

# Omavalvonnan näytteenotto tarjoilupaikoissa

Ravintolan, kahvilan, suurkeittiön yms. pitää ottaa omavalvonnassa näytteitä, kun toimipaikassa käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Tämä ohje on tiivistetty versio [Ruokaviraston näytteenotto-ohjeesta](#).

## Näytteenotto pinnoilta

Pintapuhtausnäytteet voi ottaa itse esimerkiksi 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. Alla olevassa taulukossa on esitetty pintapuhtausnäytteiden määrät.

Taulukko 1: Pintapuhtausnäytteiden määrät

Annosmäärä	Näytemäärä	Näytteenottiheys
alle 50 annosta	0	ei pakollista näytteenottoa
50-500 annosta vuorokaudessa	5 näytettä kerrallaan	2-4 kertaa vuodessa
500-2000 annosta vuorokaudessa	5 näytettä kerrallaan	6-8 kertaa vuodessa
yli 2000 annosta vuorokaudessa	5-10 näytettä kerrallaan	10-12 kertaa vuodessa

Pintapuhtausnäytteitä ei ole pakollista ottaa, jos toimipaikassa ainoastaan :

- laitetaan tarjolle valmiiksi pilkottuja vihanneksia tai lämmitetään valmisruokaa
- käsitellään valmiiksi kypsiä elintarvikkeita (esim. grillimakkara) tai paistetaan valmiita, raakoja pakastejauhelihapihvejä tai vastaavia
- myydään irtojäätelöä tai paistopistetuotteita
- koostetaan muun toiminnan yhteydessä voileipiä tai täytetään leipiä valmiiksi pilkotuista raaka-aineista.

## 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.

## Jään tutkimukset

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

## Tulosten seuranta

Näytteiden tulokset kirjataan. Myös mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet ja uusintanäytteiden 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.

## Ruokamyrkytysnäytteet

Suosittelaaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2–4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytysseparilyselvityksiä varten. Sopiva näytemäärä vähintään 200 grammaa. Eri ruokien yhdistämistä yhdeksi näytteeksi ei suositella.

### Elintarviketurvallisuusyksikkö

kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Helsingin kaupunki

Palvelut ja luvat, ympäristöpalvelut

PL 58235, 00099 Helsingin kaupunki

[Elintarviketoiminta | Helsingin kaupunki](#)