pinta voi olla likainen.

Näytteitä otettiin esimerkiksi ruokailu- ja tarjoiluastioista, leikkuulaudoista, muovisista ja teräksisistä ruoanvalmistusastioista, leikkuuveitsistä, jääpalakoneista, leikkureista ja raastimista sekä työtasoilta. Tarkempi listaus näytteenottopisteistä on raportin liitteenä (liite 1). Näytteenoton yhteydessä selvitettiin, olivatko pinnat konepesun jäljiltä vai oliko ne pesty käsin ja mahdolliset erityishuomiot kirjattiin ylös, esimerkiksi jos pinta oli silminnähden hyvin kulunut.

## 2.3 Näytteenottomenetelmät

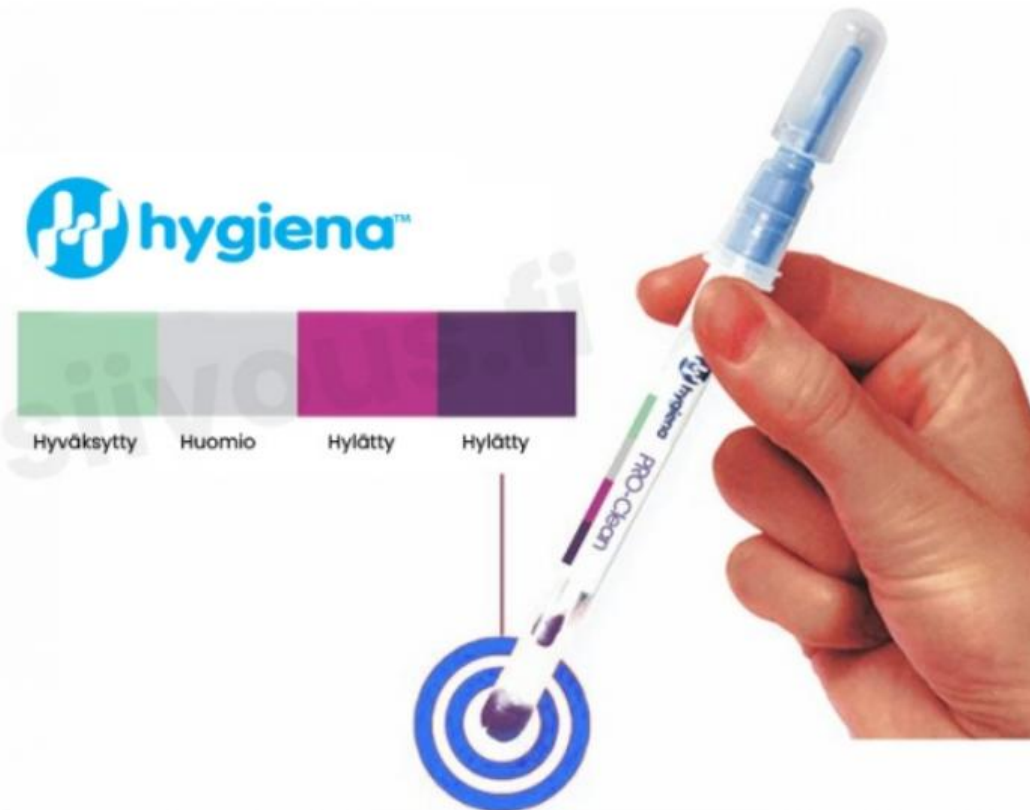
Pintapuhtausnäytteitä voidaan ottaa sively- ja kosketusmenetelmillä, ja tähän tarkoitukseen on tarjolla paljon erilaisia kaupallisia valmisteita. Usein elintarvikehuoneistot käyttävät Hygicult TPC menetelmää, joka on mikrobiologinen testausmenetelmä.

Tämän projektin tavoitteena oli myös esitellä toimijoille vaihtoehtoisia näytteenottomenetelmiä. Projektissa oli aluksi kaksi näytteenottomenetelmää, Pro Clean ja Clean Card Pro, mutta projektin edetessä päädyttiin käyttämään vain Pro Cleania. Vaihtoehtoista näytteenottomenetelmää esiteltiin Oiva-tarkastuksien yhteydessä myös niille toimijoille, joiden näytteenotto oli kunnossa.

Projektinäytteet otettiin Pro Clean -pikatestillä, joka on valkuaisainejäämätesti. Testi perustuu värireaktioon. Tulos on helppo lukea ja se valmistuu nopeasti. Valkuaisaine toimii mikrobien kasvualustana, ja siksi on tärkeää, että pinnoille ei puhdistettaessa jää valkuaislikaa.

Pro Clean on helppo käyttää ja sillä on helppo ottaa näytteitä hankalasti puhdistettavista kohteista, joissa on pieniä rakoja ja vaikeasti puhdistettavia osia (esimerkiksi vesiastioiden hanat tai vihannesleikkureiden terät).

Pro Clean-pikatestissä on esikostutettu näytteenottopuikko, jolla sivellään testattavaa pintaa. Näytteenottopuikko asetetaan takaisin näytteenottoputkeen, jossa on väriä muuttava reagenssi. Näytteenottopuikon ja putkessa olevan nesteen väri muuttuu 10 minuutissa, jonka jälkeen testitulokset on luettavissa. Näytepuikon ja -putken nesteen väriä verrataan näyteputken kyljessä olevaan vertailutaulukkoon. Kuvissa 1 ja 2 on havainnollistettu värimuutos, jonka avulla testitulokset luetaan.



Kuva 1. Pro clean-pintapuhtausnäytteenoton vertailutaulukko, jota sovellettiin tulosten tulkinnassa. Vihreä tulos arvioitiin hyväksytyksi. Harmaa ja violetit tulokset arvioitiin hyläytyiksi.



Kuva 2. Vihreä näyte on hyväksytty. Violetit näytteet hylättyjä.

### 3 Tulokset ja toimijoiden ohjaus

#### 3.1 Tulokset

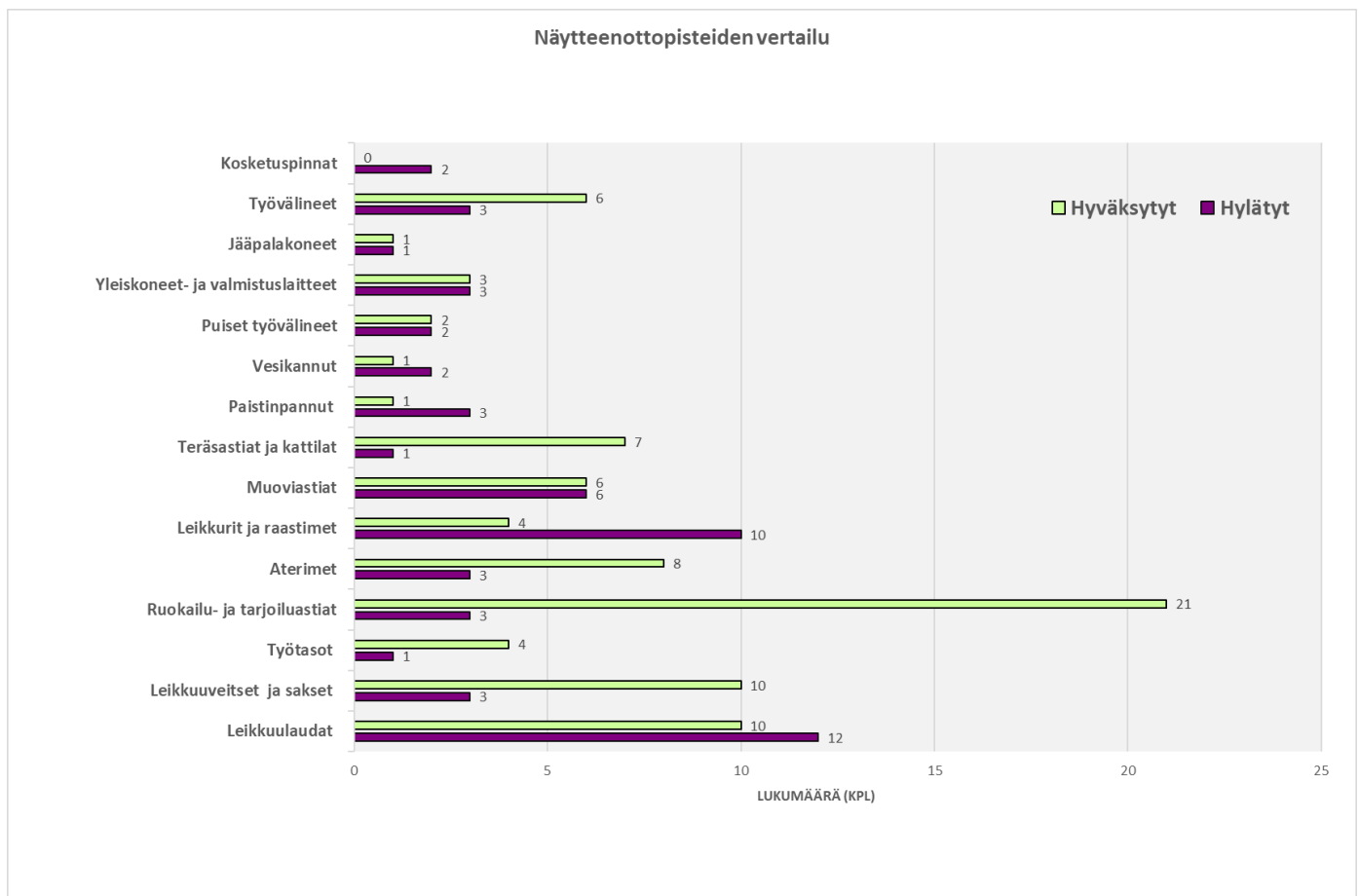
Projektissa otettujen näytteiden tulokset vaihtelivat. Kaikki valkuaisainejäämiä sisältävät näytteet tulkittiin määrästenvastaisiksi, eli hylätyiksi. Näytteitä otettiin 28 elintarvikehuoneistosta. Terveysvalvonnan ottamista pintapuhtausnäytteistä 25 % elintarvikehuoneistoa sai kaikista näytteenotto kohteista hyväksytyt tulokset. Projektin valituista elintarvikehuoneistoista 75 % sai hylättyjä tuloksia. Tämä on havainnollistettu seuraavassa kaaviossa (kaavio 3).



Kaavio 3. Projektiin osallistuneiden elintarvikehuoneistojen tulokset.

Pintapuhtausnäytteitä otettiin yhteensä 140 kappaletta, 5 näytettä jokaisesta elintarvikehuoneistosta. Näytteistä hyväksytyjä tuloksia oli 60 %, hylättyjä tuloksia oli 39 % ja yksi näyte (1 %) tulkittiin epäonnistuneeksi.

Alla olevasta kaaviosta (kaavio 4) voidaan havaita, että hyväksytyjä tuloksia saatiin eniten ruokailu- ja tarjoiluastioista, leikkuuveitsistä ja saksista, työvälineistä ja teräsasioista ja kattiloista. Nämä olivat usein konepesun jäljiltä ja pintamateriaaleiltaan nämä olivat helposti puhtaanapidettäviä. Eniten hylättyjä tuloksia saatiin leikkureista ja raastimista, leikkuulautoista, paistinpannuista ja vesikannuista. Muutama näyte otettiin kosketuspinoilta, kuten käsiinpesupisteen hanasta ja valokatkaisijasta. Kosketuspintojen tulokset olivat hylättyjä. Hylättyjä tuloksia saatiin yleisesti ottaen enemmän sellaisilta pinoilta, jotka olivat käsiinpesun jäljiltä, silminnähdyn kuluneita tai hankalasti puhdistettavia. Projektin aikana havaittiin, että työvälineiden säilytys vaikutti myös tuloksiin. Liitteenä 1 olevassa tulostaulukossa on tarkemmat tulokset näytteenotuspisteittäin.



Kaavio 4. Tulokset näytteenotuspisteittäin

Tarkastukset tehtiin ennalta ilmoittamatta. Haasteena oli, että pinnat olivat tarkastushetkellä käytössä, eikä kaikilta pinoilta voitu ottaa näytteitä. Tämän takia esimerkiksi työtasoista ei juurikaan otettu näytteitä. Vaikka puhtauden tasoa arvioidaan yleensä puhdistetuilta pinoilta, tulisi arjessa ottaa huomioon, että työvälineet ja pinnat puhdistetaan myös työpäivän aikana eri työvaiheiden välissä.

Seuraavissa kuvissa (kuvat 3–7) on havainnollistettu, millaisia pintoja projektin aikana havaittiin. Kuvissa 3–5 on jääpalakone ja koneen sisäpinnalta otettu näyte. Laitteesta otettiin näyte, jotta osoitettiin toimijalle, kuinka paljon laitteen pinnalle kertyy likaa ja laite vaatii säännöllistä puhdistusta. Laitteen pinnalta otetun näytteen tulos on hylätty.

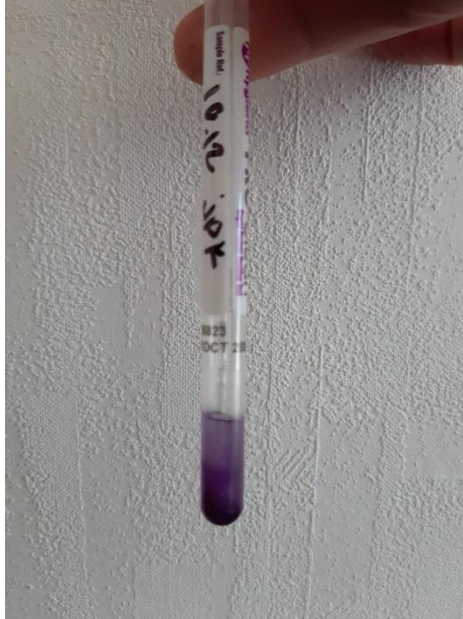
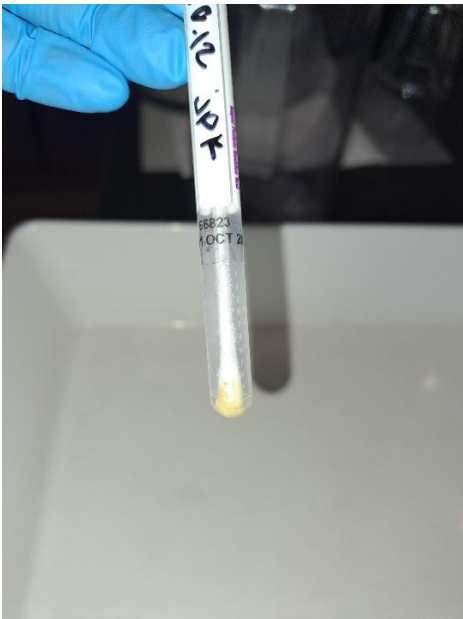
Kuvassa 6 on pintamateriaaliltaan kulunut ja värjäätynyt leikkuulauta. Oiva-tarkastuksilla havaitaan kuluneita leikkuulautoja usein. Elintarvikehuoneistoissa pintojen kuntoa ja puhtautta tulisi arvioida myös aistinvaraisesti, mutta siitä huolimatta käytössä on välineitä, jotka ovat jo silminnähdyn



kuluneita tai likaisia. Myös silmämääräisesti puhtaan näköiset leikkuulaudat voivat olla jo niin kuluneita, että niiden riittävä puhdistaminen on haasteellista. On yleistä, että tarkastuksilla keittiöissä havaitaan huonossa kunnossa olevia muoviastioita, joita on kuumennettu mikrossa ja joiden pinta on tämän takia kulunut. Luotettavin tapa arvioida työvälineiden kuntoa, on todentaa niiden puhtaus pintapuhtausnäytteenotolla.



Kuva 3. Jääpalakoneen sisäpinnalta otettiin näyte.



Kuvat 4 & 5. Jääpalakoneesta otettu näyte ennen reagenssin lisäämistä ja reagenssin lisäämisen jälkeen.



Kuvat 6 & 7. Kuluneen leikkuulaudan hylätty tulos. Puhtaan näköinen taikinakulho, jonka näytetulos on hylätty.

Kuvassa 7 on puhtaannäköinen taikinakone. Kuvan taikinakone oli elintarvikehuoneistossa puhdistettu mikrokuituliinalla pyyhkien. Taikinakoneen kulhon sisäpinnalta otetun näytteen tulos oli hylätty. Projektin aikana ilmeni, että useammalla ravintolalla oli käytössä samantyyppinen taikinakone, josta ei ole mahdollista irrottaa taikinakulhoa puhdistusta varten.

Projektinäytteenotto korvasi yhden omavalvonnan näytteenottokerran ja toimijoille asetettiin määräaika, johon mennessä heidän tuli ottaa seuraavat pintapuhtausnäytteet itse. Asetettuun määräaikaan mennessä 13 elintarvikehuoneistoa (46 % kohteista) ei ollut noudattanut annettua korjauskehotusta ja heille annettiin uudestaan arvosana C ja uusi määräaika näytteenotolle. Kaksi kohdetta sai useiden uusintatarkastusten jälkeen arvosanan D ja näille kohteille aloitettiin hallinnolliset pakkokeinot asian kuntoon saattamiseksi.

### 3.2 Toimijoille annettu ohjaus

Kaikissa näytteenottokohteissa toimijoita ohjeistettiin ja neuvottiin pintapuhtausnäytteenotosta. Pro Clean oli toimijoille vieras menetelmä ja heitä ohjeistettiin siitä, kuinka näytteenotto tulee oikeaoppisesti toteuttaa.

Jos tarkastuksella annettiin pintapuhtaudesta arvosana B, elintarvikehuoneistossa oli pieniä puutteita näytteenotossa. Oiva-arviointiohjeiden mukaan pieniä puutteita ovat esimerkiksi se, että näytteitä on otettu harvemmin kuin näytteenottosuunnitelmassa on määritetty tai näytteitä on otettu, mutta huonojen tuloksien jälkeen ei ole kirjattu korjaavia toimenpiteitä. Näissä tapauksissa toimijoita ohjeistettiin noudattamaan näytteenottosuunnitelmaa ja kirjaamaan ylös myös tehdyt korjaavat toimenpiteet.

Usein havaitaan, että elintarvikehuoneiston pintapuhtausnäytteet on otettu ainoastaan konepestyistä astioista ja hankalimmista kohteista puhtautta ei ole varmistettu näytteenoton avulla. Näytteenoton yhteydessä toimijoita ohjeistettiin kohdistamaan näytteenotto sellaisille pinnoille, jotka ovat suorassa kosketuksessa elintarvikkeisiin. Elintarvikehuoneistoissa kannattaa arvioida, mitkä pinnat ovat oman toiminnan kannalta haasteellisimpia puhdistaa.

Omavalvonnan dokumenttien tulee olla tarkastettavissa ja niitä tulee säilyttää elintarvikehuoneistossa. Toimijoita ohjeistettiin säilyttämään kirjaukset omavalvonnan liitteenä, niin että ne ovat tarkastettavissa. Toimijoiden tulisi näytteenoton tulosten perusteella tehdä trendiseurantaa, josta havaitaan pidemmällä aikavälillä, mikäli näytteenottotulosten kehityssuunta on heikkenevä.

Tarkastuksilla havaittiin, että käytössä on esimerkiksi hanallisia vesiastioita, joiden riittävä puhdistus on vaikeaa (kuva 8). Toisinaan hanaosa jää puhdistamatta kokonaan ja ainoastaan vesisäiliö pestään. Toimijoita ohjeistettiin kiinnittämään näiden puhtaanapitoon entistä tarkemmin huomiota. Tällaisten pintojen puhtaanapidon riittävyys on hyvä varmistaa näytteenotolla.



Kuva 8. Hankalasti puhdistettava vesiastian hana.

Toimijoita muistutettiin, että näytteenotto on hyvä keino varmistaa, ovatko elintarvikehuoneiston puhtaanapitokäytännöt riittäviä. Näytteenotolla saadaan hyvin varmistettua pintojen kunto, sillä liian kuluneet pinnat eivät enää puhdistu riittävän hyvin.

Tarkastuksilla ohjeistettiin toimijoita kiinnittämään huomiota myös näytteenottovälineiden päiväyksiin, sillä tarkastuksilla havaittiin päiväyksen ylittäneitä testausvälineitä. Toisinaan näytteenottimien päiväys oli lyhyt jo ostohetkellä.

#### 4 Johtopäätökset

Tämän projektin tulosten perusteella elintarvikehuoneistoilla on pintapuhtausnäytteenotossa vielä suuria puutteita. Projektin aikana ilmeni, että monilta elintarvikehuoneistoilta pintapuhtausnäytteet jäivät ottamatta tai niitä otetaan liian vähän. Projektinäytteistä 39 % oli hylättyjä. Tulos kertoo siitä, että puhtaanapitoon ei kiinnitetä riittävästi huomiota.

Projektiin otantaan vaikuttaa se, että projektinäytteet otettiin kesken työpäivän puhtailta pinnoilta. Tämän takia esimerkiksi työtasoista otettuja näytteitä on vähän. Näytteenottopinnoiksi valikoitui paljon tarjoiluastioita ja leikkuulautoja, koska niitä oli kaikissa elintarvikehuoneistoissa puhtaana tarkastushetkellä. Näytetulosten perusteella leikkuulaudoista, raastimista ja leikkureista tuli eniten hylättyjä tuloksia. Hylättyjä tuloksia saatiin etenkin sellaisilta pinnoilta, jotka oli pesty käsin, jotka olivat hankalasti puhdistettavia tai silminnähtävien kuluneita. Hyviä tuloksia saatiin eniten ruokailu- ja

tarjoiluastioista, aterimista, kattiloista ja teräksistä ruoanvalmistusastioista. Etenkin pintamateriaaliltaan helposti puhtaana pidettävät pinnat saivat useimmiten hyväksytyt tulokset. Esimerkiksi teräs- ja roosteripinnat ovat hygieenisinä ja soveltuvat parhaiten ammattikäyttöön.

Erityisesti ravintoloissa ilmeni paljon puutteita näytteenotossa. Usein näytteitä ei ollut otettu lainkaan tai näytteenottotuloksia ei ollut säilytetty. Tarkastusten yhteydessä kiinnitettiin huomiota myös siihen, että elintarvikehuoneistoissa oli käytössä päiväyksen ylittäneitä näytteenottovälineitä ja aina työntekijöillä ei ollut riittävää osaamista pintapuhtausnäytteiden ottoon. Suurkeittiöt ja vähittäismyymälät noudattavat näytteenottosuunnitelmaa yleensä hyvin. Pienemmiltä kahviloilta ja grilleiltä näytteenottoa ei edellytetä silloin, jos toimintaan ei sisälly helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Näytteet tulee kuitenkin ottaa, jos elintarvikehuoneiston omavalvonnassa edellytetään näytteenottoa.

Suuri määrä elintarvikehuoneistoista jättää edelleen pintapuhtausnäytteet ottamatta tai jos näytteitä otetaan, niitä otetaan liian harvoin. Pintojen puhtautta ja kuntoa tulisi näytteenoton lisäksi arvioida myös aistinvaraisesti, mutta siitä huolimatta joissain elintarvikehuoneistoissa käytetään myös sellaisia työvälineitä, jotka ovat silminnähtävien kuluneita tai likaisia. Pintapuhtautteen liittyvien puutteiden takia projektia jatketaan myös vuonna 2025. On tavallista, että seuraavan vuoden tarkastuksella näytteenotto todetaan jälleen puutteelliseksi, sillä elintarvikehuoneistot unohtavat noudattaa näytteenottosuunnitelmaa. Lisäksi on tärkeää, että pintapuhtaus otetaan tarkastelun kohteeksi myös niissä elintarvikehuoneistoissa, joihin ei vuonna 2024 tehty valvontasuunnitelman mukaista tarkastuskäyntiä.

Projektin tavoitteena oli, että toimijat ymmärtäisivät, mitä hyötyä näytteenotosta on. Tarkastuskäyntien yhteydessä havaitaan usein, että toimijat ottavat näytteitä tarkastajia varten, vaikka näytteenotolla saadaan hyödyllistä tietoa omavalvonnan toimivuudesta ja puhtaanapidon riittävydestä.

## 5 Lähteet

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005, annettu 15 päivänä marraskuuta 2005, elintarvikkeiden mikrobiologista vaatimuksista, (mikrobikriteeriasetus)

Ruokaviraston ohje: Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille, Ohje 4095/04.02.00.01/2020/5, voimaantulopäivä 2.1.2024

## Liitteet

1. Tulostaulukko

LIITE 1. Tulostaulukko

Pintapuhtausprojekti 2024							
Kohde	Näytteenottopiste	Hyväksytty	Välttävä	Huono	Hylätty	Konepesu	Käsinpesu
1	Kebableikkuri	x					x
	Raastekone				x		x
	Leikkuulauta				x	x	
	Leikkuuveitsi	x				x	
	Pihdit	x				x	
2	Kebableikkuri				x		x
	Leikkuulauta				x	x	
	Leikkuuveitsi				x	x	
	Lautanen	x				x	
3	Veitsi (aterin)			x		x	
	Salaattilautanen	x				x	
	Tarjoilulautanen	x				x	
	Veitsi (aterin)	x				x	
	Leikkuulauta			x		x	
4	GN-vuoka, metallinen	x				x	
	Juomalasi	x				x	
	Leikkuulauta				x	x	
	Leikkuuveitsi				x	x	
	Muovinen siivilä	x				x	
5	Ruokalautanen	x				x	
	Leikkuulauta	x				x	
	Lautanen	x				x	
	Leikkuuveitsi	x				x	
	GN-astia, teräksinen	x				x	
6	Kebabkone	x				x	
	Leikkuulauta	x				x	
	Raastekone				x		x
	Taikinakoneen mela				x		x
	Jääpalakone	x					x
7	Keittiöveitsi		x				x
	Kahvikuppi	x				x	
	Ruokalautanen	x				x	
	Leikkuulauta	x				x	
	Veitsi (aterin)	x				x	
8	Juomakannu	x				x	
	Leikkuulauta	x				x	
	GN-astia, muovinen	x				x	
	Työtaso	x					x
	Leikkuuveitsi	x				x	
9	Ruokalautanen	x				x	
	Muovikulho			x		x	
	Yleiskoneen vatkain	x				x	
	Rosterinen lasta	x				x	
9	Muovinen vatkaukskulho			x		x	x

9	Tylla			x		x	
10	Juomalasi	x				x	
	Jääpalakone				x	x	
	Hanallinen vesiastia				x	x	
	Vesikannu				x	x	
	Tarjoiluastia		x			x	
11	Juomalasi	x				x	
	Ruokalautanen	x				x	
	Leikkuuveitsi				x	x	
	Tarjoiluastia			x		x	
	Muovikansi				x	x	
12	Työtaso	x					x
	Työtaso			x			x
	Taikinakulho	x				x	
	Valokatkaisija		x				x
	Leikkuulauta	x				x	
13	Vihannesleikkuri			x		x	
	Muovikulho	x				x	
	Leikkuuveitsi	x				x	
	Muovinen GN-astia	x				x	
	Leikkuulauta		x			x	
14	Leikkuuveitsi	x				x	
	Leikkuulauta		x			x	
	Epäonnistunut näyte						
	Puulasta	x					x
	Raastinrauta	x				x	
15	Leikkuulauta	x				x	
	Veitsi (aterin)	x				x	
	Muovikulho	x				x	
	Muovisuppilo	x				x	
	Työtaso	x					x
16	Leikkuulauta	x				x	
	Keraaminen GN-astia	x				x	
	Leikkuuveitsi	x				x	
	Raasteterä	x					x
	Teräksinen GN-astia	x				x	
17	Juomalasi	x				x	
	Raastimen terä			x		x	
	Muovinen GN-astia				x	x	
	Salaattikastikekauha				x	x	
	Leikkuulauta				x	x	
18	Leikkuulauta		x			x	
	Leikkuuveitsi	x				x	
	Paistinpannu			x			x
	Muovikulho			x		x	
	Kaulin				x		x



19	Muovikulho			x		x	
	Leikkuuveitsi	x				x	
	Pullasuti (silikoni)	x				x	
	Teräs vispilä		x			x	
	Kippipata		x				x
20	Taikinakoneen kulho				x		x
	Sakset	x				x	
	Ruokalautanen	x				x	
	Paistinpannu				x		x
	Leikkuuveitsi			x		x	
21	GN-astia metallinen	x				x	
	Leikkuulauta	x				x	
	Lautanen	x				x	
	Haarukka	x				x	
	Veitsi	x				x	
22	Vihannesleikkuri	x				x	
	Leikkuuveitsi	x				x	
	Leikkuulauta				x	x	
	Paistinpannu	x					x
	Puulasta	x				x	
23	GN-astia	x				x	
	Lasi	x				x	
	Yleiskoneen kulho		x			x	
	Leikkuulauta		x			x	
	Työtaso	x				x	
24	GN-astia muovinen	x				x	
	Leikkuulauta		x			x	
	Kattila	x				x	
	Puulasta		x			x	
	Lautanen	x				x	
25	Salaattikoneen terä			x			x
	Salaattikoneen ulosheittäjä		x				x
	Salaattikoneen sisäosa		x				x
	Muovinuija		x				x
	Käsienpesupisteen hana			x			x
26	Leikkuulauta	x				x	
	Ruokalautanen	x				x	
	Leikkuuveitsi	x				x	
	Juomalasi	x				x	
	Kattila	x				x	
27	Leikkuulauta			x		x	
	Leikkuuveitsi	x				x	
	Kananmunaleikkuri			x		x	
	Lettupannu			x		x	
	Ruokalautanen	x				x	
28	Vihannesleikkuri			x		X	
	Pizzaleikkuri	x				X	
	Muovikulho	x				X	

28	Leikkuulauta	x				X	
	Leikkuuveitsi	x				X	
	<b>Yhteensä</b>	<b>Hyväksytyt tulokset</b>	<b>Välttävät tulokset</b>	<b>Huonot tulokset</b>	<b>Hylätyt tulokset</b>	<b>Kone-pestyt pinnat</b>	<b>Käsin-pestyt pinnat yhteensä</b>
		84	15	19	21	114	26