

PINTAPUHTAUSPROJEKTI 2018 – ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELYPINTOJEN HYGIEENISYYS TARJOILUPAIKOISSA

Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuolto kartoitti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien astioiden ja työvälineiden puhtautta hyvinkääläisissä tarjoilupaikoissa tammikuusta lokakuuhun vuonna 2018. Pintapuhtausnäytteitä otettiin kosketusmaljaa (kontaktimalja PCA) käyttäen ja näytteistä määritettiin aerobisten mikro-organismien kokonaispesäkeluku. Näytteet tutkittiin Vita Laboratoriot Oy:n laboratoriossa Helsingissä. Tulokset arvioitiin Pintahygieniaoppaan 2013 kohdan 4.2.6 Vähittäismyynti ja suurtaloudet mukaisesti. Tulokset arvioitiin asteikolla hyvä (< 1,9 pmy/cm²), tyydyttävä (1,9 - 9,6 pmy/cm²) ja huono (> 9,6 pmy/cm²).

Pintapuhtausprojektissa ympäristöterveydenhuollon tutkimusavustaja otti yhteensä 120 pintapuhtausnäytettä, joista 3 oli uusintanäytteitä. Pintapuhtausnäytteitä otettiin yhteensä 39 valvontakohteesta, joista kustakin otettiin kolme projektinäytettä. Näytteenoton yhteydessä selvitettiin, oliko toimija itse ottanut omavalvontaan liittyviä pintapuhtausnäytteitä. Mikäli oli, selvitettiin toimijan itse tekemän viimeisimmän pintapuhtausnäytteenoton ajankohta, näytemäärä ja tulokset. Toimijoiden itse ottamat tulokset kirjattiin ylös sanallisesti (esim. ”ok” tai ”hieman kasvua”). Numeerisia arvoja näistä ei siis ollut käytettävissä.

Ympäristöterveydenhuollon ottamien näytteiden perusteella ruokailuvälineiden, lautasten ja tarjoiluastioiden puhtaustaso (hyviä tuloksia 90%) oli parempi kuin leikkuuveisten, -lautojen ja leikkureiden terien (hyviä tuloksia 72%). Ensimmäisestä ryhmästä huonoimmat tulokset tulivat tarjoiluastioista, joiden tuloksista 80% oli hyviä ja 20 % tyydyttäviä. Leikkuulautojen puhtaustaso oli kaikista tutkituista pinnoista huonoin. Leikkuulautoista hyviä tuloksia tuli 59% ja huonoja 38%. Huonoja tuloksia tuli leikkuulautojen lisäksi leikkuuveitsistä, joista huonoja tuloksia tuli 7%:sta. (Taulukko 1)

Kaiken kaikkiaan huonoja tuloksia tuli yhteensä kolmasosalle toimijoista ja tutkituista pinnoista 13%:lle.

Taulukko 1. Ympäristöterveydenhuollon pintapuhtausnäytteiden tulokset ryhmittäin.

| | hyvä | tyydyttävä | huono |
|-----------------------|-------|------------|-------|
| ruokailuväline | 100 % | 0 % | 0 % |
| lautanen | 90 % | 10 % | 0 % |
| tarjoiluastia | 80 % | 20 % | 0 % |
| leikkuuveitsi | 89 % | 4 % | 7 % |
| leikkurin terä | 67 % | 33 % | 0 % |
| leikkuulauta | 59 % | 3 % | 38 % |

Tulosten ollessa huonoja, keskusteli tutkimusavustaja kohteen tarkastajan kanssa mahdollisista uusintanäytteistä ja jatkotoimenpiteistä ennen tulosten jakelua. Tarvittaessa otettiin uusintanäytteitä. Huonoja tuloksia saaneita toimijoita kehoitettiin tehostamaan siivousta ja mahdollisesti uusimaan leikkuulaudat. Lähes kaikki toimijat uusivat leikkuulautansa ensimmäisen huonon tuloksen jälkeen, jolloin uusintanäytteitä ei otettu.

Omia pintapuhtausnäytteitä otti 21 toimijaa eli vähän yli puolet toimijoista (54%). Toinen puolikas toimijoista koostui niistä, jotka eivät olleet ottaneet pintapuhtausnäytteitä tai joilta tietoa pintapuhtausnäytteiden ottamisesta ei saatu. Ympäristöterveydenhuollon ottamien näytteiden perusteella toimijat, jotka ottivat itse pintapuhtausnäytteitä, saivat enemmän huonoja tuloksia verrattuna toimijoihin, jotka eivät olleet ottaneet tai ei ollut varmaa tietoa ottavatko pintapuhtausnäytteitä (Taulukko 2). Tilastollisesti merkitsevää eroa ei kuitenkaan ollut pintapuhtausnäytteissä, jotka oli otettu omia näytteitä ottavien ja ei omia näytteitä ottavien toimijoiden välillä (riippumattomien otosten t-testi: $t(37) = 0,810$, $p = 0,423$, 2-suuntainen). Tämä johtuu siitä, että otoskoko oli pieni ja siinä oli paljon hajontaa, minkä perusteella selkeää trendiä ei pystytä varmuudella näkemään. Todennäköisesti on siis vain sattumaa, että itse tutkineet toimijat saivat enemmän huonoja tuloksia. Lisäksi lähes kaikki toimijat, jotka olivat ottaneet näytteitä itse ja jotka olivat kirjanneet tuloksensa ylös, eivät olleet omien merkintöjensä mukaan saaneet huonoja tuloksia. Monet näistä toimijoista (46%), joilla omien merkintöjen mukaan ei ollut huonoja tuloksia, saivat kuitenkin tässä tutkimuksessa huonoja tuloksia.

Taulukko 2. Ympäristöterveydenhuollon ottamien näytteiden tulosten jakautuminen pintapuhtausnäytteitä itse tutkineilla sekä ei itse tutkineilla toimijoilla

| | hyvä | tyydyttävä | huono |
|---------------------------------|------|------------|-------|
| Itse tutkineet | 52 % | 5 % | 43 % |
| Ei tutkineet / ei tietoa | 56 % | 22 % | 22 % |

Pintapuhtausprojektin tuloksien perusteella tarjoilupaikkojen ruokailu- ja tarjoiluastioiden puhtaustaso oli hyvä. Sen sijaan leikkuulautojen puhtaudessa oli puutteita. Elintarviketoimijoiden tulisi seurata päivittäin työvälineiden ja pintojen puhtausta ja kuntoa aistinvaraisesti. Etenkin leikkuulautojen kunnon seuraamiseen kannattaa kiinnittää huomiota, sillä mitä kuluneempi pinta on, sitä vaikeampi se on pitää puhtaana. Leikkuulaudat kuluvat nopeasti ja niitä tulisi vaihtaa säännöllisesti. Tarjoiluastioiden huonompi puhtaus verrattuna ruokailuvälineisiin ja –astioihin, voi selittyä niiden säilytyspaikalla, joka mahdollisesti on yleensä lähellä lattiatasoa. Aina pelkkä aistinvarainen arviointi ei kerro koko totuutta pintojen puhtaudesta. Tämän vuoksi toimijoiden tulisi ottaa pintapuhtausnäytteitä säännöllisesti, jotta puhdistustoimien riittävydestä voidaan varmistua. Tulosten perusteella ei kuitenkaan löydetty tilastollisesti merkitsevää eroa pintapuhtausnäytteissä, jotka oli otettu omia näytteitä ottavien ja ei omia näytteitä ottavien toimijoiden välillä. Siten toimijoiden omissa pintanäytteenottoprosesseissa on vielä parantamisen varaa, jotta tämä näkyisi merkitsevästi parempina tuloksina ympäristöterveydenhuollon tekemisissä pintapuhtaututkimuksissa.

Vastaavanlainen pintapuhtausprojekti on toteutettu aiemmin vuonna 2009, jolloin näytteitä otettiin kahdella eri menetelmällä ravintoloista, pikaruokapaikoista ja kahviloista. Tuolloin projektissa arvioitiin myös keittiötilojen siisteys silmämääräisesti, kohteiden omavalvontaan liittyvä pintapuhtausnäytteiden otto ja astianpesukoneen lämpötilojen kirjaukset. Tehty selvitys osoitti puutteita kohteiden siisteydessä ja siisteyden seurannassa. Myös vuonna 2009 todettiin, että työvälineiden ja lautasten puhtaustaso oli parempi kuin leikkuulautojen ja työpöytien puhtaustaso.