



**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

# Omalla tilalla olevan elintarvikehuoneiston näytteenotto

---

**Riina Tolvanen**

Mikrobiologisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

**Maitoalan koulutus valvojille ja  
maitotilallisille**

22.9.2022



# Ruokaviraston ohje

- Ohjeessa kerrottu komission asetuksen elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (EU) 2073/2005 vaatimukset, suositukset näytteenottotiheydestä, omavalvontanäytteenoton perusteista ja säilyvyystutkimuksista
  - [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset\\_4095\\_04\\_02\\_00\\_01\\_2020\\_4\\_liitteet-yhdistetty.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_4095_04_02_00_01_2020_4_liitteet-yhdistetty.pdf)
- Liite 3 Maitoalan hyväksytyt elintarvikehuoneistot
  - <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-3-maitoalan-hyvaksytty-elintarvikehuoneisto.pdf>



# Näytteenotto rekisteröidyssä huoneistossa

- Ruokaviraston ohjeessa ei erikseen mainittu rekisteröityjä huoneistoja
- Sovelletaan liitettä 3 Maitoalan hyväksytyt elintarvikehuoneistot
- Pienimuotoisessa toiminnassa ensisijaisesti pintapuhtausnäytteet ja hyvä työskentelyhygienia.
  - Liite 9 Vähittäiskaupat: ei prosessihygienianäytteitä, jos vuosituotanto < 10 000 kg
  - Aerobiset kokonaisbakteerit pinnoilta
  - Listeria ja salmonella.



# Prosessihygieniaa kuvaava näytteenotto

- Toimintaa aloitettaessa hyödyllisiä, vaikka pienimuotoista valmistusta
- Enterobakteerit
  - Pastöroitu maito, muut pastöroidut nestemäiset maitotuotteet ja jäätelö
- *E. coli*
  - Lämpökäsitellystä maidosta tai herasta valmistettu juusto
  - Raakamaidosta tai pastörointia heikommin lämpökäsitellystä maidosta valmistettu voi ja kerma.
- Koagulaasipositiiviset stafylokokit
  - Raakamaidosta tai pastörointia heikommin käsitellystä maidosta valmistetut juustot
  - Pastöroidusta tai voimakkaammin lämpökäsitellystä maidosta tai herasta valmistetut kypsytämättömät pehmeät juustot ja kypsytetyt juustot



# Turvallisuutta kuvaava näytteenotto

- Salmonella
  - Jäätelö ja raakamaidosta tai pastörointia heikommin lämpökäsitellystä maidosta valmistetut juustot, voi ja kerma
  - Näytteenotto tuotantolaitteiden pinnoilta ja ympäristöstä.
- Listeria
  - Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joissa listeria voi kasvaa
  - Listeria ei voi kasvaa:
    - Pakkauksessaan kuumennetut elintarvikkeet
    - Kovat juustot, joissa pieni veden aktiivisuus
    - $\text{pH} < 4,4$  tai  $\text{aW} < 0,92$  tai  $\text{pH} < 5,0$  ja  $\text{aW} < 0,94$
    - Myyntiaika enintään viisi päivää.
  - Näytteenotto tuotantolaitteiden pinnoilta ja ympäristöstä.



# Listerianäytteenotto pinnoilta

- Tuotantoympäristöstä ja laitteista otetaan näytteet
  - Tuotannon aikana tai tuotannon jälkeen, ennen pesuja!
- Näytteenoton tarkoituksena on saada selville mahdolliset tuotantolaitteisiin pesiytyneet bakteerit, jotka tulevat esille koneita käytettäessä.



# Näytteenotossa huomioitavaa

- Listeria- ja salmonellanäytteiden tuloksen luotettavuus heikkenee jos osanäytteitä vähennetään
  - Osanäytteiden on oltava samasta tuotteesta
  - Osanäytteiden määrää ei voi vähentää
  - Yksi osanäyte- rahan hukkaa?
  - Osanäytteiden yhdistäminen yhdeksi näytteeksi?
    - Vain jos laboratorio on akkreditoinut tämän menetelmän!





**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

# Kiitos!

**Riina Tolvanen**

@ruokavirasto.fi

# RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

