

## Ottimien puhtaus kauppojen paistopisteissä

Hyvinkäällä toteutettiin keväällä 2023 valvontaprojekti, jossa selvitettiin myymälöiden paistopisteissä asiakaskäytössä olevien ottimien puhtautta. Paistopisteet ovat yleisiä ja asiakkaiden suosiossa. Valmispakasteiden paistamista myymälässä ja myyntiä itsepalveluvitriinistä pidetään mikrobiologisesti turvallisena eikä paistopisteessä käytettävien työvälineiden puhtautta tavallisesti seurata. Valvontaprojektin tarkoitus oli hankkia tietoa siitä, mikä on asiakaskäytössä olevien ottimien puhtaustaso ja olisiko ottimien puhtauteen syytä kiinnittää nykyistä enemmän huomiota.

Ympäristöterveydenhuollon tutkimusavustaja otti helmikuussa ja maaliskuussa 2023 pintapuhtausnäytteitä kaikista Hyvinkään elintarvikemyymälöistä, joissa oli leipomotuotteiden paistopiste ja itsepalveluvitriini. Pintapuhtausnäytteitä otettiin yhteensä 15 myymälässä. Pintapuhtausnäytteitä otettiin ottimien sisäpinnoilta, jotka ovat suoraan kosketuksessa leivonaisten kanssa ja ulkopinnoilta, joihin asiakkaat koskevat käsin. Näytteitä pyrittiin ottamaan kuusi kappaletta jokaisesta myymälästä: kaksi näytettä puhtaasta käyttämättömästä ottimesta, kaksi näytettä suolaisten tuotteiden ottimesta ja kaksi näytettä makeiden tuotteiden ottimesta.

Pintapuhtausnäytteet otettiin sivelymenetelmää käyttäen. Kaikista näytteistä määritettiin aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku (pmy). Otinten ulkopinnasta otetuista sivelynäytteistä määritettiin lisäksi E. coli -bakteeri. Näytteet tutkittiin Eurofins Scientific Suomi Oy:n laboratoriossa Helsingissä. Tulokset arvioitiin seuraavasti: Aerobisten mikrobien kokonaisbakteeriluku: hyvä alle 20 pmy/1 cm<sup>2</sup>, tyydyttävä 20–100 pmy/1 cm<sup>2</sup>, huono yli 100 pmy/1 cm<sup>2</sup>. E. coli -bakteerien esiintyminen: hyvä, jos bakteeria ei esiintynyt (Suomen Eläinlääkärilehti 1995, 7–8).

Näytteenoton ohessa myymälöissä selvitettiin, miten usein ja millä tavoin ottimet pestään, miten ottimet kuivataan ja vaihdetaanko ottimia päivän aikana sekä miten ottimet säilytetään myyntipisteessä. Lisäksi ottimien pesupisteestä otettiin valokuvia, joiden perusteella jälkikäteisen arvioitiin myymälöiden astianpesupisteen puhtautta.

### Tulokset

Valvontahankkeessa otettiin yhteensä 88 pintapuhtausnäytettä myymälöiden paistopisteittomista. Ottimien yleinen puhtaus oli hyvä. Tutkituista pintapuhtausnäytteistä 81 (92 %) oli puhtaita ja 6 (7 %) puhtaustasoltaan tyydyttäviä. Yhden ottimen ulkopinta oli puhtaustasoltaan huono. E. coli -bakteeria ei todettu yhtenkään ottimen ulkopinnassa.

Ottimet pestiin kerran tai kaksi kertaa päivässä. Yhdessä myymälässä ottimet pestiin kolme kertaa päivän aikana. Ottimet pestiin astianpesukoneessa 10 myymälässä ja käsin 5 myymälässä. Isoissa myymälöissä oli erillinen ammattimainen astianpesutila. Pienissä myymälöissä ottimet pestiin henkilökunnan taukotilassa. Isojen ja pienten myymälöiden astianpesupisteet olivat puhtaita, mutta henkilökunnan taukotiloissa astianpesupisteessä oli enemmän ylimääräistä tavaraa. Ottimien kuivauspaikassa oli vaihtelua. Ottimia kuivattiin kuivauskaapissa, pöytätelineessä, paperilla pöydän päällä, erillisessä korissa, astianpesukoneessa, kuivauskaapin kahvassa roikkumassa, sivuseinällä pleksilasin päällä ja erillisen säilytysämpärin reunassa roikkumassa.

Viidessä myymälässä ottimia vaihdettiin päivän aikana vain tarvittaessa. Toisessa viidessä myymälässä ottimet vaihdettiin kerran päivässä. Kahdessa myymälässä ottimet vaihdettiin kaksi kertaa päivässä. Kolme myymälää ilmoitti, että ottimia ei vaihdeta. Paistopistevitriinien yhteydessä 11 myymälää säilytti ottimia erillään roikkumassa, kaksi myymälää erillään omissa astioissa ja kahdessa myymälässä ottimet säilytettiin samassa kourussa tai tuotekorissa.

## Pohdinta

Valvontahankkeen tulosten perusteella myymälöiden paistopisteissä käytettävät ottimet ovat pääasiassa puhtaita. Pintapuhtausnäytteet otettiin aamupäivisin ennen myymälöiden ruuhka-aikaa, joka osuu kello 15–18 välille. Myöhäisempi näyteenottoaika olisi ehkä vaikuttanut puhtaustuloksiin ainakin niissä myymälöissä, joissa käytetään samoja ottimia koko päivän ajan.

Selvityksen perusteella myymälät huolehtivat ottimien puhdistamisesta säännöllisesti. Näyteenoton yhteydessä kysyttiin ottimien vaihtoväliä, pesutiheyttä, pesutapaa ja kuivaustapaa. Näillä taustatekijöillä ei todettu suoraa yhteyttä ottimien puhtauteen: tyydyttävät ja huonot näytetulokset jakautuivat eri myymälöiden kohdalle siitä riippumatta, millä tavalla tai kuinka usein ottimia pestiin. Yleisvaikutelmaltaan myymälöiden astiapesutilat olivat siistejä.

Valvontahankkeen tulosten perusteella paistopisteiden asiakaskäytössä olevat ottimet ovat turvallisia käyttää. Myymälä voi lisätä turvallisuutta vaihtamalla ottimia säännöllisesti ja huolehtimalla ottimien puhtaudesta. Asiakas voi omalla käytöksellään vaikuttaa omaan turvallisuuteensa, esimerkiksi desinfiomalla kätensä ja asioimalla paistopisteessä aamupäivisin.