

Kouvolan kaupunki
Terveysvalvonta

TIEDOTE
19.3.2019
Julkaisuvapaa

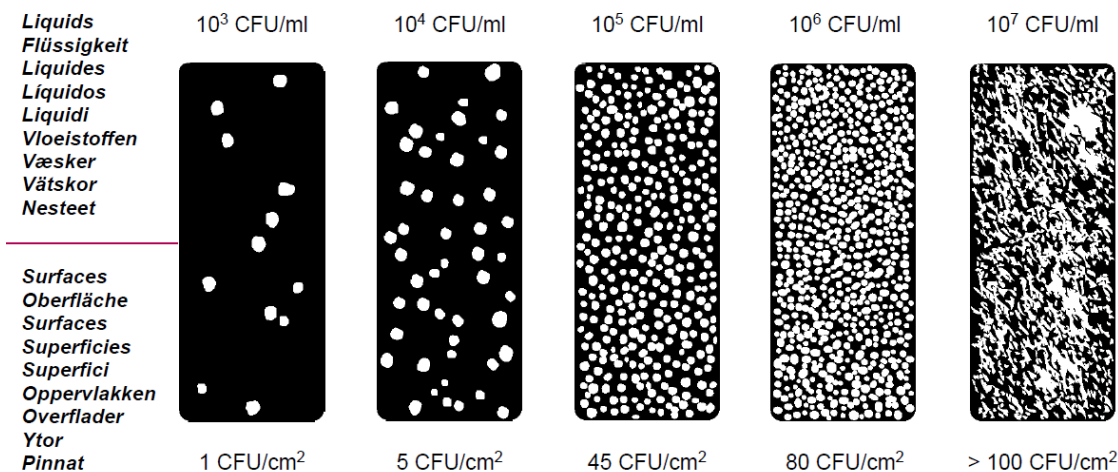
PINTAPUHTAUS RAVINTOLOISSA –PROJEKTI

Kouvolan kaupungin terveystarkkailu toteutti vuoden 2018 aikana Pintapuhtaus ravintoloissa –tutkimusprojektin. Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää ruoan valmistuksessa käytettyjen välineiden ja pintojen mikrobiologista puhtautta.

TUTKIMUSPROJEKTIN TOTEUTUS

Tutkimusnäytteet haettiin ennalta ilmoittamatta 52 eri kohteesta Kouvolan ja Iitin alueelta. Tutkimuskohteena olivat ravintolat sekä lounaskahvilat, jotka valmistavat ruokaa ja salaatteja tai muulla tavoin käsittelevät helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Näytteitä otettiin välineistä ja pinnoilta, jotka ovat suoraan kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa ruoan valmistuksen tai käsittelyn aikana ja jotka silmämääräisesti arvioituna olivat puhtaita näytteenottohetkellä. Näytteistä tutkittiin mikrobipesäkkeiden kokonaismäärää. Lisäksi arvioitiin näytteenottokohtien silmämääräinen kunto ja puhtaus. Tarvittaessa toimijoille annettiin lisäohjeita hygienian tason parantamiseen. Elintarvikealan toimijoiden omavalvontaan kuuluu säännöllinen pintapuhtauden seuranta, jota toimijoiden tulee toteuttaa Ruokaviraston näytteenottomäärien ja -ohjeistusten mukaisesti.

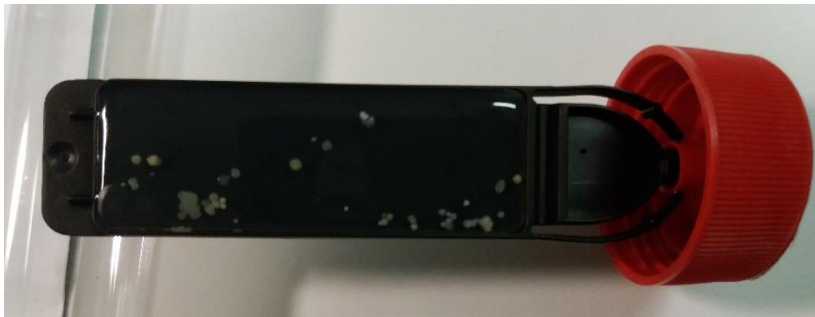
Näytteitä kerättiin yhteensä 104 kpl käyttäen Hygicult TPC-pintapuhtautestisiä. Näytteet käsiteltiin ja mikrobit kasvatettiin testin ohjeiden mukaisesti vedolta, lämpötilan vaihteluilta ja valonlähteiltä suojatuna 18–25 °C lämpötilassa. Tulokset arvioitiin testin tulkintamallitaulua apuna käyttäen ja arvosanat määritettiin testin käyttöohjeen mukaisesti.



Hygicult TPC –pintapuhtautestien tulkintamallitaulu, jota sovellettiin tulosten arvioimisessa. Kahden ensimmäisen kuvan mukaiset näytteet arvioitiin hyväksyttäväksi ja kolmen viimeisen huonoiksi.

TUTKIMUSTULOKSET

Otetuista näytteistä 77% arvioitiin mikrobiologiselta laadultaan hyväksyttäväksi. Hyväksyttävistä näytteistä valtaosassa, 84%, havaittiin vain hyvin vähäistä kasvua. Lopussa 16% näytteistä kasvu oli vähäistä.



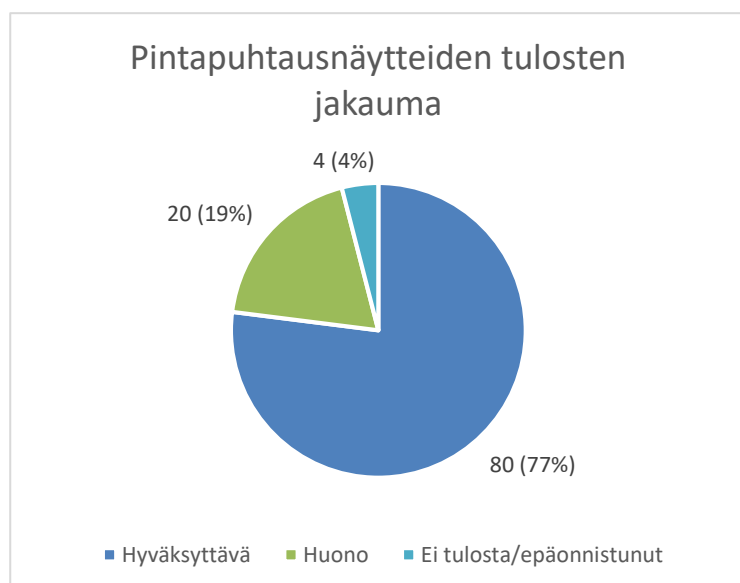
Hyväksyttävä näyte, jossa havaittiin vähäistä kasvua. Näytteenottoa GN-tarjoiluvuoka.

Mikrobiologiselta laadultaan huonoja tuloksia saatiin 19% kaikista näytteistä. Näistä yhtä näytettä lukuun ottamatta eli 95%:ssa kasvu oli kohtalaista. Yhdessä näytteessä, joka kattoi 5% huonoista tuloksista, kasvu havaittiin erittäin paljon.

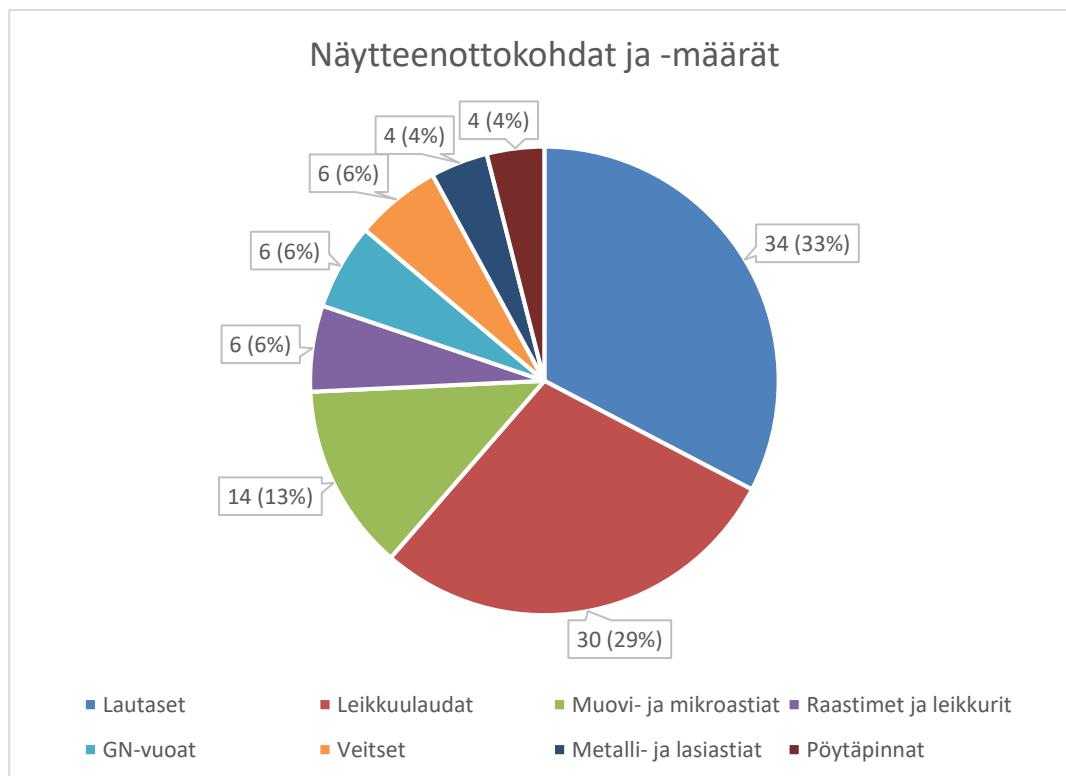


Huono näyte, jossa havaittiin erittäin paljon kasvua. Näytteenottoa leikkuulauta.

Loput 4% näytteistä luokiteltiin epäonnistuneiksi tai niistä ei voitu muuten määrittää luotettavaa tulosta.



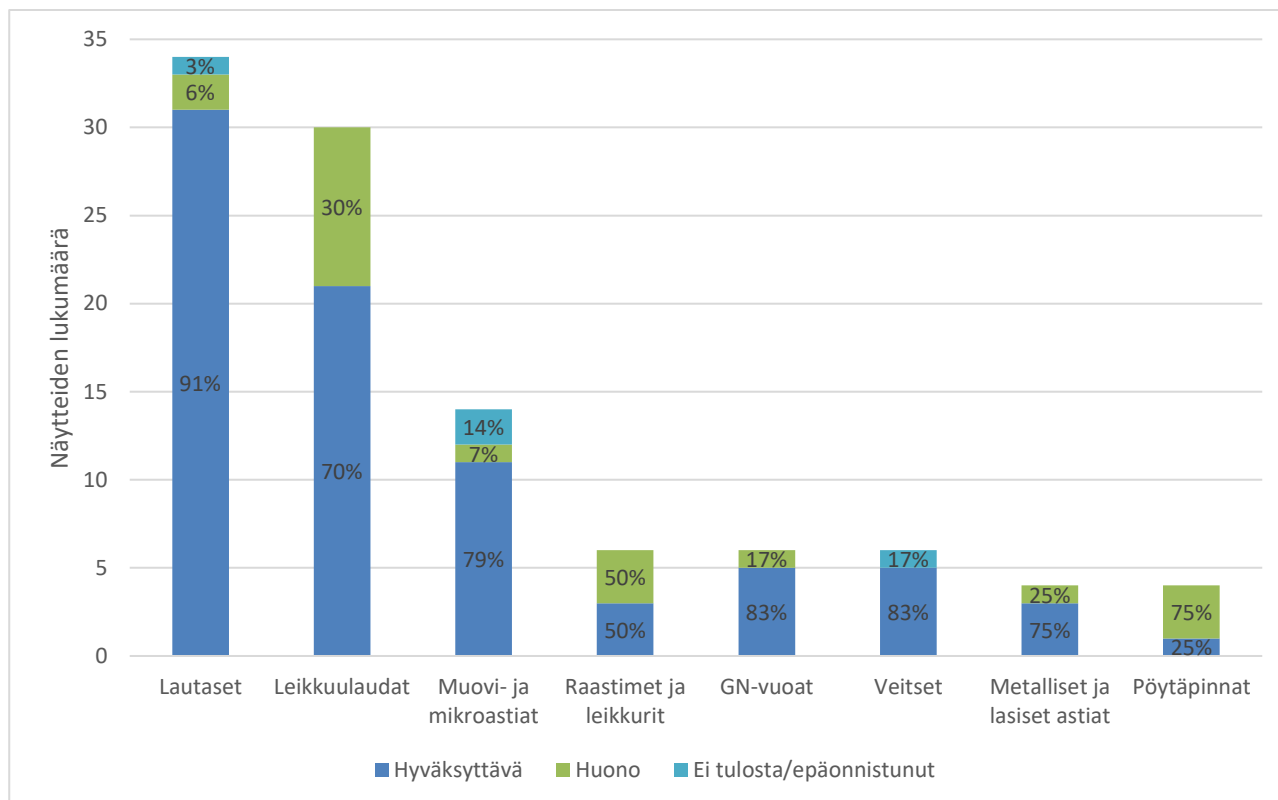
Eniten näytteitä kerättiin lautasilta, jotka kattoivat 33% kaikista otetuista näytteistä. Toiseksi eniten näytteitä otettiin leikkuulautoilta, 29%, ja kolmanneksi eniten muovi- ja mikroastioista, 14% kaikista näytteistä. Muita välineitä ja pintoja, joilta näytteitä otettiin, olivat GN-tarjoiluvuoat, metalliset ja lasiset astiat, pöytätasot, keittiöveitset sekä raastinten ja leikkurien terät.



Hyväksyttäviä tuloksia saatiin prosentuaalisesti eniten lautasista, joita tutkittiin myös määrällisesti eniten. 91% lautasista sai hyväksyttävän tuloksen ja kaikista hyväksyttävistä näytteistä 39% koostui lautasista. Toiseksi suurin hyväksyttävien näytteiden prosenttiosuus eli 83% oli GN-tarjoiluvuoilla sekä veitsillä. Huomion arvoista oli, että yhtä epäonnistunutta näytettä lukuun ottamatta kaikki veitsistä kerätyt näytteet olivat mikrobiologiselta laadultaan hyväksyttäviä, vaikkakin niitä tutkittiin määrällisesti vähän. Veitset kattoivat 6% kaikista hyväksyttävistä näytteistä. Leikkuulaudoissa, joista kerättiin toiseksi eniten näytteitä, hyväksyttävien tulosten osuus oli 70%. Kaikista hyväksyttävistä näytteistä leikkuulaudat kattoivat 26%. Myös muovi- ja mikroastiat sekä metalliset ja lasiset astiat olivat pääsääntöisesti mikrobiologiselta laadultaan hyväksyttäviä.

Näytteenottopinnoista huonoissa tuloksissa esiin nousivat erityisesti leikkuulaudat, jotka kattoivat huonoista tuloksista lähes puolet eli 45%. Kaikista leikkuulaudoista otetuista näytteistä 30% oli mikrobiologiselta laadultaan huonoja. Näihin sisältyi myös ainoa erittäin paljon kasvua sisältänyt näyte. Muita huonon tuloksen saaneita pintoja olivat mm. raastinten terät, työtasot ja ruokalautaset, jotka kattoivat yhteensä 40% huonoista tuloksista. Loput 15% huonoista tuloksista koostuivat yksittäisistä ruoanvalmistus- ja tarjoiluvälineistä.

Raastimista otetuista näytteistä jopa 50% sai huonon tuloksen ja ne kattoivat kaikkiaan 15% huonoista näytteistä. Täytyy kuitenkin huomioida, että raastimista otettiin näytteitä yhteensä kuusi, mikä on määrällisesti melko vähän. Pöytätasot olivat ainoa näytteenottopinta, jonka tuloksista suurin osa eli 75% sai huonon tuloksen. Lukumäärällisesti tämä tarkoittaa sitä, että neljästä pöytäpinnasta kerätystä näytteestä kolmesta saatiin huono tulos. Korkeista prosenttiosuuksista ei voida siis näissä kahdessa tapauksessa vetää selkeitä johtopäätöksiä näytteiden vähäisen määrän vuoksi.



YHTEENVETO

Tämän tutkimusprojektin tulosten perusteella pintapuhtaus ravintoloissa ja kahviloissa on Kouvolan ja Iitin alueella yleisesti melko hyvällä tasolla. Erityistä huomiota tulee kuitenkin kiinnittää pintojen ja työvälineiden huolelliseen puhdistamiseen. Esimerkiksi tutkimustuloksissa esiin nousseiden raastinten ja leikkurien terien pieniin väleihin voi kertyä likaa ja ruokajäämiä, joiden perusteellinen puhdistaminen voi olla hankalaa. Kuitenkin myös tämän kaltaisten välineiden ja pintojen puhtaanapitoon on panostettava, jotta hyvä hygienia pysyy yllä ruokakäsittely- ja valmistustiloissa. Tämän lisäksi esimerkiksi tiskikoneen pesu- ja huuhteluveden riittävän korkealla lämpötilalla, siivous- ja puhdistusvälineiden kunnolla sekä käytettyjen pesuaineiden laadulla on merkittävä rooli pintapuhtauden edistämisessä.

Toinen erityistä huomiota vaativa kohta on kaikkien työvälineiden ja -tasojen kunto. Ahkerassa käytössä olevat ja helposti naarmuuntuvat pinnat, kuten muoviset tai puiset leikkuulaudat, keräävät kulumisen myötä herkästi likaa ja mikrobeja ja naarmuuntuneen pinnan puhdistaminen edes riittävälle tasolla on haastavaa. Esimerkiksi juuri leikkuulautojen kohdalla onkin erityisen tärkeää uusia välineet säännöllisesti tai viimeistään silloin, kun leikkuulaudan pinnassa on selkeästi havaittavissa kulumaa tai pinttynyttä likaa.

Huonon tuloksen saaneita toimijoita neuvottiin tehostamaan puhtaanapitoa sekä tarvittaessa uusimaan huonokuntoisia välineitä. Toimijoita myös ohjattiin päivittämään omavalvontasuunnitelman näytteenotossuunnitelmaan toiminnan luonteen ja laajuuden mukaan määritelty näytteenottotiheys sekä lisäämään ohjeet näytteenottoon.

Lisätietoja:

Terveystarkastaja Vuokko Karjalainen
puhelin: 020 615 7247
sähköposti: vuokko.karjalainen@kouvola.fi