



3.12.2019
YHTEENVETORAPORTTI

PINTAPUHTAUDEN NEUVONTAPROJEKTI RAVINTOLOILLE JA PITSERIOILLE

Alueemme ravintoloihin ja pitserioihin tehtiin pintapuhtausnäytteenoton neuvontaa kesä- ja syyskaudella 2019. Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY N:0 852/2004) mukaan kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi. Välineet ja laitteet on lisäksi huollettava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman vähäiseksi.

Ruokaviraston ohjeen 10501/2 mukaan harjoitettavasta toiminnasta riippuen elintarvikehuoneistossa tulee tehdä pintojen puhtauden seuranta säännöllisesti ja riittävän tiheästi osana omavalvontaa. Pintapuhtausnäytteenotto on yksi Oiva-tarkastusten tarkastettavista asioista ja kohtaa tullaan valvomaan tarkastuksilla myöhemmin, tämä vaikuttaa myös annettavaan Oiva arvosanaan.

Projekti oli maksuton ja siihen osallistuminen oli vapaaehtoista. Ensimmäisellä käynnillä toimijoita opastettiin kuinka pintapuhtausnäytteet tulee ottaa, mistä näytteet voi ottaa, kuinka näytteet säilytetään sekä miten usein näytteenottoa tulee tehdä. Toisella käynnillä käytiin läpi toimijoiden kanssa näytteenoton kirjaaminen, tulosten tulkintaa, millaisia toimenpiteitä tulokset mahdollisesti aiheuttavat sekä kuinka näytettä käsitellään näytteenoton jälkeen.

Projektin aikana käytiin 55 kohteessa, jonka lisäksi kuuteen paikkaan oltiin yhteydessä puhelimitse tai sähköpostilla. Osassa käydyissä kohteissa ei otettu näytteitä, koska toimijat eivät halunneet osallistua projektiin, mutta heille jätettiin kuitenkin kirjalliset ohjeet. Neuvontaprojektissa mukana olleet kohteet toimivat Lappeenrannassa, Taipalsaarella, Luumäellä ja Savitaipaleella. Opastuskäynnit toteutettiin ennalta ilmoittamatta, koska se mahdollisti joustavan aikataulun suunnittelun. Joihinkin paikkoihin soitettiin etukäteen ja tiedusteltiin osallistumishalukkuutta ja sopivaa aikaa käynnille, neuvonnan onnistumisen takaamiseksi. Kohteissa käytiin iltapäivisin, näin välttyttiin pahimmalta lounasruuhkalta. Pääsääntöisesti lounasajan jälkeinen aika oli toimijoille sopiva.

3.12.2019
YHTEENVETORAPORTTI

Toimijoiden suhtautuminen pintapuhtausnäytteenoton neuvontaan vaihteli suuresti. Seitsemän toimijaa ei halunnut osallistua projektiin ollenkaan ja muutamat heittivät asian vitsiksi, kun taas osa toimijoista oli hyvin kiinnostuneita näytteenotosta ja kokivat sen olevan hyvä varmennuskeino siivouksen riittävyden arvioinnissa. Osa ei nähnyt näytteenottoa tarpeellisena, koska koki oman siivouksen olevan riittävällä tasolla ja osa oli huolissaan näytteiden otosta koituvista rahallisista kustannuksista. Moni toimija oli tyytyväinen siihen, että näytteenottoa on lähdetty neuvomaan maksuttoman projektin muodossa, koska asia on monelle vieras ja Oiva arvosanaan vaikuttava.

Näytteenottomenetelmänä käytettiin tässä projektissa Hygicult TPC – kontaktilevyjä, joka on yksi mahdollinen näytteenottomenetelmä. Kyseistä menetelmää käytettiin tässä projektissa, koska se on yksinkertainen käyttää, tulosten tulkinta ei ole vaikeaa ja se on helposti saatavilla, esimerkiksi tukuista, apteekeista ja verkkokaupoista. Hygicult TPC-levyn tulokset kertovat pinnan kokonaisbakteerimäärästä. Kohteissa opastettiin toimijoita näyttämällä, kuinka kontaktilevyä käytetään, jonka jälkeen toimija sai itse ottaa toisen näytteen. Kahdessa kohteessa toimija kieltäytyi ottamasta itse näytettä, totesi ymmärtävänsä, kuinka näyte otetaan. Kun taas muutamassa kohteessa näytteitä otettiin kolme.

Näytteenottokohteet valittiin yhdessä toimijoiden kanssa. Iltapäivä ajankohtana rajoitti näytteenottokohteiden valinnassa, sillä suurin osa työskentelyvälineistä oli likaisia tai käytössä. Näytteenottokohteen täytyy olla elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa, puhdas ja kuiva. Tällaisiksi kohteiksi valikoituivat tässä tapauksessa leikkuuveitset ja – laudat, lautaset, työskentelytasot ja säilytysrasiat.

Neuvontakäynnillä toimijoille annettiin pintapuhtausnäytteenotto-ohje, jossa kerrottiin näytteenotosta tarkemmin sekä muista mahdollisista menetelmistä ottaa pintapuhtausnäytteitä. Ohjeen lisäksi toimijoille annettiin esimerkki näytteenottosuunnitelmasta sekä raportointilomakkeesta, samat lomakkeet annettiin myös

3.12.2019
YHTEENVETORAPORTTI

täyttämättöminä, joita toimija voi hyödyntää näytteenoton suunnittelussa ja raportoinnissa. Toimijoille ohjeistettiin, että pintapuhtausnäytteenottokirjaukset tulee lisätä osaksi omavalvontasuunnitelmaa. Toimijoille annettiin lisäksi Hygicult TPC:n käyttöohje ja tulosten tulkintakuva. Näiden lisäksi näytteenoton yhteydessä annettiin lisätietoja lihan alkuperämaan ilmoittamisesta sekä kinkkua sisältäviin tuotteisiin kohdistuvasta valvontapyynnöstä.

Jokaiselle kohteelle määriteltiin suositeltu näytteenottotiheys Ruokaviraston ohjeistuksen mukaan. Näytteenottotiheys määräytyi myytävien vuorokautisten annosten mukaan. Tässä projektissa kohteiden näytteenottotiheydet vaihtelivat 4-6 ja 8-12 kertaa vuodessa, aina viidestä eri kohteesta joka kerta. Pintapuhtausnäytteenotto 4-6 kertaa vuodessa käsittää kohteet, jossa vuorokautisten annosten määrä on alle 50 ja 8-12 kertaa vuodessa, kun annoksia myydään 50–200 vuorokaudessa. Projektin 55 kohteesta 23 kohdetta luokiteltiin näytteenottotiheydeltään 4-6 kertaa vuodessa ja 25 kohdetta 8-12 kertaa vuodessa näytteenottotiheyteen, kun taas seitsemän kohdetta eivät halunneet osallistua projektiin.

Opastuskäyntien aikana otetut näytteet jätettiin kohteisiin, jossa ne tuli säilyttää pimeässä ja huoneenlämmössä 3-5 vuorokautta. Tämän jälkeen tulokset luettiin ja kirjattiin yhdessä toimijan kanssa. Tulokset luokiteltiin joko hyväksi, tyydyttäväksi tai huonoiksi riippuen elatusalustalla kasvavien bakteeripesäkkeiden lukumäärästä. Tulos luettiin siltä puolelta levyä, jossa pesäkkeitä oli enemmän. Tulos luokiteltiin hyväksi, jos levyllä kasvoi alle 20 pesäkettä, tyydyttäväksi, jos pesäkkeitä oli 20–100 ja huonoksi, jos pesäkemäärä ylitti sadan. Aina pesäkkeitä ei voinut laskea, jolloin arviointi tapahtui silmämääräisesti Hygicult TPC-käyttöohjeiden mukaisesti. Tulosten tarkastelukäynnillä muistutettiin toimijoita vielä näytteenoton tarpeellisuudesta ja kehoitettiin laatimaan näytteenottosuunnitelma sekä hankkimaan näytteenottovälineet.

Projektin kaikissa osallistuneissa kohteissa näytetulokset luettiin paikan päällä. Yhdessä kohteessa näytetulosten laskeminen ei ollut mahdollista, koska toimijan sanojen mukaan

**3.12.2019
YHTEENVETORAPORTTI**

huoltomies oli tietämättään hävittänyt näytteet. Toimijalle neuvottiin kuitenkin, kuinka tulokset luetaan. Eräessä toisessa kohteessa toimijan ottaessa näytettä, kontaktilevyn elatusalusta irtosi, koska kohteeseen alkoi tulla asiakkaita ja näin ollen toimija hermostui. Toimijalle annettiin uusi näytteenotin, jonka ottaminen onnistui ensimmäistä paremmin.

Tulokset tulkittiin laskemalla elatusalustalle kasvaneita pesäkkeitä ja tarvittaessa apuna käytettiin Hygicult TPC pakkauksessa mukana olevaa kuvallista ohjetta. Muutamista tuloksista otettiin myös kuvia, joista huomaa eron eri tulosten välillä. Näitä kuvia lähetettiin myös niille toimijoille, jotka eivät halunneet neuvontakäyntiä paikan päälle, mutta olivat kiinnostuneita materiaaleista. Kuvalliset ohjeet auttavat tulosten tulkinnassa, jonka lisäksi kuvat oikeista tuloksista auttavat ymmärtämään, että vaikka elatusalustalle muodostuu kasvustoa, voi tulos edelleen olla hyvä.

Kuvat 1 ja 2 edustavat hyviä tuloksia. Moni toimija yllättyi siitä, että hyvä tulos ei tarkoita vain nollatulosta, vaan elatusalustalla voi kasvaa jopa 20 pesäkettä tuloksen ollessa edelleen hyvä.



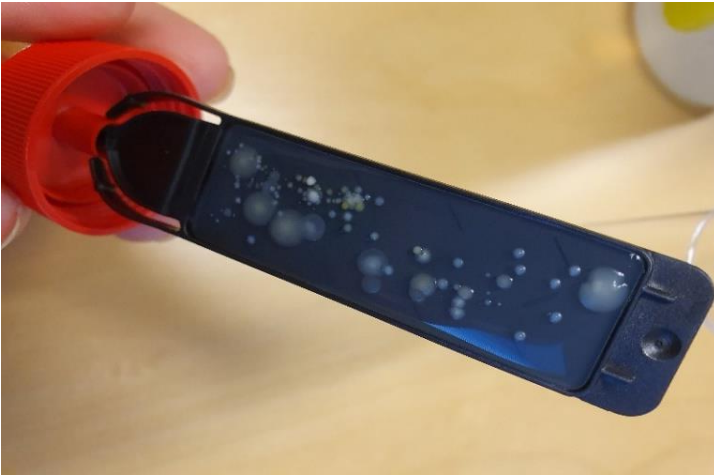
Kuva 1 Hyvä tulos, neljä pesäkettä



Kuva 2 Hyvä tulos, kuusi pesäkettä



3.12.2019 YHTEENVETORAPORTTI

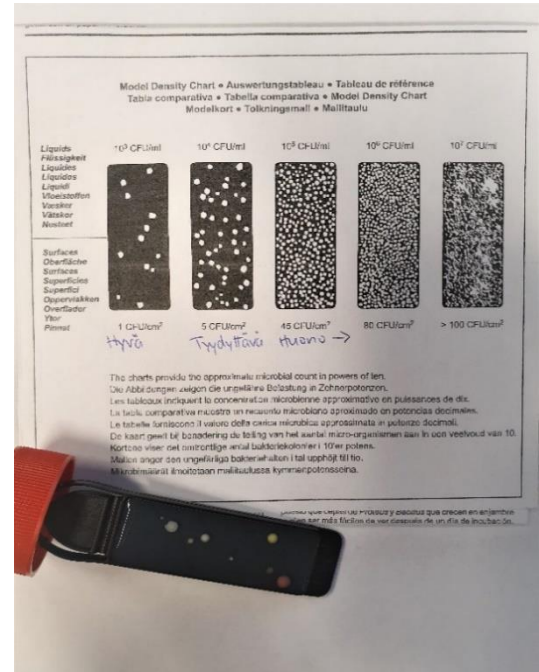


Kuva 3 Tyydyttävä tulos, noin 80 pesäkettä

Kuvassa 3 on tyydyttävä tulos, pesäkkeitä on keskimäärin 80. Etenkin tyydyttävien ja huonojen tulosten erottaminen voi olla haastavaa, sillä pesäkkeiden määrän kasvaessa, myös niiden luettavuus heikkenee.

Oikean tuloksen määrittämisessä voi tällöin käyttää apunaan Hygicult TPC pakkauksessa ja neuvontaprojektissa jaettua kuvallista ohjetta (kuva 4).

Huono tulos voi myös olla helpommin määritettävissä vertaamalla elatusalustalla kasvavien pesäkkeiden määrää kuvalliseen ohjeeseen, sillä pesäkkeiden laskeminen voi olla jo lähes mahdotonta (Kuva 5).



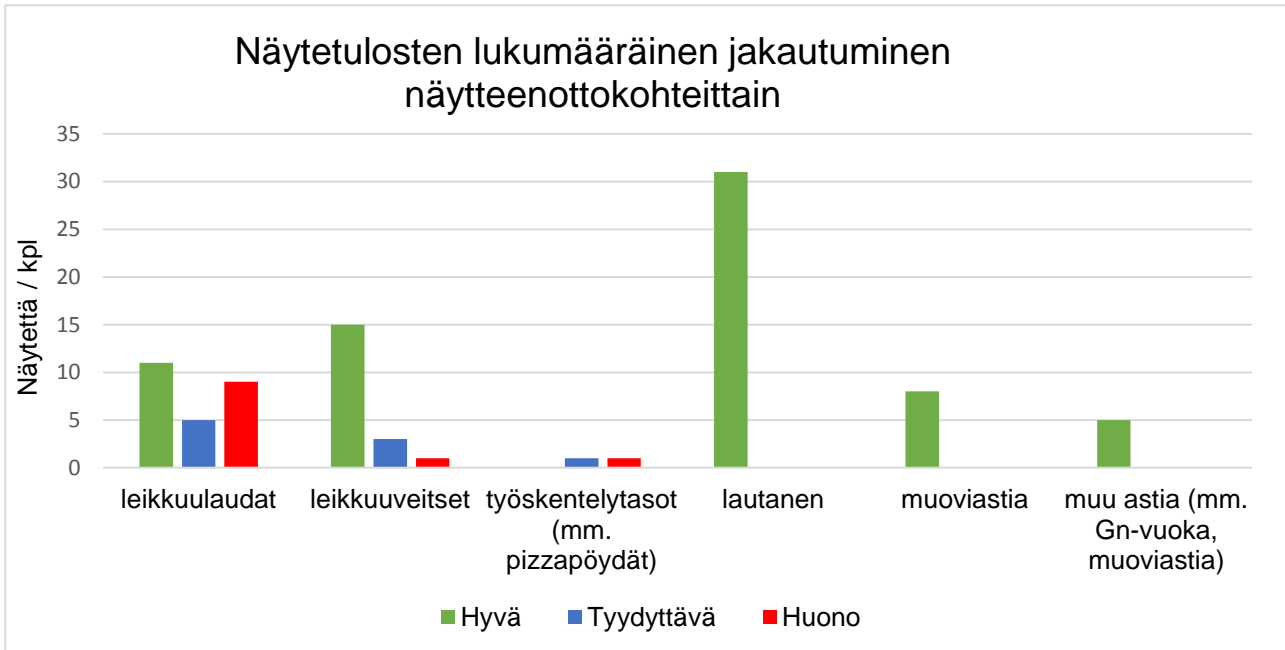
Kuva 4 Tulosten kuvallinen tulkintaohje



Kuva 5 Huono tulos, >250 pesäkettä

3.12.2019
YHTEENVETORAPORTTI

TULOKSET



Kuva 6 Näytetulosten lukumääräinen jakautuminen näytteenottokohteittain koko projektin ajalta

Kuvassa 6 on esitetty tulokset koko projektin ajalta. Näytteitä otettiin yhteensä 90, joista 70 oli hyviä tuloksia, 9 tyydyttäviä ja 11 huonoja. Näytteenotto suoritettiin pääosin iltpäivisin, jonka vuoksi suurimaksi osaksi näytteitä otettiin erilaisista tarjoiluastioista, lautasista, veitsistä ja leikkuulaudoista.

Lautasista otettiin projektin aikana eniten näytteitä ja tulokset olivat kaikissa paikoissa hyviä. Lautasten lisäksi kaikki muoviastiat ja muut astiat, joista otettiin näytteitä, olivat tuloksiltaan hyviä. Lautasten puhtaus on hyvä merkki astianpesukoneiden toimivuudesta ja tärkeä huomio, koska ruoka on kosketuksissa lautasen kanssa viimeiseksi ja likainen lautanen on hygieniariskin lisäksi myös mahdollinen riski allergikoille.

Suurin jakauma tulosten kesken oli leikkuulaudoista otetuissa näytteissä, joissa tyydyttäviä ja huonoja tuloksia oli yhteensä enemmän, kuin hyviä tuloksia.

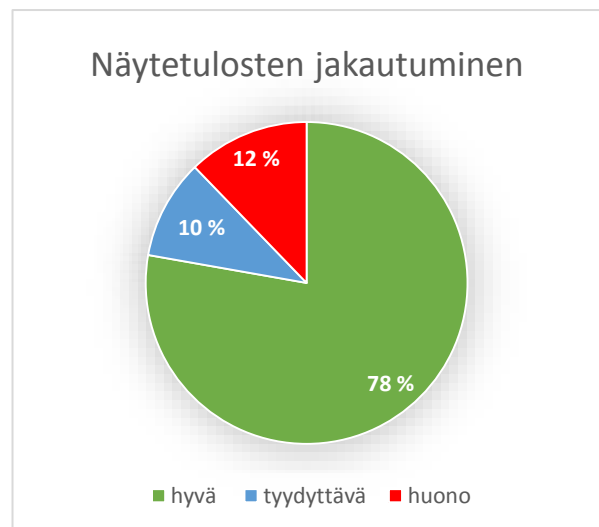
**3.12.2019
YHTEENVETORAPORTTI**

Tämä saattoi johtua siitä, että miltei kaikki leikkuulaudat olivat kuluneita ja osa juuri pesusta tulleita. Leikkuulautojen lisäksi projektin aikana huono tulos tuli muutamasta leikkuuveitsestä ja työtasosta.

Leikkuulautojen kuntoa voi olla haastava seurata silmämääräisesti ja samalla ne ovat kovassa käytössä, mikä osaltaan selittää tuloksien jakaumaa. Muutama toimija oli hankkinut uudet leikkuulaudat jo ennen tulosten lukukertaa, koska oli mitä todennäköisimmin säikähtänyt kasvatusalustalla kasvavaa mikrobikasvustoa. Eräs toinen toimija oli ostanut kuluneen muovisen säilytysrasian tilalle uuden myös ennen tulosten lukua, vaikka tulos olikin lopulta hyvä. Tästä voidaan päätellä, ettei ulkonäöstä voi päätellä välineen puhtautta ja käyttökelpoisuutta. Useamman toimijan kanssa oli myös puhetta siitä, että Hygicult -testi on hyvä varmennustapa leikkuulaudan kunnan toteamiseen.

Veitsien osalta huonot ja tyydyttävät tulokset johtuivat mahdollisesti niiden säilytyspaikan valinnasta. Veitsitukeissa voi olla bakteereja, jotka siirtyvät veitsiin säilytyksen aikana, mikä on hyvä huomioida keittiön siivouksessa. Työtasojen osalta huonot tulokset voivat johtua ainakin osittain näytteenottoajasta. Näytteiden otto tapahtui lounasajan jälkeen, jolloin pöydillä voi olla esimerkiksi jauholaskeumia, jotka ovat vaikuttaneet tuloksiin.

Kuvassa 7 on esitetty tulosten prosentuaalinen jakautuminen koko projektin ajalta. 78 %, eli selvästi suurin osa tuloksista oli hyviä, 10 % tyydyttäviä ja 12 % huonoja. Tuloksien perusteella voidaan sanoa, että pintapuhtaus on hyvällä mallilla Lappeenrannan seudun useassa ravintolassa ja pitseriassa.

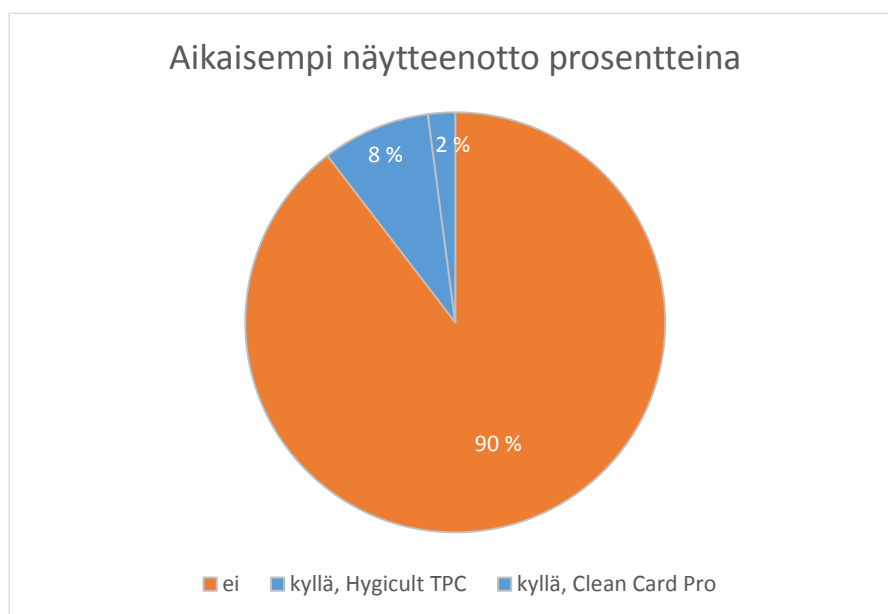


Kuva 7 Näytetulosten prosentuaalinen jakautuminen

3.12.2019
YHTEENVETORAPORTTI

Kuvassa 8 on jakauma siitä, ovatko projektiin osallistuneissa toimipaikoissa otettu pintapuhtausnäytteitä aiemmin. 90 % kesällä ja syksyllä projektiin osallistuneista toimipaikoista ei ollut ottanut aikaisemmin pintapuhtausnäytteitä, mikä kuvastaa hyvin projektin tarpeellisuutta. 8 % Paikoista oli ottanut aikaisemmin näytteitä Hygicult TPC menetelmällä. 2 % oli käyttänyt aikaisemmin Clean Card Pro -teippimenetelmää.

Myös ne paikat, joissa oli aikaisemmin käytetty Hygicultl TPC näytteenottomenetelmää, kokivat neuvonnan tarpeelliseksi, koska itsenäisissä näytteenotoissa oli ollut epäselvyyksiä tulosten tulkitsemisen kanssa.



Kuva 8 Aikaisempi näytteenotto prosentteina

3.12.2019
YHTEENVETORAPORTTI

Kokonaisuudessaan projekti oli opettavainen sekä mielenkiintoinen toteuttaa. Projektiin osallistuneet toimijat olivat pääsääntöisesti mukavia ja halukkaita osallistumaan neuvontaan, vaikka mukaan mahtui myös toimijoita, joita ei uusi Ruokaviraston ohjeistus miellyttänyt. Päällimmäisenä projektista jäi positiivinen mielikuva.

Tulevia Oiva-tarkastuksia ajatellen, tarkastajien on hyvä keskustella kullekin ravintolalle määräytyvän näytteenottotiheyden yhteisistä linjauksista, esimerkiksi olisiko hyvin pienissä lounasravintoloissa kaksi näytteenottokertaa vuodessa riittävä.

Yhteenvedon laativat terveystarkastajaharjoittelijat Rita Jäppinen, Kristiina Kiuru ja Olli Perälä.