

A laboratory setting with a petri dish in the foreground, a pipette dispensing liquid into it, and various lab equipment like beakers and test tubes in the background. The image is partially covered by a bright yellow-green diagonal band at the top and a blue diagonal band at the bottom.

KOUVOLA

Näytteenottosuunnitelma

Näytteenottosuunnitelma

Valmistetun ruoan tai muun elintarvikkeen laadun voi aina tarkistaa aistinvaraisesti ennen tarjoilua.

Myös lämpötilan voi mitata helposti, mutta mikrobipitoisuutta emme pysty pikaisesti tarkistamaan.

Mikrobiologisilla tutkimuksilla ei saada tietoa riittävän nopeasti, että epäilyttävä tuote voitaisiin pysäyttää.

Tutkimukset tuottavat kuitenkin säännöllisesti tehtyinä arvokasta tietoa esimerkiksi puhdistuksen onnistumisesta.



Näytteenottosuunnitelma

Omavalvonnan näytteenoton voi tehdä itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyn laboratorion kanssa.

- Elintarvikelain nojalla nimetyt laboratoriot -lista löytyy ruokaviraston sivuilta.

Elintarvikevalvoja arvioi Oiva-tarkastuksen yhteydessä näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen



Näytteenottosuunnitelma

Puhtauden tasoa seurataan tarkistuksilla ja mittauksilla, jotka kertovat, että suunnitellut toimenpiteet toimivat.

Omavalvonnasta on selvittävä

- miten mahdollisia positiivisia tuloksia milloinkin tulkitaan
- paljonko positiivisia saa olla
- millaisiin toimenpiteisiin ne johtavat.



Määrittele ja arvioi



Analyysimenetelmä



Raja-arvot ja tutkimustulosten tulkinta



Toimenpiteet joihin ryhdytään raja-arvojen ylittyessä



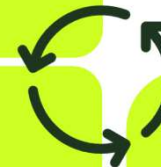
Uudelleen puhdistus



Tulokset kirjataan ja säilytetään osana omavalvonnan kirjanpitoa.

Pintapuhtausnäytteenottoon yleisimmin käytettäviä testejä ovat

- Hygicult TPC, joka mittaa kokonaismikrobi määrää, antaa tuloksen 3 päivän kuluttua.
- ProClean, joka mittaa proteiinijäämiä, antaa tuloksen 15 minuutin kuluttua.



Jos tulos on edelleen huono, tarkistetaan puhdistustavat ja -tiheydet sekä tarvittaessa tehdään niihin muutoksia ja esim. uusitaan puhdistusvälineitä.



Pintapuhtausnäyte

Näytteenottotiheys määräytyy Ruokaviraston toiminnan luonteeseen ja laajuuteen perustuvasta riskiluokituksesta.

- Esimerkiksi alle 50 annosta/ vrk valmistavassa ravintolassa näytteitä otetaan 4-6 krt/vuosi.



Näytteiden ottamiseen oikeutetut henkilöt merkitään omavalvontasuunnitelmaan.



Näytteitä ottavalla henkilöllä on oltava riittävä osaaminen näytteiden ottamiseen, käsittelyyn ja säilytykseen.

Pintapuhtausnäytteitä on hyvä ottaa usein, näin pintahygieniaa tulee seurattua järjestelmällisesti ja mahdolliset muutokset ja epäkohdat huomataan nopeasti.

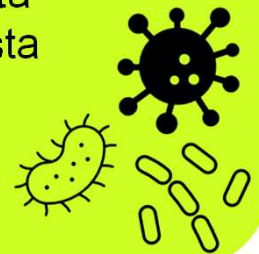
Näytteitä otetaan kerralla vähintään viidestä eri kohteesta.



Näytteet otetaan puhdistuksen jälkeen, suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvilta, kuivilta pinnoilta.



- Leikkuulaudoilta
- Raastimen terästä
- Työvälineistä
- Astioista
- Laitteista



- Näytteenotto tehdään pinnoilta jotka ovat kosketuksissa varsinkin raa'an lihan ja raakana syötävien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden, kanssa.

Ruokamyrkytysnäytteet

Ruokanäytteitä voi ottaa halutessaan, valmistetusta ruoasta.

- Pieni määrä ruokaa pakataan näytepussiin, johon kirjataan tiedot kuten valmistuspäivämäärä ja ruokalaji.
- Näyte pakastetaan ja näytettä säilytetään noin kaksi viikkoa.
- Tarvittaessa näytteestä voidaan selvittää jälkikäteen onko ruokamyrkytystapaus peräisin kyseisestä ruoasta.



Lähteet

- <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/oppaat/#mikrob>
- https://pirteva.pirkkala.fi/library/files/5f2b97a3475a6c104b63c276/Omaavalvontasuunnitelmapohja_2020.pdf
- <https://www.porvoo.fi/app/uploads/sites/8/2021/11/ET-AS-OHJE-Omaavalvonnannaytteenotto-myyمالوissa-2020-FI.pdf>
- <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/hygienian-tulokset/hygienian-onnistumisen-mittaaminen-ja-seuranta>
- <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

KUVAT: Microsoft kuvapankki, Unsplash





KOUVOLA

Kiitos!

Kouvola kaupunki Ympäristöpalvelut
Kaupungintalo
Torikatu 10, 45100 Kouvola
puh. 020 615 11