

Pintapuhtausprojekti 2025

Kouvolan terveysturvallisuus toteutti vuonna 2025 pintapuhtausprojektin, joka oli jatkoa vuoden 2024 pintapuhtausprojektille. 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 tarjoilupaikoissa 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.

Pintapuhtausnäytteenoton laiminlyöminen on valvontatulosten mukaan yksi niistä asioista, joista elintarvikehuoneistot saavat eniten huomautuksia Kouvolan alueen elintarvikevalvonnan tarkastuskäynneillä. Terveysturvallisuus aloitti pintapuhtausprojektin vuonna 2024. Vuoden 2024 tulosten mukaan näytteenotossa oli huomattavia puutteita. Usein näytteitä ei ollut otettu lainkaan, tai niitä oli otettu liian vähän. Elintarvikehuoneistoihin ei tehdä joka vuosi tarkastusta, vaan tarkastustiheys määritetään toiminnan riskiluokan mukaan. Projektia päätettiin jatkaa ensimmäisen vuoden jälkeen, jotta mukaan saadaan mahdollisimman monta elintarvikehuoneistoa.

Projektin toteutus

Projektinäytteet otettiin Pro Clean -pikatestillä, joka on valkuaisainejäätetestti. 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. Projektin valituissa elintarvikehuoneistoissa otettiin 5 kappaletta pintapuhtausnäytteitä. Näytteet otettiin pääasiassa sellaisilta pinnoilta, jotka ovat suorassa elintarvikekosketuksessa.

Pintapuhtausnäytteenotto oli Kouvolassa vuonna 2025 valvonnan painopisteenä, eli se tarkastettiin valvontasuunnitelman mukaisilla Oiva-tarkastuskäynneillä kaikissa sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joiden tulisi ottaa pintapuhtausnäytteitä.

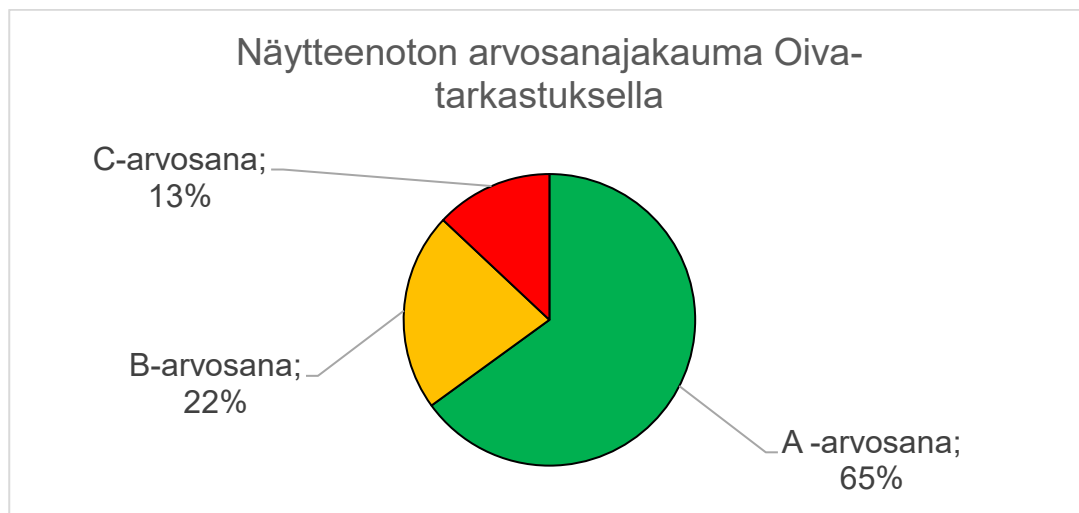
Elintarvikevalvonnan Oiva-tarkastuksilla käytetään neliportaista arvosana-asteikkoa. Arvosteluasteikko on taulukon 1 mukainen.

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

Taulukko 1. Oivatarkastusten arvosteluasteikko.

Näytteenotto suoritettiin valvontasuunnitelman mukaisilla Oiva-tarkastuskäynneillä. Oiva-tarkastukset tehdään valvonta-asetuksen mukaisesti ennalta ilmoittamatta, jolloin elintarvikehuoneistoissa ei ole osattu varautua tarkastajan käyntiin. Kaaviossa 1 on havainnollistettu Oiva-tarkastuksien tulokset näytteenoton osalta. Projektinäytteet otettiin niissä elintarvikehuoneistoissa, jotka saivat näytteenotosta arvosanan C, eli korjattavaa. Näytteenottokokonaisuudessa on voitu arvioida muita näytteenottoon liittyviä asioita, kuten esimerkiksi jääpala- tai elintarvikenäytteenottoa. C-arvosana annettiin yhteensä 18 elintarvikehuoneistolle (13 % tarkastetuista elintarvikehuoneistoista), mutta projektiin valittiin vain ne elintarvikehuoneistot, joissa arvosanaan oli vaikuttanut pintapuhtausnäytteenoton puutteellisuus. Projektinäytteet otettiin, mikäli toimija ei ollut ottanut lainkaan pintapuhtausnäytteitä tai jos näytteenottoa oli laiminlyöty merkittävästi.

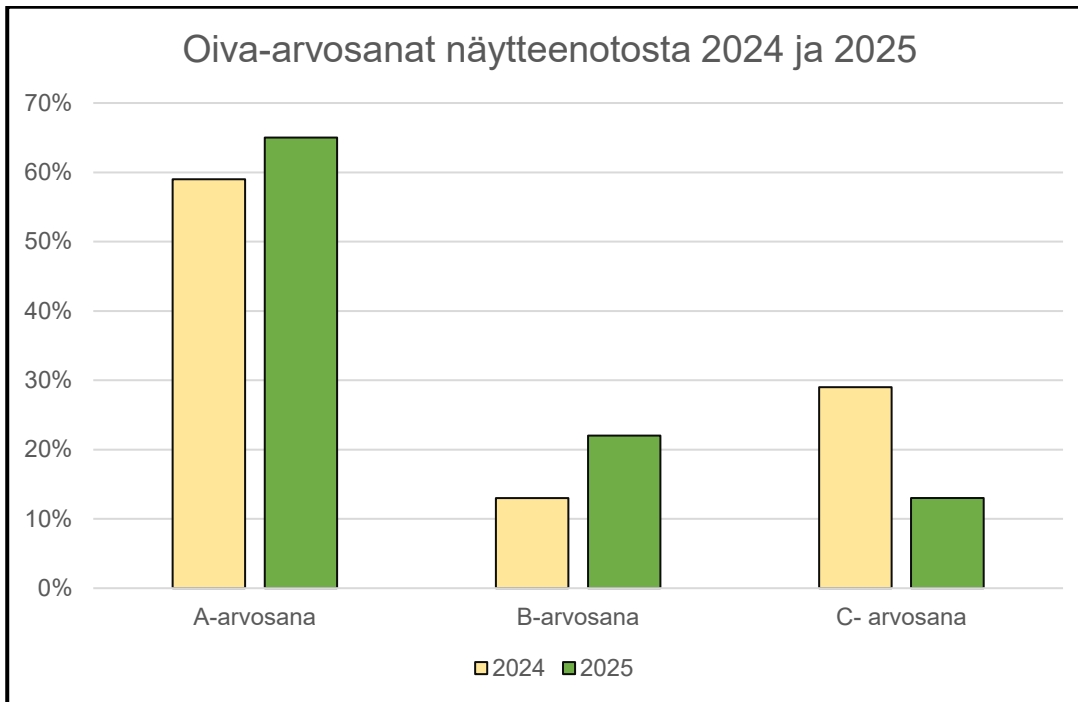
Uusien kohteiden aloitustarkastuksilla pintapuhtausnäytteenottoa ei tarkastettu, vaan toimijoita ohjeistettiin näytteenotosta. Arvosanaa D ei Kouvolan alueella annettu vuonna 2025.



Kaavio 1. Näytteenoton arvosanajakauma Oiva-tarkastuksilla.

Vuonna 2025 ravintolatoimintaan kohdistuvia tarkastuksia tehtiin resurssivajeen takia vähemmän kuin aiempina vuonna. Valtaosa vuoden 2025 tarkastuksista kohdistui laitoskeittiöihin ja vähittäismyyntipaikoihin, joissa näytteenottoa toteutetaan yleensä paremmin kuin ravintoloissa.

Vuosien 2024 ja 2025 pintapuhtausnäytteenoton arvosanajakauman vertailu on havainnollistettu kaaviossa 2. Vuonna 2024 elintarvikehuoneistoista 29 % sai näytteenotosta C-arvosanan ja vuonna 2025 C-arvosanan sain 13 % elintarvikehuoneistoista.



Kaavio 2. Näytteenoton arvosanjakauma vuosina 2024 ja 2025.

Arvosana B (Hyvä) annetaan silloin, jos asiassa on pientä huomautettavaa. Vuonna 2025 elintarvikevalvonnan tarkastuksia tehtiin enemmän tarjoilukeittiöihin ja kohteisiin, joissa ei käydä tarkastuksella joka vuosi. Oli yllättävää, että myös laitoskeittiöissä annettiin pintapuhtausnäytteenotosta usein arvosana B tai C. Omavalvonnan noudattamisessa vaikuttaa olevan lipsumista silloin, jos kohteessa käydään harvemmin elintarvikevalvonnan tarkastuksella. Vuonna 2024 B arvosanan näytteenotosta sai 13 % elintarvikehuoneistoista. Vuonna 2025 B-arvosanan osuus kasvoi ja 22 % elintarvikehuoneistoista sai arvosanan B. A-arvosanan sai vuonna 2024 59 % elintarvikehuoneistoista. Vuonna 2025 65 % kohteista sai A-arvosanan.

Ravintoloiden osuus tarkastetuista elintarvikehuoneistoista oli alhaisempi kuin edellisellä vuonna, mikä selittää edellisvuotta parempaa arvosanjakaumaa. Projektiin valikoitui kohteeksi yhteensä vain 10 elintarvikehuoneistoa (5 laitoskeittiötä, 3 ravintolaa ja 2 leipomoa). Jos ravintoloita olisi ehditty tarkastaa valvontasuunnitelman mukaisesti, olisi ravintoloiden osuus ollut huomattavasti suurempi ja projektiin olisi todennäköisesti valittu valvontatulosten perusteella enemmän kohteita.

Ruokaviraston uudet näytteenottosuositukset

Toukokuussa 2025 Ruokavirasto päivitti mikrobiologista näytteenottosuositustaan. Uusien suositusten mukaan pienissä elintarvikehuoneistoissa (alle 1500 annosta kuukaudessa) ei ole määritetty suositettua näytteenottotiheyttä. Jos toimija on omavalvonnassaan määrittänyt näytteenottotiheyden, elintarvikevalvonnan tarkastuksilla arviointi perustuu siihen, onko omavalvonnan näytteenottosuunnitelmaa noudatettu. Ruokavirasto suosittelee, että myös vähäriskisissä, pienemmissä elintarvikehuoneistoissa pintapuhtausnäytteitä otetaan tarpeen mukaan siivoustuloksen tarkkailun vuoksi.

Tulokset

Näytteitä otettiin projektin aikana yhteensä 50 kappaletta. Näistä 34 kappaletta oli hyväksytyjä (68 %) ja 16 kappaletta (32 %) ei ollut vaatimusten mukaisia (7 kappaletta välttäviä, 6 kappaletta huonoja ja 3 kappaletta hylättyjä tuloksia). Lähes kaikki pinnat olivat koneellisesti pestyjä. Käsinympäristöjen ja koneiden pintojen tuloksissa ei ollut havaittavissa merkittäviä eroavaisuuksia. Toimijoita ohjeistettiin tarkastuskäyntien yhteydessä painottamaan omavalvonnan näytteenottoa sellaisille pinnoille, joita ei pestä koneellisesti. Esimerkiksi erilaiset leikkureiden terät eivät yleensä sovellu konepesuun ja niiden puhdistukseen tulee kiinnittää erityistä huomiota.

Projektiin osallistuneista elintarvikehuoneistoista kahdelle kohteelle tuli kaikista pintapuhtausnäytteistä hyväksytyt tulokset. 8 elintarvikehuoneistoa sai näytteistä vaatimusten vastaisia tuloksia.

Projektinäytteenotto korvasi yhden omavalvonnan näytteenottokerran ja toimijoille asetettiin määräaika, johon mennessä heidän tuli ottaa seuraavat pintapuhtausnäytteet itse. Asetettuun määräaikaan mennessä kaikki elintarvikehuoneistot olivat noudattaneet annettua korjauskehotusta ja uusintatarkastuksilta tuli arvosanaksi A (Oivallinen) tai B (Hyvä). Tässä on huomattava ero vuoteen 2024, jolloin 13 % kohteista ei ollut noudattanut annettua korjauskehotusta määräaikaan mennessä ja heille annettiin uudestaan arvosana C ja uusi määräaika näytteenotolle. Tähän osasyynä on todennäköisesti se, että laitospäättäjät noudattavat yleensä ottaen paremmin heille annettuja korjauskehotuksia, kuin ravintolakeittäjiä.

Tulosten perusteella ruokailuvälineet ja astiat olivat puhtaita, ja niistä tuli kaikista hyväksytyt tulokset. Työtasoilta ja kosketuspinoilta otettiin vain muutama näyte, koska näytteenotto tehtiin ennalta ilmoittamatta kesken työpäivää ja näytteet tulee ottaa puhdistetuilta pinnoilta, joihin sellaisenaan syötävä elintarvike koskettaa. Työtasoilta otetut näytteet olivat hyväksytyjä. Leikkuuveitset olivat pääsääntöisesti puhtaita, niistä tuli vain yksi hylätty tulos. Eniten hylättyjä tuloksia tuli muovikulhoista- ja muovisista välineistä (10 %) leikkuulaudoista (8 %), työvälineistä ja laitteiden teräosista (8 %) sekä teräskulhoista ja välineistä (4 %). Silmämääräisen arvioinnin perusteella elintarvikehuoneistoissa on usein parantamisen varaa kosketuspintojen puhtaanapidossa (esimerkiksi valokatkaisijat, kädensijat ja kahvat).

Vuoden 2025 pintapuhtausprojektin otanta oli niin pieni, että tulosten perusteella ei voi tehdä luotettavia johtopäätöksiä.

Pintapuhtausprojektia jatketaan vielä vuonna 2026, jotta projekti koskettaisi myös kolmen vuoden välein tarkastettavia elintarvikehuoneistoja. Vuoden 2026 projektissa voidaan havaita, onko projektilla ollut vaikuttavuutta ja ovatko aiemmin projektiin otetut valvontakohteet alkaneet noudattaa näytteenottovelvollisuuttaan.