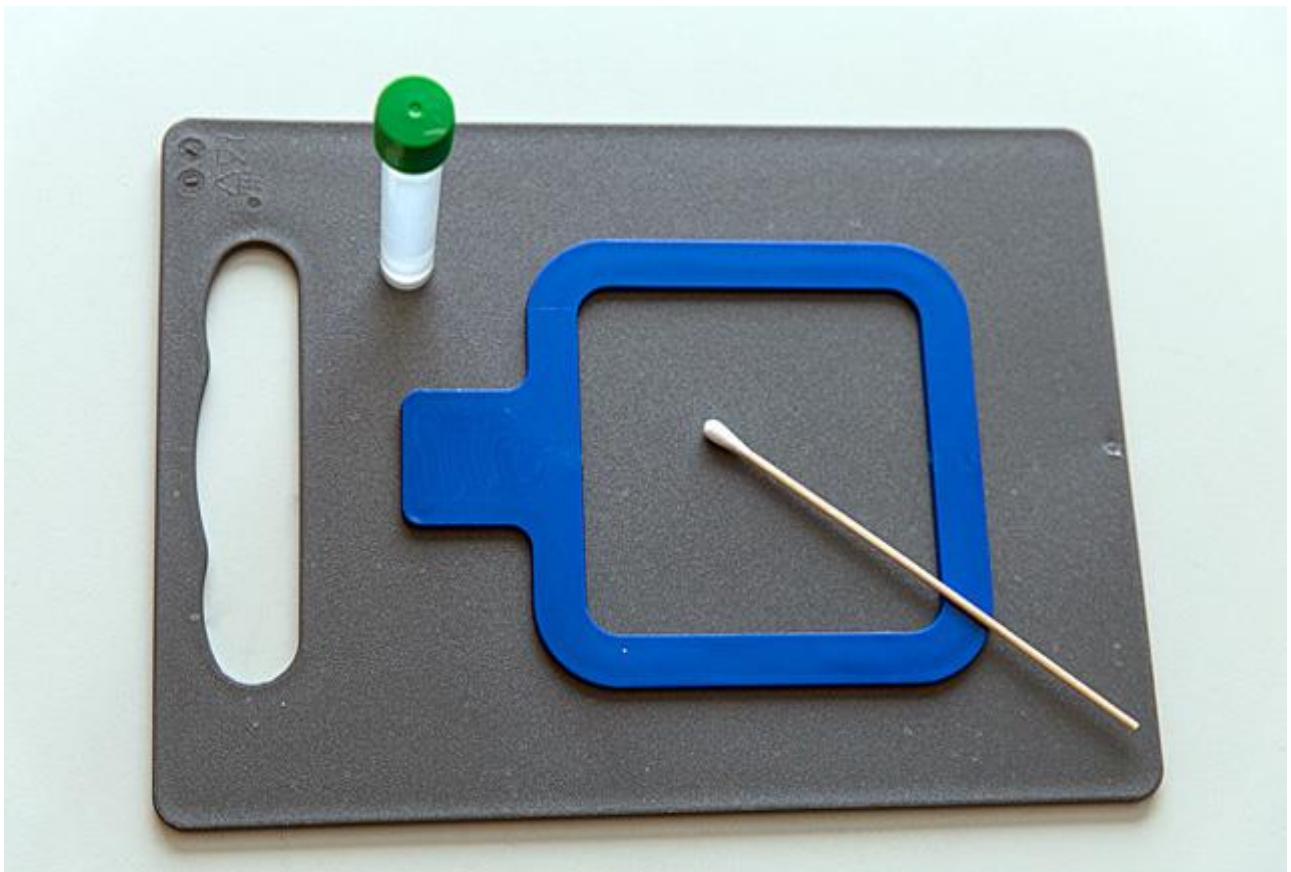


Raportti 1.2.2019

PINTAPUHTAUSPROJEKTI 2017–2018

Ravintoloiden ja suurtalouksien pintapuhtaus pääkaupunkiseudulla
2017–2018

Raportin tekijä: Tuula Ylönen



Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen julkaisu 1/2019

Julkaisun nimi

Tekijä: Tuula Ylönen

Kuvat: Mia Honkanen

KESKI-UUDENMAAN YMPÄRISTÖKESKUS

Järvenpää, Kerava, Mäntsälä, Nurmijärvi, Tuusula

Postiosoite: PL 60, 04301 Tuusula

Käyntiosoite: Hyryläncatu 8 C, Tuusula

Puhelin: (09) 87181

Sähköposti: yaktoimisto@tuusula.fi

www.keskiuudenmaanymparistokeskus.fi



Sisällysluettelo

PINTAPUHTAUSPROJEKTI 2017–2018	2
TULOKSET	2
TULOSTEN TARKASTELU	3



Pintapuhtausprojektin kuvaus

Ravintoloiden ja suurtalouksien pintapuhtausprojekti tehtiin vuosina 2017–2018 Espoon seudun ympäristöterveyden, Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden, Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ja Vantaan ympäristökeskuksen yhteistyönä. Sekä ravintolat että suurtaloudet ottavat itse omavalvonnan edellyttämiä pintapuhtausnäytteitä vuosittain osana toimijan toteuttamaa omavalvontajärjestelmää. Tällä projektilla haluttiin varmistaa elintarvikehuoneistojen puhdistuksen riittävä taso ja omavalvonnan toimivuus myös viranomaisten ottamilla pintapuhtausnäytteillä. Ravintolat ja suurtaloudet ottavat omavalvontanäytteet eri pikamenetelmillä ja tässä projektissa otetut näytteet perustuivat mikrobien viljelyyn laboratorioissa ja pesäkelukumäärien arviointiin elatusaineelta.

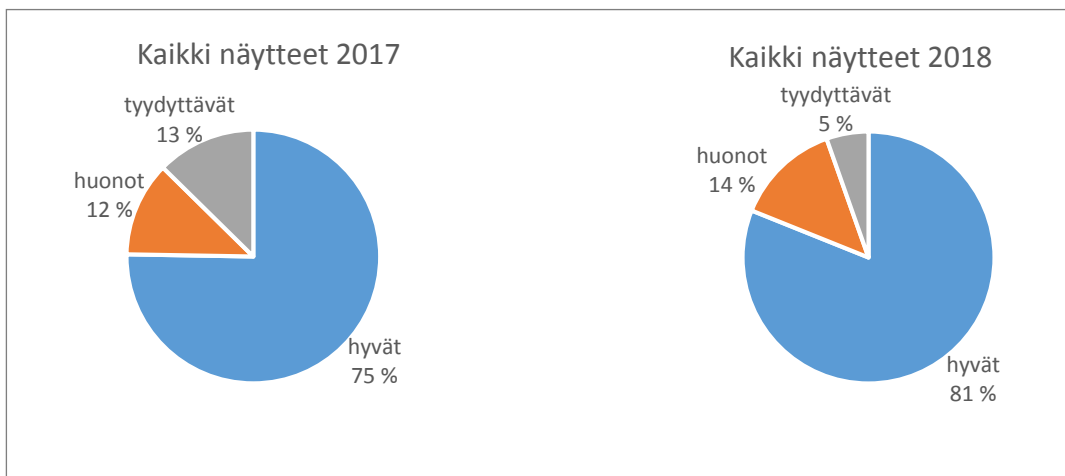
Näytteitä otettiin projektin aikana 202 ravintolasta ja 127 suurtaloudesta, joissa käsiteltiin helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, näytteitä otettiin yhteensä 1164 keittiöissä käytettävistä työvälineistä ja kalusteista. Uusintanäytteitä otettiin 108 kpl. Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen alueella näytteitä otettiin vuosina 2017–2018 yhteensä 49 ravintolasta ja 23 suurtaloudesta, yhteensä 333 kappaletta. Näytteitä otettiin jokaisesta kohteesta 3-5 kappaletta ja näytteenottokohteita olivat esimerkiksi leikkuulaudat, veitset (sekä terät että kahvat), keittiön vesihanat, kylmiöiden vetimet, veitsimagneetit ja tiskikoneen kahvat.

Näytteet otettiin aamulla puhtailta pinnoilta ennen toiminnan alkamista keittiöllä. Vuonna 2018 näytteenotto suunnattiin enemmän ravintoloihin, koska vuoden 2017 tulosten perusteella ravintoloiden tulokset olivat selkeästi huonompia kuin suurtalouksien.

Näytteistä tutkittiin aerobistenmikrobien kokonaisluku ja enterobakteerit (voidaan käyttää hygienian arviointiin)

Tulokset

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen alueella näytteitä otettiin vuonna 2018 ensimmäisellä kerralla 30 kohteesta yhteensä 111 näytettä, joista hyviä oli 90 kpl, tyydyttäviä 6 kpl ja huonoja 15 kpl. Vuoden 2017 tuloksiin verrattuna hyvien näytteiden osuus on noussut, myös huonojen tulosten prosentuaalinen osuus on hieman noussut. Kaikkien näytteiden tulokset taulukossa 1.

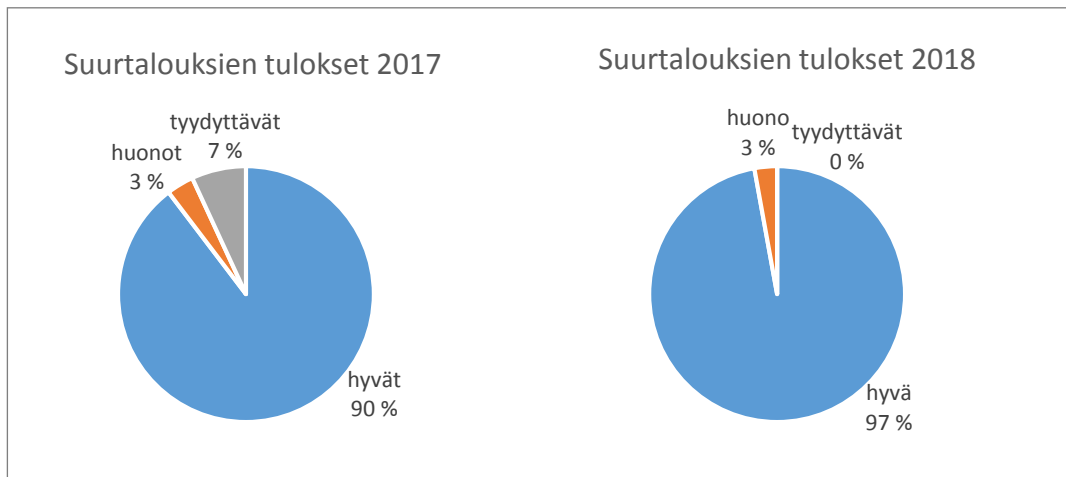


Taulukko 1.



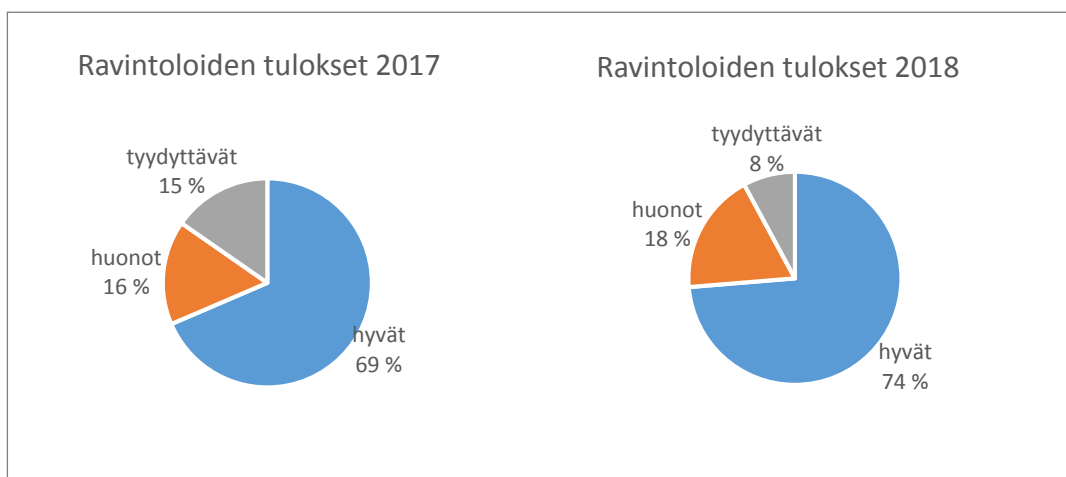
Pintapuhtausprojekti 2017-2018

Suurtalouksista otettiin vuonna 2018 näytteitä 9 eri keittiöstä yhteensä 35 näytettä, joista hyviä oli 34 näytettä, ja huonoja 1 näyte. Myös suurtalouksien tulokset paranivat vuoden 2017 tuloksiin verrattuna. Suurtalouksien tulokset vuosilta 2017 ja 2018 taulukossa 2.



Taulukko 2.

Ensimmäisellä kerralla otettiin 21 ravintolasta yhteensä 116 näytettä, näistä hyviä oli 85 näytettä, tyydyttäviä 9 ja huonoja 20. Ravintoloiden tulokset vuosilta 2017 ja 2018 taulukossa 3.



Taulukko 3.

Tulosten tarkastelu

Huonojen tulosten jälkeen ravintoloihin ja suurtalouksiin annettiin sähköpostilla tai puhelimitse palautetta tuloksista ja neuvottiin laitteiden ja välineiden puhdistuksessa, jonka jälkeen otettiin uusintanäytteet. Uusintanäytteitä otettiin yhteensä 40.

Uusintanäytteiden ollessa huonoja ravintolaan tehtiin maksullinen tarkastus, jossa käytiin läpi keittiön siivouskäytäntöjä, käytettyjä menetelmiä ja aineita sekä ohjeistettiin toimijoita oikeisiin siivousmenetelmiin ja työtapoihin. Tämän jälkeen keittiöistä otettiin vielä yhden pintapuhtausnäytteen, näitä näytteitä otettiin 3 ravintolasta.

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut lievensivät tulosten arvosteluasteikkoa vuoden 2017 tulosten jälkeen. Tässä esitetyt Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen tulokset on kuitenkin arvioitu vuoden 2017



Pintapuhtausprojekti 2017-2018

arvosteluasteikolla. Koko projektin yhteenvedoon lähetetyt tulokset muutettiin Helsingin arvosteluasteikkoa vastaaviksi. Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ravintoloiden tuloksissa huonoja oli 18 % , kun koko alueella näytteistä huonoja oli 14 %. Tämä johtunee Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen tiukemmasta arvostelusta. Koko pääkaupunkiseudun tuloksista 79 % oli hyviä, 10 % tyydyttäviä ja 11 % huonoja, Keski-Uudellamaalla vastaavat luvut olivat 81 % hyviä, 5 % tyydyttäviä ja 14 % huonoja.

Koko alueen tuloksia tarkasteltaessa elintarvikkeiden kanssa suorassa kosketuksessa olevien välineiden (leikkuulaudat ja veitsien terät) puhtaustaso oli muita parempi. Yksittäisistä välineryhmistä veitsien terät ja veitsimagneetit olivat kokonaisuutena parhaiten puhdistettuja. Ravintoloissa parhaiten puhdistetut välineryhmät olivat samat kuin edellä mainitut, kun taas suurtalouksissa parhaiten puhdistettuja olivat leikkuulaudat ja veitsien terät. Ravintoloissa ja suurtalouksissa huonoiten puhdistettuja pintoja olivat vesihanojen kahvat.

Tarkastuksilla tarvitaan edelleen neuvoja erilaisten välineiden ja kalusteiden puhtaanapidosta, välineiden hygieenisestä säilyttämisestä ja siitä miten mikrobit voivat siirtyä pinnoilta elintarvikkeisiin. Projektin tulosten perusteella tähän on erityisesti tarvetta ravintoloissa.

Suurtaloudet hoitavat puhtaanpidon ja sen tarkkailun omavalvontanäytteillä hyvin, joka näkyy myös tämän projektin tuloksissa.



