

RAVINTOLOIDEN PUHTAANAPITO 2005

Tavoitteet ja rajaukset

1. Projektin päätavoitteet ja toteutuminen

Tavoitteena oli saada selville ruokaravintoloiden puhtaustaso tarkastuksilla aistinvaraisesti toteamalla sekä pintapuhtausnäyttein patogeenien bakteerien varalta. Tavoitteena oli saada selville myös omavalvonnan toimivuus puhtaanapidon osalta eli oliko kohteella omavalvontaan liittyen siivoussuunnitelma ja toteutettiinkö sitä. Kohteissa kartoitettiin siivousvälineiden kunto, käytettävät siivousaineet ja siivouskomeron varustelutaso. Tarkastuskohteille annettiin ohjeistusta siivoussuunnitelman tekemisestä, käytettävistä siivousaineista ja siivouskomeron varustelutasosta.

2. Projektin rajaus ja toteutuksen kuvaus

Projektiin otettiin mukaan ruokaravintolat, joista oli tullut ruokamyrkytysepäilyjä ja valituksia vuonna 2004 ja kohteet, joissa tarkastuskäynti oli tehty viimeksi vuonna 2002. Yhteensä projektiin otettiin mukaan 50 tarkastuskohdetta. Tämä on 24% Tampereen kaupungin ruokaravintoloista. Projektin ulkopuolelle jäi 158 ruokaravintolaa.

Tarkastusten tulokset

1. Tilojen siisteys

Asiakastilojen osalta kohteiden siisteys oli 43 kohteessa hyvä, kuudessa kohteessa tyydyttävä ja yhdessä huono. Keittiötilojen siisteys oli 28 kohteessa hyvä, 20 kohteessa tyydyttävä ja kahdessa kohteessa huono. Lähes kaikissa kohteissa oli koneellinen astianpesu ja astianpesukoneen huollosta huolehdittiin säännöllisesti. Varastotilojen siisteys oli noin puolessa kohteista hyvä, puolessa kohteista tyydyttävä ja kahdessa huono. Kaikissa kohteissa ei ollut lainkaan varasto- tai sosiaalitylöitä tai niihin ei ollut mahdollista päästä.

2. Tilojen kunto

Asiakastilojen kunto oli 44 kohteessa hyvä ja kuudessa kohteessa tyydyttävä. Keittiötilojen kunto ja siellä etenkin elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen kunto oli hyvä 38 kohteessa, tyydyttävä 10 kohteessa ja huono kahdessa kohteessa. Varastotilojen kunto oli hyvä 25 kohteessa, tyydyttävä 20 kohteessa ja huono yhdessä kohteessa.

3. Siivousvälinevarasto

Siivousvälinevaraston varustelutaso noin puolessa kohteista asiallinen ja puolessa kohteista oli siivousvälinevaraston osalta huomautettavaa. Siivousvälinevarasto puuttui kokonaan 11 kohteessa. Siivousvälineiden kunto oli hyvä 17:ssä kohteessa, tyydyttävä 30:ssä kohteessa ja huono kolmessa kohteessa. Siivousvälineiden kuivaus ja puhdistus oli asiallista 13:ssa kohteessa, tyydyttävää 26:ssa kohteessa ja huonoa 11:ssä kohteessa. Pesu- ja puhdistusaineiden säilytyspaikka oli hyvä 28:ssä kohteessa ja tyydyttävä 20:ssä kohteessa. Kahdesta kohteesta ei löytynyt siivousaineita lainkaan.

Melkein kaikissa kohteissa (46 kohdetta) oli erilliset siivousvälineet keittiölle ja asiakastiloille. Kaksi kolmasosaa kohteista käytti myös desinfiomisaineita. Kohteiden käyttämien pesu- ja puhdistusaineiden taso vaihteli huomattavasti.

4. Omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelma ja siinä oleva siivoussuunnitelma oli puolella kohteista. Siivouksen tasoa seurataan aistinvaraisesti 45 kohteessa ja mikrobiologisesti neljässä kohteessa. Näissä neljässä kohteessa seurattiin puhtaustasoa myös aistinvaraisesti.

Pintapuhtausnäytteiden tulokset

Pintapuhtausnäytteiden tulokset olivat pääosin hyvät sekä listerian että salmonellan osalta. Ainoastaan yhdestä kohteesta siivousvälineistä löytyi listeria bakteereja. Kyseiselle kohteelle on lähetetty välittömästi tieto tuloksista ja toimenpideohjeet siivousvälineiden puhdistuksen ja uusimisen suhteen.

Tarkastuksilla todettuja epäkohtia

Tarkastajat totesivat tarkastuskäynneillään seuraavia epäkohtia, jotka kirjattiin tarkastuspöytäkirjoihin:

- Siivoussuunnitelmaa ei ollut lainkaan 25 kohteessa
- Varastotilat olivat epäjärjestyksessä ja epäsiistit 13 kohteessa
- Siivousvälinevarasto oli epäsiisti tai muussa kuin siivousvälineiden käytössä 11 kohteessa
- Siivousvälineiden kuivaus ja puhdistus oli epäasiallista 11 kohteessa
- Tiloissa oli rakenteellisia vikoja tai huonokuntoisia laitteita 11 kohteessa
- Siivousvälinevarastoa ei ollut kohteessa lainkaan 11 kohteessa
- Siivoustaso/Hygieniataso koko kohteessa huono 7 kohteessa
- Osa siivousvälineistä oli käyttökelvottomia neljässä kohteessa.

Kohteissa tehtävät korjaustoimenpiteet

Tarkastajat antoivat kohteisiin määräyksiä mm. seuraavien asioiden/korjaustoimenpiteiden osalta:

- Siivoussuunnitelma tulee liittää osaksi omavalvontasuunnitelmaa 25 kohteessa
- Siivousvälineet tulee säilyttää asiallisesti 14 kohteessa
- Siivousvälinevarasto tulee siivota ja ottaa siivousvälineiden käyttöön 11 kohteessa
- Varastotila tulee siivota ja järjestää 11 kohteessa
- Laitteita ja tiloja on kunnostettava eli tehtävä rakenteellisia korjauksia 11 kohteessa
- Tiloissa tulee suorittaa perusteellinen suursiivous 7 kohteessa
- Käyttökelvottomat siivousvälineet tulee poistaa käytöstä ja välineitä on uudistettava neljässä kohteessa.