

Elintarvikkeiden suoramyynti lainsäädäntö ja omavalvonta

Huomisen Osaajat hanke

KASVUA HÄMEESSÄ

HUOMISEN HÄMÄLÄINEN RUOKA

Maatilamyynnin omavalvontaneuvoja koulutus

MAATILAMYYNIN OMAVALVONTA- NÄYTTEET

**Marjatta Rahkio,
Maitohygienialiitto**





Velvoitteet

- Mikrobiologisen ja kemiallisen turvallisuuden voi varmentaa muullakin tavoin kuin tutkimalla
- MUTTA näyte ja tutkiminen on helppo tapa arvioida turvallisuutta ja seurata laatua
- Lakisääteiset tutkimusvelvoitteet huomioitava
- Eviran ohje Mikrobikriteeriasetuksen soveltamisesta
- Vesinäytteistä Eviran huoneisto-ohjeissa



Mitä tutkitaan ?

Kokonaisbakteerit (12-32 € +alv 24⁰%)

Yksi (2) indikaattori (15-45 € + alv 24⁰%)

Listeria (25-35 + alv 24⁰%)

pH ja aw (alussa kun ei tunne tuotetta) 15-30 € + alv 24⁰%

Keskimääräinen näytteen hinta 125 + alv 24⁰%

Jos listerioita 5 rinnakkaista (60% yksittäisnäytteestä)
lisää noin 80 € + alv 24⁰%

Jos säilyvyyskokeessa kaksi näytteenottoa, hinta lähes
kaksinkertainen



lisätutkimuksia

- Tautia aiheuttavia bakteereita eli patogeeneja
 - Tutkiminen kalliimpaa
 - Salmonella, STEC:t eli mm. ex- EHEC eli E.coli O 157
- Kemialliset näytteet
 - Suola 15-30 €
 - Ravintoarvo, 80-500 € (villi arvio)
 - Ravintoarvon laskemiseen voi käyttää FINELI-tietokantaa ja laskea



Näytteenotto

- Puhtaat, steriilit näytteenottovälineet ja astiat
- Puhdas (kädet) näytteenottaja
- Näytteet kylmään (kylmälaukku, kylmävaraaja, lämpömittari)
- Riittävä määrä, 200 g
- Jos koostettu tuote niin kaikkia osia näytteeseen
- Selvät merkinnät näytteenottoastioihin
- LÄHETTEEN täyttäminen

ESIMERKKEJÄ

ESIMERKKEJÄ



Tuotenäytteet

- Jos tuotteiden myyntiaika on yli 5 vrk ja listeria voi niissä kasvaa: eli lihavalmisteet/kalavalmisteet yleensä ja myös täytetyt voileivät
 - tutkitaan listeriaa 2-6 krt/ vuodessa
- Tuotteiden säilyvyyden tulee perustua säilyvyystutkimukseen (tai hyvin varmaan tietoon)
- Kokonaisbakteerit ja listeria



Jauhelihanäyte

- Kun valmistus elintarvikehuoneistossa (myymälässä)
- ! Myyntiaika rajattu kahteen päivään elintarvikehuoneistoasetuksessa
- Eviran ohjeen mukaan näyte: 3-4 krt vuodessa ja tutkitaan kokonaisbakteerit, E.coli ja 2 krt salmonella
- Jos ei ole jakelua niin 1-2 krt riittää
- Jos myynti samana päivänä niin kokonaismikrobeja ei tarvitse tutkia



Raakalihavalmiste

- Kun valmistus elintarvikehuoneistossa (myymälässä)
- 3-4 krt vuodessa
- Jos ei jakelua niin 1-2 krt vuodessa
- Tutkitaan E.coli

- Lisäksi salmonella 2 krt vuodessa ja jos ei jakelua niin 1 krt vuodessa



Pintapuhtausnäytteet

Pintapuhtausnäytteenottotiheys elintarvikkeita valmistavissa elintarvikehuoneistoissa yleensä*

Tuotantotyyppi	Kokonaisbakteerit	E.coli tai enterobakteerit	Listeria	Salmonella
Leipomot	3-8		4-12	
Elintarvikkeiden valmistus	3-8	3-8	4-12	2-12
Vähittäismyynti ja tarjoilupaikat	3-8		4-12	2-12

* näytteitä otetaan 5 kpl

Lähde: Eviran ohje 1501/1:

LIITE 7, 8 ja 9



Perustelut

- Enterobakteerit ja E.coli on yleishygieniamittari varsinkin kun käsittelee ja valmistaa raakalihavalmisteita
- Listerianäytteitä, jos listeriariskituotteita eli jos tuotteista seurataan listeriaa
- Salmonellaa, jos raaka-aineissa salmonellariski esim ulkomaalaista lihaa
- Lisäksi kokonaisbakteerit 3-8 kertaa vuodessa



Laitoksen omavalvonta

- Elintarvikehuoneistoon verrattuna
 - HACCP tehdään perusteellisemmin
 - Mm Kuumennuksessa syntyvät yhdisteet huomioidaan HACCP:ssä (seurataan muodostumista perinteisen savustuksen yhteydessä ja pyritään vähentämään)
 - näytteitä enemmän
 - Vesinäytteiden määrä ohjeistettu
 - työntekijöille työskentelyohjeita ja hygieniaohjeita



EVIRA:OHJE- LISTERIA 13

- LISTERIARISKI RIIPPUU KYPSENNETYN LIHAVALMISTEEN pH:sta ja veden määrästä
- NÄYTEMÄÄRÄ TUOTTEISTA VUOSITTAIN:

TUOTANTO

•
• alle 30 000 30-100.000 yli 100. 000 kg

- RISKI

● Merkittävä	3	6	12
● Kohtuullinen	1	3	6
● Pieni	1	2	4



Maitohygienialiitto

EVIRA:OHJE- LISTERIA 14 sama taulukko toisinpäin

Tuotantomäärä (kg) vuodessa	Riski		
	Merkittävä	Kohtuullinen	Pieni
< 30 000	3	1	1
30 000-100 000	6	3	2
> 100 000	12	6	4



OHJE –puhtausnäytteet 15

- Jos lihatuotteessa listeriariski, seurattava myös ympäristöä. Tuotanto alle 1 milj kg vuodessa
- RISKI listeria
- Merkittävä 2-5 kpl 2 krt/v
- Kohtuullinen sama
- Pieni 2-5 kpl 1-2 krt/v
- JOS ULKOMAISTA LIHAA, salmonella 2-12 krt/v
- Kokonaisbakteerit: 5 (4)-10 kpl 1-4 krt/v
- Pienteurastamossa E.coli samalla tiheydellä



Listeria-riski 16

- Merkittävä riski listerian suhteen on siivutettu lihavalmiste
- Muissa lihavalmisteissa riski on kohtuullinen
- Jos myyntiaika alle 5 vrk, ei tutkimusvelvoitetta
- **Osanäytteiden määrä periaatteessa 5 kpl tai yksi näyte viitenä päivänä**
- ! Samalla kun tutkii listerian niin kannattaa tutkia muutakin kuten kokonaisbakteerit eli selvittää säilyvyys vkp-päivänä



Sovellutus: lihavalmisteteet 17

Tuotantomäärä (kg) vuodessa	Riski		
	Merkittävä	Kohtuullinen	Pieni
< 30 000			1
30 000-100 000			
> 100 000		6	
		Makkara Lämminsavu	Kestomakkara

Ohjeen mukainen kokonaisnäytemäärä 7 (6+1) vuodessa.

Makkaroita 10 kpl, joita ei siivuteta

Lämminsavutuotteita 7 kpl ja

Kestomakkaroita 1

Kypsät tuoretuotteet (18 kpl) tutkitaan kolmen vuoden aikana siten että jokainen tuote tulee analysoitua kerran.

Näytteitä otetaan **noin joka toinen kuukausi seuraavasti** ja kerralla analysoidaan kaksi tuotetta samasta erästä. Tutkitaan:

-Listeria, kokonaisbakteerit, enterobakteerit, pH ja makkaroista maitohappobakteerit.



Analyysit pintanäytteistä

- Pintanäytteillä seurataan puhtauden tasoa ja siivouksen onnistumista
- Tämän lisäksi jos tuotteeseen liittyy jokin vaara/riski, joka voi levitä jälkikontaminaation tai yleensä laitteiden kautta niin tätä vaaraa on seurattava myös kriittisiltä pinnoilta.
- Pintojen seuranta on tehtävä etenkin kun ja jos vaara on tuotteesta löydetty mutta myös perusseurantana



Analyysit pintanäytteistä

- Pintanäytteillä seurataan puhtauden tasoa ja siivouksen onnistumista
- Tämän lisäksi jos tuotteeseen liittyy jokin vaara/riski, joka voi levitä jälkikontaminaation tai yleensä laitteiden kautta niin tätä vaaraa on seurattava myös kriittisiltä pinnoilta.
- Pintojen seuranta on tehtävä etenkin kun ja jos vaara on tuotteesta löydetty mutta myös perusseurantana