



KAUPUNKIYMPÄRISTÖN PALVELUALUE
KESTÄVÄ KAUPUNKI
YMPÄRISTÖTERVEYS
ELINTARVIKEVALVONTA

25.10.2018

PINTAPUHTAUSPROJEKTIN TULOKSET

ARVOISA ASIAKKAAMME

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta selvitti myymälöiden lihankäsittelytilojen laitteiden ja välineiden pintapuhtautta. Projekti toteutettiin huhti - kesäkuussa 2018. Myymälöistä otettiin pintapuhtausnäytteitä sivelynäytetekniikalla Enviro swab -puikolla elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevilta puhtailta pinnoilta ja laitteista, erityisesti lihamylyistä. Jokaisesta myymälästä pintapuhtausnäytteitä otettiin yhteensä 9 kappaletta ja ne toimitettiin Kokemäenjoen vesistön vesiensuojeluyhdistyksen elintarvikelaboratorioon. Näytteistä analysoitiin aerobiset mikrobit eli kokonaisbakteerit, salmonella, *E.coli* -bakteeri ja listeria.

Kaikkiaan pintapuhtausnäytteitä otettiin 30 myymälästä, yhteensä 270 näytettä. Samalla myymälöiden lihankäsittelytiloihin tehtiin aistinvarainen arvio hygieniatasosta.

Toimijoita pyydettiin täyttämään projektia varten esitietolomake. Esitietolomakkeella kartoitettiin, kuinka myymälät huolehtivat lihankäsittelytilojen pintahygieniasta. Lomakkeen tietoja hyödynnetään jatkossa suunnitelmallisilla tarkastuksilla. Projekti toteutettiin Tampereen valvonta-alueella, johon kuuluu Tampere, Kangasala, Orivesi, Pälkäne, Juupajoki, Valkeakoski, Akaa ja Urjala.

PINTAPUHTAUSNÄYTTEIDEN RAJA-ARVOT

Saadut pintapuhtausnäytetulokset toimitettiin toimijalle sähköpostitse noin kahden viikon kuluessa näytteenottopäivästä. Näytteiden raja-arvot näkyvät alla olevassa taulukossa.

PINTAPUHTAUSNÄYTTEET	RAJA-ARVOT		
Kokonaisbakteerit	Hyvä <200 pmy / 100 cm ²	Välttävä 200 - 1000 / 100 cm ²	Huono >1000 pmy / 100 cm ²
Salmonella	Ei todettu / näyte		
<i>E.coli</i> -bakteeri	Ei todettu / näyte		
Listeria	Ei todettu / näyte		

(pmy/ cm²= pesäkkeen muodostava yksikkö/ cm²)





KAUPUNKIYMPÄRISTÖN PALVELUALUE
KESTÄVÄ KAUPUNKI
YMPÄRISTÖTERVEYS
ELINTARVIKEVALVONTA

25.10.2018

TULOKSET

Saadut pintapuhtaustulokset on koottu alla oleviin taulukoihin. Vaikka aistinvaraisesti katsottuna myymälöiden lihankäsittelytilat olivat siistit, pintapuhtaustulokset saattoivat olla huonot.

Yhteensä noin 50% myymälöistä sai hyvät tulokset aerobisien bakteerien suhteen.

Aerobiset mikrobit toimivat indikaattoribakteereina, joita käytetään hygienian arviointiin. Aerobisten mikrobin kohonnut tai korkea kokonaislukumäärä ilmaisee yleensä heikentyneitä puhdistustasoa, henkilökohtaisen hygienian laiminlyöntiä ja mahdollisesti huonolaatuisen raaka-aineen käyttöä.

E.coli -bakteeria todettiin yhdestä myymälästä (3%).

Bakteerin esiintyminen elintarvikkeessa on osoitus ulosteperäisestä saastumisesta. Elintarvikkeet voivat saastua saastuneen lihan, maidon, kasvien, veden tai likaisten työvälineiden välityksellä. Saastuminen voi tapahtua myös tartunnan saaneen henkilön huonon käsihygienian seurauksena.

Salmonellaa sekä listeriaa ei todettu (0%).

**PINTAPUHTAUSNÄYTE
TULOKSET
KOKONAISBAKTEERIT**

	Leikkuulauta		Lihamyllyn terä/ reikälevy		Lihamyllyn sisältä	
	kpl	%	kpl	%	kpl	%
Hyvä	19/30	64	15/30	50	12/30	40
Tyydyttävä	4/30	13	4/30	13	7/30	23
Huono	7/30	23	11/30	37	11/30	37





PINTAPUHTAUSNÄYTE TULOKSET		kpl	%
Salmonella	HYVÄ Ei todettu / näyte	0/30	0
	HUONO Todettu / näyte	0/30	0
<i>E.coli</i> -bakteeri	HYVÄ Ei todettu / näyte	29/30	97
	HUONO Todettu / näyte	1/30	3
Listeria	HYVÄ Ei todettu / näyte	0/30	0
	HUONO Todettu / näyte	0/30	0

TOIMENPITEET RAJA-ARVOJEN YLITTYESSÄ

Elintarvikevalvonta reagoi välittömästi pintapuhtaustuloksiin, kun näytteessä todettiin *E.coli* -bakteeria tai kohonneita kokonaisbakteerimääriä. Tuloksista ilmoitettiin kohteelle välittömästi ja toimijaa ohjeistettiin ryhtymään puhdistustoimenpiteisiin sekä tarvittaessa ottamaan uusintanäytteet.

TOIMIJAN TULEE KIINNITTÄÄ ERITYISTÄ HUOMIOTA SEURAAVIIN ASIOIHIN

- Laitteiden ja välineiden huolellinen, mekaaninen pesu.
- Ammattimaiset siivousmenetelmät, -aineet ja välineet.
- Hyvä käsihygienia.
- Kohteilla tulee olla ajantasainen pintapuhtausnäytteenottosuunnitelma, jota tulee noudattaa ja tarvittaessa päivittää.
- Pintapuhtaustuloksia tulee seurata ja hyödyntää.
- Toimijan tulee perehtyä elintarvikkeiden mikrobiologisiin vaatimuksiin (Eviran ohje 10501/2 elintarvikealan toimijoille, elintarvikenäytteenotto LIITE 9 (3/7) ja pintahygienianäytteenotto LIITE 9 (7/7)).





KAUPUNKIYMPÄRISTÖN PALVELUALUE
KESTÄVÄ KAUPUNKI
YMPÄRISTÖTERVEYS
ELINTARVIKEVALVONTA

25.10.2018

KIITOS YHTEISTYÖSTÄ

Lisätietoja tarvittaessa antaa,

Suvi Käsänen

Terveystarkastaja

050 379 1034

suvi.kasnanen@tampere.fi



TAMPEREEN KAUPUNKI

