

## HYVINKÄÄLÄISTEN KAHVILOIDEN JA TARJOILUKEITTIÖIDEN PINTOJEN PUHTAUS 2021

Elintarvikemääräykset korostavat toimijan vastuuta elintarvikehuoneiston pintojen, kalusteiden ja laitteiden puhtaanapidosta ja huollosta. Elintarviketoimijan velvollisuuksiin kuuluu oman toimintansa valvonta, jonka yhtenä osana on säännöllinen pintojen puhtaustason seuraaminen esimerkiksi pintapuhtausnäytteitä ottamalla.

Hyvinkään elintarvikevalvonta on vuodesta 2020 neuvonnassaan noudattanut Uudenmaan elintarvikevalvontayksiköiden yhteistyössä laatimaa tarjoilupaikkojen omavalvonnan näytteenotto-ohjetta. Ohje perustuu EU:n mikrobikriteeriasi-tukseen (EY 2073/2005) ja Ruokaviraston laatimaan asetuksen soveltamisohjeeseen. Ohjeissa painotetaan säännöllisen pintojen puhtausseurannan merkitystä erityisesti ruokaa valmistavissa keittiössä. Kahviloilta ja tarjoilukeittiöiltä, joilla ei ole omaa ruoanvalmistusta, ohjeissa ei edellytetä pintapuhtausnäytteiden ottamista.

Hyvinkään elintarvikevalvonnassa haluttiin selvittää elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhtaustasoa kahviloissa ja tarjoilukeittiöissä. Näytteenotto kohdennettiin toimipaikkoihin, joissa ei tavallisesti oteta pintapuhtausnäytteitä ja joista ei siten ole saatavissa tietoa pintojen puhtaustasosta.

Valvontahanke alkoi helmikuussa ja päättyi marraskuussa vuonna 2021. Ympäristöterveydenhuollon tutkimusavustaja otti pintapuhtausnäytteitä 18 kahvilasta ja 13 yksityisestä tarjoilukeittiöstä. Näytteitä otettiin 1–3 kustakin näytteenotto-paikasta. Näytteenotossa pyrittiin yhtenäisyyteen ja siksi jokaisesta näytteenotto-paikasta pyrittiin ottamaan pintapuhtausnäyte lautasesta ja leikkuulaudasta. Pintapuhtausnäytteet otettiin sivelymenetelmää käyttäen ja näytteistä määritettiin aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku (pmy). Näytteet tutkittiin Metropolilab Oy:n laboratoriossa Helsingissä. Tulokset arvioitiin seuraavasti: hyvä alle 20 pmy/1 cm<sup>2</sup>, tyydyttävä 20–100 pmy/1 cm<sup>2</sup>, huono yli 100 pmy/cm<sup>2</sup> (Suomen Eläinlääkärilehti 1995, 7–8).

Yhteensä pintapuhtausnäytteitä otettiin 84 kappaletta. Pinnan puhtaus tutkittiin 27 leikkuulaudasta, 26 lautasesta, 14 leikkuuveitsestä ja 17 astiasta, ruokailuvälineestä tai työvälineestä. Kaikista tutkituista 81 (96 %) oli puhtaustasoltaan hyviä

ja näistä 70 (83 %) oli täysin puhtaita (näytetulos oli  $< 1$  pmy/cm<sup>2</sup>). Tyydyttäviä näytetuloksia (molemmat leikkuulautoja) oli kaksi ja yhden tarjoilualustana käytetyn leikkuulaudan puhtaustaso oli huono. Tuloksen selviämisen jälkeen toimija poisti leikkuulaudan käytöstä eikä uusintanäytettä tarvinnut ottaa.

Valvontahanke kohdennettiin pieniin kahviloihin ja tarjoilukeittiöihin, joissa pintapuhtausnäytteitä ei tavallisesti oteta osana omavalvontaa eikä elintarvikevalvonta myöskään edellytä näytteenottoa. Hankkeen tulos oli, että elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat pienissä kahviloissa ja tarjoilukeittiöissä ovat pääasiassa puhtaita. Poikkeuksen muodostavat leikkuulaudat, jotka kuluvat nopeasti. Mitä kuluneempi pinta on, sitä vaikeampi se on pitää puhtaana. Leikkuulautojen kuntoa on seurattava ja niitä tulisi vaihtaa säännöllisesti.

Valvontahankkeen tulos vahvistaa ohjeistuksen, jonka mukaan pintapuhtausnäytteiden ottaminen keskitetään keittiöihin, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja, täytetyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Pienissä kahviloissa ja tarjoilukeittiöissä riittää aistinvarainen puhtausseuranta. Elintarvikevalvojien on tarkastuskäyntien yhteydessä syytä tarkastaa leikkuulautojen kunto.