

Omavalvonnan näytteenotto myymälöissä

Myymälöiden pitää ottaa omavalvonnassa näytteitä, jos toimipaikassa on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja/tai jään valmistusta. Tämä ohje on tiivistetty versio Ruokaviraston näytteenotto-ohjeesta. Kaikki tutkimukset ja tarvittavat näytemäärät on esitetty ohjeen taulukossa.

Pintapuhtausnäytteet

Pintapuhtausnäytteet voi ottaa itse esim. Hygicult TPC-testeillä tai näytteenotosta voi tehdä sopimuksen hyväksytyn laboratorion kanssa. Näytteet otetaan pinnoilta, jotka ovat suorassa kosketuksessa elintarvikkeisiin. Tällaisia pintoja ovat esimerkiksi **leikkuulaudat, työtasot, työvälineet ja laitteet (esimerkiksi vihannesleikkuri)**. Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esimerkiksi aamulla ennen kuin aloitetaan keittiötyöskentely.

Listerianäytteet (pintanäyte ja elintarvikenäyte)

Jos toimipaikassa valmistetaan tuotteita, joiden **myyntiaika on 5 vuorokautta (1+4) tai enemmän** ja joissa Listeria voi kasvaa, tarvitsee toimipaikassa ottaa myös Listeriapintanäytteitä ja elintarvikenäytteitä. Tällaisia tuotteita ovat esimerkiksi tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Listerianäyte otetaan myös myymälän suojakaasupakkaamasta jauhelihasta, jos myyntiaika on 5 vuorokautta tai enemmän, ellei pakkaukseen ole merkitty kuumennusvaatimusta (esim. ”kuumennettava ennen nauttimista”). Listerianäytteet pinnoilta otetaan valmistuksen aikana toiminnan jatkuttua vähintään 2 tuntia tai valmistuksen päätteeksi ennen siivousta.

Salmonellanäytteet (pintanäyte ja elintarvikenäyte)

Pintanäytteitä ja elintarvikenäytteitä otetaan salmonellatutkimuksiin, kun myymälässä valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita **ulkomaisesta, salmonellaerityistakuiden piiriin kuulumattomasta lihasta (nauta, sika, siipikarja)**. Salmonellapintanäytteitä otetaan esimerkiksi jauhelihamyllystä, sahasta ym. laitteista ja välineistä sekä työtasoista ja kahvoista. Salmonellanäytteet pinnoilta otetaan valmistuksen aikana toiminnan jatkuttua vähintään 2 tuntia tai valmistuksen päätteeksi ennen siivousta.

Näytteet jauhelihasta ja raakalihavalmisteista

Elintarvikenäytteitä otetaan myymälässä valmistetusta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista. Tutkimukset ja näytemäärät riippuvat siitä onko valmistuksessa käytetty liha suomalaista vai ulkomaista, salmonellaerityistakuiden piiriin kuulumatonta lihaa.

Jään tutkimukset

Jos toimipaikassa on jääpalakone, pitää jään laatu tutkia kerran vuodessa joko ottamalla näyte jäistä tai vaihtoehtoisesti ottamalla pintapuhtausnäytteitä jääpalakoneesta. Lisätietoja Ruokaviraston [ohjeesta](#).

Säilyvyystutkimukset suojakaasupakatuista tuotteista

Kun myymälä aloittaa pakkaamaan suojakaasuun elintarvikkeita, kuten lihaa ja kalaa, täytyy säilyvyysajat määrittää tuoteryhmäkohtaisesti. Säilyvyystutkimuksista voi kysyä neuvoa myymälän valvojalta. Säilyvyystutkimuksiin otettavat näytteet on otettava normaalisti valmistetuista tuotteista ja niiden tulisi edustaa todellisia olosuhteita myymälässä. Näytteet otetaan vähintään kolmesta eri valmistuserästä, joista jokaisesta tutkitaan kolme rinnakkaista näytettä (eli osanäytettä) vähintään kahtena analyysipäivänä (valmistuspäivä ja yksi päivä suunnitellun viimeisen käyttöpäivän jälkeen) eli yhteensä 18 näytettä. Mikäli suunniteltu säilyvyysaika on pitkä, tutkimusajankohtia on useampia.

**Ohje**

31.3.2026

Elintarviketurvallisuusyksikkö

Tulosten seuranta

Näytteiden tulokset kirjataan. Myös mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet ja uusintänäytteiden tulokset pitää kirjata. Jos tulokset pitkällä aikavälillä heikkenevät, on ryhdyttävä tehokkaampiin korjaustoimenpiteisiin. Tulosten kehityssuunta on helppo havaita käyttämällä niin sanottua liikennevalomallia, jossa seurantaan merkitään hyvät tulokset vihreällä, välttävät keltaisella ja huonot punaisella.

Elintarviketurvallisuusyksikkö

kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Helsingin kaupunki

Palvelut ja luvat, ympäristöpalvelut

PL 58235, 00099 Helsingin kaupunki

Elintarviketoiminta | Helsingin kaupunki

Valmistusmäärä / Näyte	Näytteen- ottokertoja/ vuosi	Osanäyt- teiden lukumäärä	Tutkimukset
jää (myymälän valmistama)	1	1	<i>Escherichia coli</i> , koliformiset bakteerit, enterokokit
Myymälässä valmistettu sellaisenaan syötävä kohtalaisen riskin elintarvike (esim. tuoresalaatti, täytetyt leivät, valmisateriat, liha- ja kalapyörykät ja pihvit, kevytkestopakkarat, lämminsavukala ja siivutettu tai tyhjiöpakattu lihavalmiste), jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän			
myymälä vuosituotanto < 10 000 kg	0	0	
myymälä vuosituotanto 10 000 - 100 000 kg	2	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Myymälässä valmistettu sellaisenaan syötävä merkittävän riskin elintarvike (esim. graavi- ja kylmäsavukala, pastöroimattomasta maidosta valmistettu pehmeä juusto tai lihahyytelöä sisältävä tuote esim. leipä, salaatti tai täyte sekä lihahyytelö tai riimiliha), jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän			
myymälä vuosituotanto < 10 000 kg	2	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
myymälä vuosituotanto 10 000 - 100 000 kg	4	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Myymälässä valmistetut keitetyt äyriäiset ja nilviäiset (erityisesti, kun on käytetty ulkomaisia äyriäisiä ja nilviäisiä)			
myymälä vuosituotanto < 10 000 kg	0	0	
myymälä vuosituotanto 10 000 - 100 000 kg	2	5	Salmonella
Myymälässä valmistettu jauheliha (nauta, sika, siipikarjanliha), kun käytetty liha suomalaista alkuperää ja myyntiaika (käyttöaika) on jauhamisesta 24 h tai enemmän			
myymälä vuosituotanto < 10 000 kg	0 tai 1	5	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika yli 2 vrk
	0 tai 2	5	<i>E. coli</i> , jos jauheliha on tarkoitus syödä raakana tai siitä valmistetaan mediumpihvejä
myymälä vuosituotanto 10 000 - 100 000 kg	4 - 8	5	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika yli 2 vrk <i>E. coli</i>
Myymälässä valmistetut raakalihavalmisteet esim. paloitetu, maustettu ja marinoitu liha, kun käytetty liha suomalaista alkuperää			
myymälä vuosituotanto < 10 000 kg	0	0	
myymälä vuosituotanto 10 000 - 100 000 kg	4 - 8	5	<i>E. coli</i>
Myymälässä valmistettu jauheliha ja raakalihavalmisteet (nauta, sika, siipikarja), kun käytetty liha on ulkomaista alkuperää (ei kuulu salmonellaeritystakuiden piiriin)			
myymälä vuosituotanto < 10 000 kg	4	5	Salmonella (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
	0 tai 1	5	aerobiset mikro-organismit jauhelihasta, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
	0 tai 2	5	<i>E. coli</i> jauhelihasta, jos tarkoitus syödä raakana tai siitä valmistetaan mediumpihvejä
myymälä vuosituotanto 10 000 - 100 000 kg	8	5	Salmonella (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
	4 - 8	5	aerobiset mikro-organismit jauhelihasta, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
	4 - 8	5	<i>E. coli</i>
Myymälässä valmistetut ulkomaiset siipikarjanlihavalmisteet (esim. esikeitetyt tai -paistetut siipikarjatuotteet)			
myymälä vuosituotanto < 10 000 kg	4	5	Salmonella (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
myymälä vuosituotanto 10 000 - 100 000 kg	8	5	Salmonella (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Valmistusmäärä / Näyte	Näytteen- ottokertoja/ vuosi	Osanäyt- teiden lukumäärä	Tutkimukset
Pintapuhtausnäyte, puhtauden tarkkailu			
myymälä vuosituotanto < 10 000 kg	2 - 4*	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
myymälä vuosituotanto 10 000 - 100 000 kg	6 - 8	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
Pintänäyte, <i>Listeria monocytogenes</i> (Myymälässä valmistetaan sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita (esim. savukala/täytetty leipä/eines, jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän)			
myymälä vuosituotanto < 10 000 kg	4 - 6	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
myymälä vuosituotanto 10 000 - 100 000 kg	6 - 8	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Pintänäyte, Salmonella (valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita lihasta, joka ei kuulu salmonellavalvontaohjelman piiriin)			
myymälä vuosituotanto < 10 000 kg	4 - 6	5	Salmonella
myymälä vuosituotanto 10 000 - 100 000 kg	8 - 10	5	Salmonella