

Ravintoloiden ja suurkeittiöiden pintapuhtausprojekti

YTHJ 07.02.2025 § 7
115/11.02.00.00/2025

Valmistelija	Vs. terveystarkastaja Salla Laitinen, salla.laitinen@savonlinna.fi, p. 044 417 2921
Selostus	<p>Itä-Savon ympäristöterveydenhuollossa toteutettiin opinnäytetyönä pintapuhtausprojekti, jonka tavoitteena oli selvittää toimialueen ravintoloiden ja suurkeittiöiden pintapuhtauden laatua sekä <i>Listeria monocytogenes</i> esiintyvyyttä toimipaikkojen lattiakaivoissa. Projektissa tutkittiin, korreloiko työskentelypinnoilta ja siivousvälineistä otetut pintapuhtausnäytteen keskenään sekä pintapuhtauden seurannan menetelmiä näytteenottojen, haastattelun sekä havainnoin avulla. Lisäksi toimijoille laadittiin ohjeistus pintapuhtausnäytteenottoon liittyen.</p> <p>Projektiin valikoitui riskiperusteisesti ravintoloita ja suurkeittiöitä, joissa käsitellään raakoja pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Näytteitä otettiin kahdella eri pintasivelymenetelmällä, joista ATP-menetelmällä selvitettiin pinnoilla esiintyvän orgaanisen lian määrää, ja toisella pintasivelymenetelmällä selvitettiin pinnoilla esiintyvien kokonaismikrobien määrää. <i>Listeria</i> näytteet otettiin värireaktioon perustuvalla pikatestillä. Pintahygienianäytteitä otettiin leikkuulaudoista, astianpesukoneista, käsienpesuhanoista, kylmiöiden ovenkahvoista, siivouslastoista sekä lattioista. Näytteitä otettiin yhteensä 429 kappaletta 24 ravintolasta ja 15 suurkeittiöstä.</p> <p>Ravintoloista otetuista ATP-näytteistä lähes 70 % oli huonoja ja suurkeittiöiden näytteistä noin puolet. Ravintoloiden näytteistä hyviä oli 21,7 % ja suurkeittiöiden 37,3 %. Välttäviä tuloksia oli molemmissa noin 10 %:a otetuista näytteistä. Ravintoloista otetuista pintasivelyn mikrobinäytteistä lähes 60 % oli huonoja ja suurkeittiöiden näytteistä 44 %. Ravintoloiden näytteistä hyviä oli 34,17 % ja suurkeittiöiden 48 %. Välttävien näytteiden osuus oli sekä ravintoloissa että suurkeittiöissä vähäinen.</p> <p>Tutkimuksessa saatujen tulosten perusteella heikoimmat tulokset saatiin lattioista ja siivouslastoista sekä välillisiltä pinnoilta kylmiöiden ovenkahvoista ja käsienpesuhanoista. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta saadut tulokset olivat pääsääntöisesti hyviä. Tutkimustulokset osoittivat, että <i>Listeriaa</i> esiintyi kahden ravintolan lattiakaivossa.</p> <p>Tutkimuksen myötä saatiin selvitettyä ravintoloiden ja suurkeittiöiden pintapuhtauden laatua, sekä niitä asioita, joihin toimipaikoissa tulisi kiinnittää huomiota, jotta riittävä puhtauden taso saavutetaan. Heikot tulokset välillisiltä pinnoilta kertovat, että ristikontaminaation mahdollisuus on olemassa ja näiden pintojen säännölliseen puhtaanapitoon tulisi jatkossa kiinnittää huomiota. Siivouslastojen ja lattioiden heikot tulokset osoittavat, kuinka merkittävää siivousvälineiden säännöllinen huolto ja puhdistus on, jotta ne eivät heikennä elintarvikehuoneiston puhtauden tasoa. Tutkimustulosten myötä vahvistui käsitys siitä, että toimipaikoissa tarvitaan ohjeistusta siivoukseen ja pintapuhtausnäytteenottoon liittyen.</p> <p>Aiheesta tehty opinnäytetyö julkaistaan kokonaisuudessaan terveystarkastuksen nettisivuilla.</p>

Esittelijä	Terveysvalvonnan johtaja Kinnunen Sampsa
Päätösehdotus	Alueellinen ympäristöterveydenhuoltojaosto merkitsee selvityksen tiedoksi.
Päätös	Päätösehdotus hyväksyttiin.