

Tampella

Elintarvikehygienia asumispalveluyksiköissä ja kotihoitossa.

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta

Elintarviketarkastaja, ruokamyrkytystiimin vetäjä
Maarit Miskala

Elintarviketarkastaja Johanna Sivula

3.10.2024

Tampereen kaupungin ympäristöterveydenhuolto

- Ympäristöterveydenhuollon tehtäviä hoitaa kolme yksikköä: elintarvikevalvonta, terveydensuojelu ja eläinlääkintähuolto.
- Ympäristöterveydenhuollon toimialueena on Tampere, Orivesi, Juupajoki, Kangasala, Pälkäne, Valkeakoski, Akaa ja Urjala. elintarvikevalvonta@tampere.fi
 - **Elintarvikevalvonnan** valvontakohteita ovat esimerkiksi elintarvikkeiden valmistus-, tarjoilu- ja myyntipaikat kuten kaupat, ravintolat, pikaruokaravintolat, leipomot, alkutuotanto ja elintarviketehtaat sekä kontaktimateriaalit. Myös tupakkavalvonta kuuluu tehtäviin.
 - **Terveydensuojelun** tehtäviä ovat asumisterveysasiat, talousveden ja uimavesien laadun valvonta, oppilaitosten, päiväkotien, sosiaalialan laitosten, kauneudenhoitoalan toimintojen, majoitustilojen ja liikuntatilojen valvonta, asuntoyhteisöjen parveketupakointikieltoja koskevat päätökset.
 - **Eläinlääkintähuollon** praktikkoeläinlääkärit hoitavat toimialueen kuntien peruseläinlääkäripalvelut ja hyötyeläinpäivystyksen Tampereen, Oriveden, Kangasalan, Valkeakosken ja Urjalan toimipisteissä. Pieneläinpäivystys järjestetään yksityisen eläinlääkäriasemaketjun Evidensia Oy:n kanssa. Lisäksi eläinlääkintähuolto vastaa eläinsuojelusta ja muista valtion määräämistä viranomaistehtävistä.

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta:

- Elintarviketurvallisuuspäällikkö, 19 elintarviketarkastajaa + 3 hygieenikkoeläinlääkäriä.
- Valmistus- ja myyntitiimi, tarjoilutiimi, päivystystiimi + ruokamyrkytystiimi.

Elintarvikevalvonnan tehtävät:

- Elintarvikevalvonnan tavoitteena on varmistaa, että elintarvikkeet ovat turvallisia, elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan, toiminta, tuotteet sekä tuotteista annettavat tiedot täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset.
- Elintarvikealan yritykset vastaavat omavalvonnallaan, että niiden toiminta ja elintarvikkeet täyttävät lainsäädännön vaatimukset.
- Elintarvikevalvontaviranomaiset arvioivat yrityksen omavalvonnan toimivuutta ja riittävyttä -> [Oiva-raportit](#).
- Elintarvikevalvontaa tehdään elintarvikkeiden kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. Valvonnan on oltava säännöllistä, riskeihin perustuvaa ja tarkoituksenmukaisella tiheydellä toistuvaa.
- Elintarvikevalvontaa tekevät viranhaltijat, joille toimivaltaa on delegoitu hallintosäännön tai työjärjestyksen määräyksillä.

Yleistä elintarvikehygieniasta

- Elintarvikehygienian osalta tärkeimpiä säädöksiä ovat EU:n elintarvikehygieniasetukset (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004, asetus elintarvikkeiden mikrobiologista vaatimuksista (EY) N:o 2073/2005 ja ns. toimeenpanoasetus (EY) N:o 2074/2005 sekä elintarvikelain (297/2021) nojalla annetut maa- ja metsätalousministeriön asetukset (318/2021) ja (316/2021).
- Euroopan komissio ja Ruokavirasto ovat antaneet ohjeita elintarvikelainsäädännön soveltamisesta. Lisäksi eri toimialoilla on hyvän käytännön ohjeita.
- Elintarvikevalvontaa toimeenpannaan EU:n valvonta-asetuksen (EU) 2017/625 ja sen nojalla annettujen asetusten (EU) 2019/624, (EU) 2019/627 ja (EU) 2020/2235 sekä kansallisen elintarvikelain (297/2021), valtioneuvoston asetuksen (312/2021) ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (315/2021) mukaisesti.
- Elintarvikelainsäädännön noudattamista valvovat EU:n jäsenvaltioissa Euroopan komissio ja Suomessa elintarvikevalvontaviranomaiset (Ruokavirasto, aluehallintovirastot, kunnat, Tulli, Puolustusvoimat) omilla toimialueillaan. Ruokavirasto ohjaa ja johtaa elintarvikevalvontaa.



Yleistä elintarvikehygieniasta

- Elintarvikkeissa voi esiintyä mikrobeja, homeita sekä viruksia, jotka aiheuttavat niiden pilaantumisen ja aiheuttavat terveydellistä vaaraa ihmiselle -> voi olla hengenvaarallista (esim. *Clostridium botulinum*).
- **Lämpötilavirheet** ovat yleisimmät syyt ruokamyrkytykseen. Ruokia esimerkiksi säilytetään liian lämpimässä tai ennalta valmistettu kuuma ruoka jäädytetään liian hitaasti. Lisäksi useassa epidemiassa ruokamyrkytyksen aiheuttajana on ollut infektoitunut työntekijä, joka on altistunut esimerkiksi norovirukselle. Ruokamyrkytysmikrobit voivat levitä ruoan valmistajan käsien välityksellä, jos käsihygienia on huono. Käsienvesu on tärkeää varsinkin WC:ssä käynnin jälkeen.
- **Ristikontaminaatio** on myös yleinen ruokamyrkytysten syy. Saastuneesta ra'asta elintarvikkeesta voi siirtyä taudinaiheuttajia sellaisenaan syötäviin elintarvikkeisiin, kuten esimerkiksi salaattiin, käsien ja keittiövälineiden mukana, jos ei huolehdi riittävästä pesusta.
- Yli puolet elintarvikevälitteisistä ruokamyrkytysepidemioista ja sairastumisista olisi helposti vältettävissä **hyvää työhygieniaa** ja ruokien käsittelytapoja noudattamalla (pl. norovirus).

Yleistä valvonnasta ja elintarvikehygieniasta

Oma-valvonta:

- Elintarvikealan toimija on vastuussa maahantuomansa, tuottamansa, jalostamansa, valmistamansa, säilyttämänsä ja jakelemansa elintarvikkeen turvallisuudesta. Markkinoille ei saa saattaa elintarvikkeita, jotka eivät ole turvallisia. Toimijalla tulee olla oma järjestelmä, jota kutsutaan oma-valvonnaksi. Toimija varmistaa oma-valvonnallaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia.

Yleinen hygienia- ja puhtaustaso:

- Puhtaat, desinfioitavat pinnat, laitteet ja välineet
- Kaikkien elintarvikehuoneiston pintojen tulee olla ehjiä, sileitä ja helposti puhtaana pidettäviä.

Keittiöhenkilökunnan hygienia:

- Työvaatetus; puhdas työasu päähineineen, jota käytetään vain tässä elintarvikehuoneistossa.
- Kun käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ei keittiötyöntekijällä saa olla koruja tai ne on peitettävä joko suojavaatetuksella. Pitkät hiukset sidotaan kiinni ja peitetään päähineellä.
- Käsissä ei saa olla tulehtuneita haavoja tai ne on peitettävä laastarein/suojahanskoin.
- **Käsienpesu! Hyvä käsihygienia on kaiken a ja o.** Kädet pestään aina **oikeaoppisesti** ([THL-ohje](#)) ennen töiden aloittamista, eri toimintojen välillä. Älä käytä suojahanskoja, jos et osaa! Käytä käsidesiä käsienpesun jälkeen. Käsidesi ei korvaa käsienpesua. **Käsienpesupisteen varustelussa oltava:** juokseva haalea vesi, saippua, kertakäyttöiset käsipyyhepaperit, (käsidesi). Suojahanskoja ei tule desinfioida.
- Raa'at lihat ja kypsät lihat/kasvikset erillään -> ristikontaminaation ehkäisy.

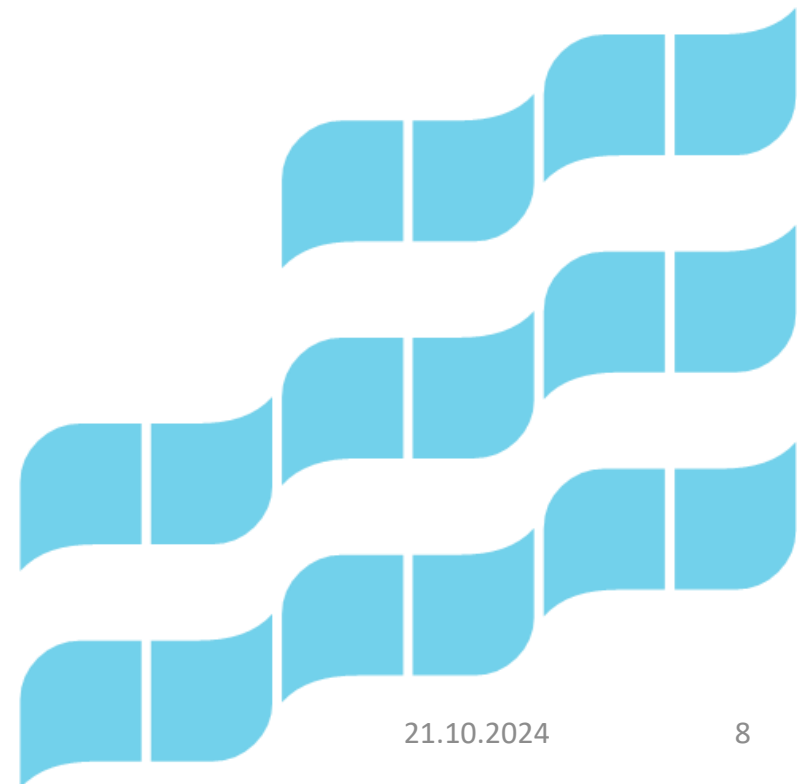
Yleistä valvonnasta ja elintarvikehygieniasta

Lämpötilat:

- Kuljetus-, vastaanotto-, säilytys-, tarjoilu-, jäähdytys-, uudelleen kuumennus lämpötilat.
 - Kuljetus- ja vastaanottolämpötilat: kuuma ruoka vähintään +60°C, kylmä ruoka +6°C. Pakasteet vähintään -18°C.
 - Säilytys- ja tarjoilulämpötilat (taulukko).
 - Jäähdytys: ruoka tulee jäähdyttää välittömästi valmistuksen jälkeen enintään 4 h:ssa säilytyslämpötilaan (+6°C). Riskialue +6°C - (+60°C).
 - Kumentamalla valmistetun ruoan lämpötila tulee olla vähintään +70°C ja siipikarjanlihan vähintään +75°C.
 - Uudelleen kuumennettavan ruoan lämpötilan tulee olla vähintään +70°C.

Yleistä valvonnasta ja elintarvikehygieniasta

Elintarvike	Varastointilämpötila enintään	Tarjoilulämpötila
Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	0... 2 °C	
Tuoreet pakatut kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti	0... 3°C	
Jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	4 °C	
Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet sekä lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)	6 °C	
Helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä	6 °C	
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely (lukuun ottamatta maito ja kerma) sekä pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut	8 °C	
Pakasteet	-18 °C tai sitä kylmempi	
Kuumina tarjoiltavat ruoat		vähintään 60 °C
Kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana (tarjoiluaika max. 4 h)		enintään 12 °C



Elintarvikehygienia asumispalveluyksiköissä

- **Erittäin tärkeää!** Esim. iän karttuessa vastustuskyky usein heikkenee ikääntymiseen liittyvien immunologisten muutosten vuoksi. Monet sairaudet ja lääkkeet alentavat vastustuskykyä. Siksi mm. ikäihmiset ovat herkkiä saamaan ruokamyrkytyksiä.
- Vanhuksille ja immuunipuutteisille / vakavasti sairaille tai muille riskiryhmäläisille ei siis kannata tarjota juuri mitään kypsentämättä, eikä ainakaan sellaisia tuotteita, joissa tiedetään toisinaan olevan ja joissa lainsäädännönkin mukaan saa pieniä määriä olla listeriaa – esim. viipaloidut lihavalmisteet, lihahyytelö, vihannespakasteet (ellei kuumenneta läpikotaisin riittävästi), graavikala, kasvikset jne.
- Vanhukset ja sairaat voivat pienestäkin määrästä saada listeriasta verenmyrkytyksen.



Elintarvikehygieniä kotihoidossa

- Yleiset suositukset:

- Kypsennä kaikki liha ja kala kauttaaltaan.
- Pese kaikki tuoret vihannekset huolellisesti ennen syömistä.
- Pese raakana syötävät juurekset huolellisesti sekä ennen että jälkeen kuorimisen.
- Säilytä kypsentämätön liha ja kala erillään vihanneksista, kypsennetyistä ruuista ja valmisruuista.
- Pese kädet, veitset ja leikkuulaudat käsiteltyäsi niillä kypsentämättömiä elintarvikkeita.
- Säädä jääkaapin lämpötila riittävän kylmäksi. Useimmille elintarvikkeille sopiva lämpötila on alle +6 °C. Kalatuotteille turvallinen lämpötila on kuitenkin enintään +3 °C.
- Älä käytä viimeisen käyttöpäivän ohittaneita tuotteita.
- Käytä avatut tuotteet mahdollisimman pian.

Elintarvikehygieniä kotihoidossa

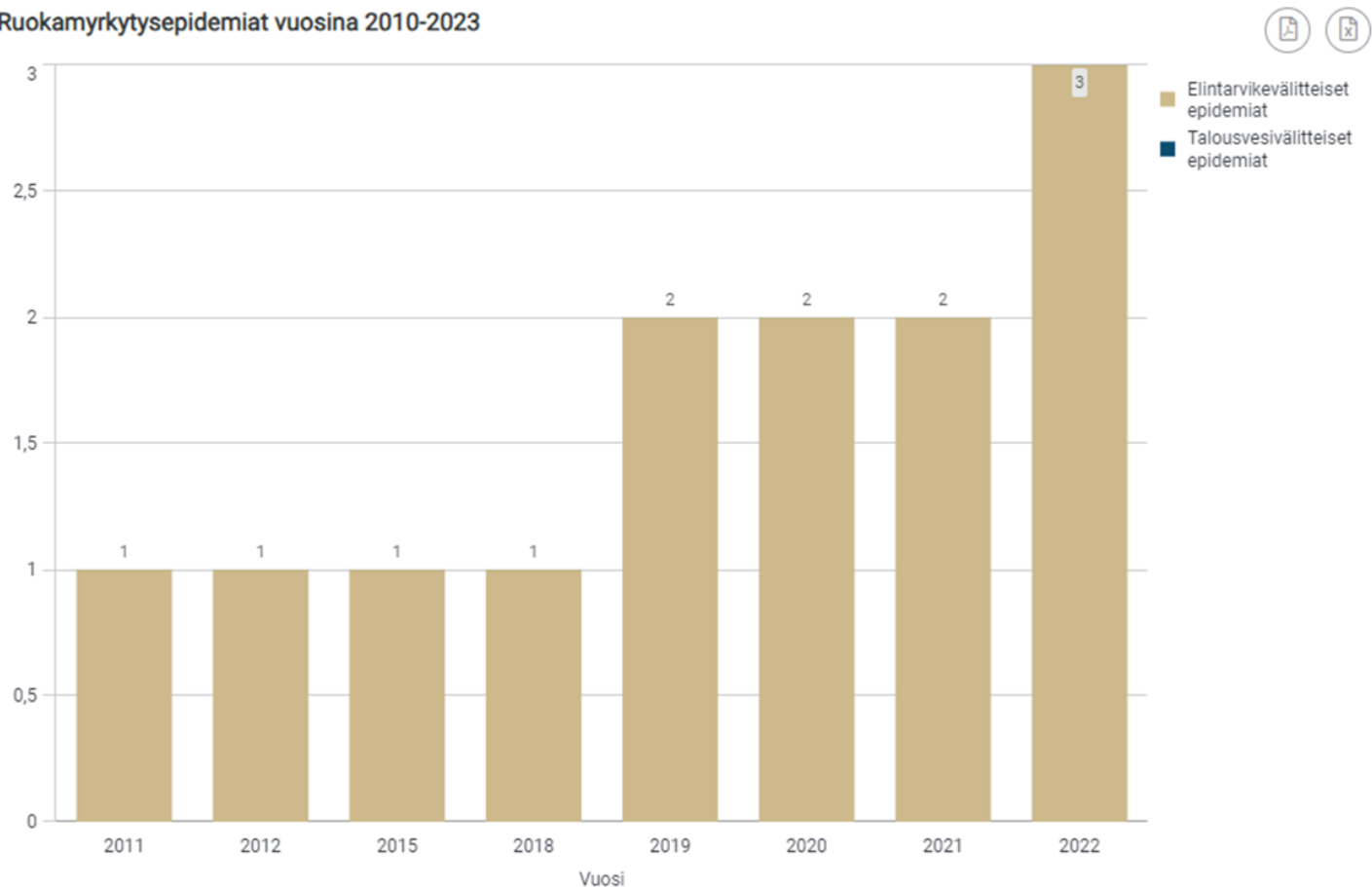
- **Lisäksi suositukset riskiryhmille:**

- Riskiryhmiin kuuluvien henkilöiden on hyvä välttää riskielintarvikkeita ja kuumentaa kaikki ruoka huolellisesti ennen syömistä. Myös ravintoloissa syödessä on hyvä kiinnittää huomiota suosituksiin.
- Syö vain kunnolla kuumennettuja liha- ja kalatuotteita.
- Älä juo pastöroimatonta maitoa tai syö siitä valmistettuja tuotteita. Vältä myös pastöroidusta maidosta valmistettuja pehmeitä juustoja. Ruoanlaitossa kuplivan kuumaksi kuumennetut juustot ovat turvallisia. Kovissa juustoissa listeria ei pysty lisääntymään. (HL: HUOM! Kovissa juustoissa listeria voi kuitenkin säilyä kuukausiakin (esim. parmesan), joten nämäkin varauksella!)
- Kuumenna kaikki pakastevihannekset ennen käyttöä. (salaattiin lisättävät kiehautetaan ja jäähdytetään ennen lisäämistä.)
- Kuumenna kiehuvan kuumaksi kertaalleen jäähdytetyt, uudelleen kuumennettavat ruuat.
- Kuumenna myös valmisruoat kiehuvan kuumaksi ennen syömistä.
- Käytä tai pakasta sellaisenaan syötävät tuotteet hyvissä ajoin ennen viimeistä käyttöpäivää.



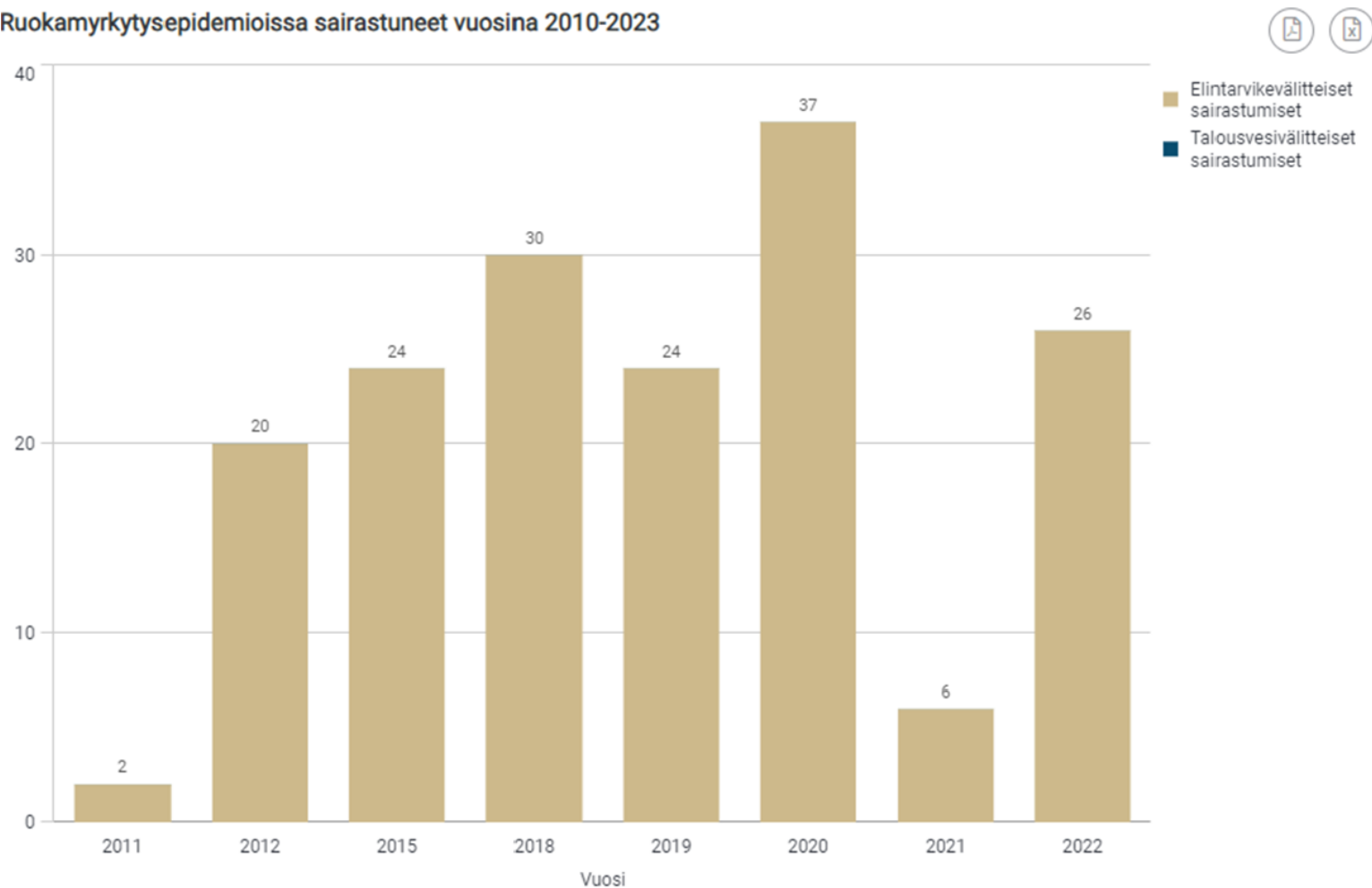
Elintarvikkevälitteiset listeriaepidemiat valtakunnallisesti

Ruokamyrkytys-epidemiat vuosina 2010-2023



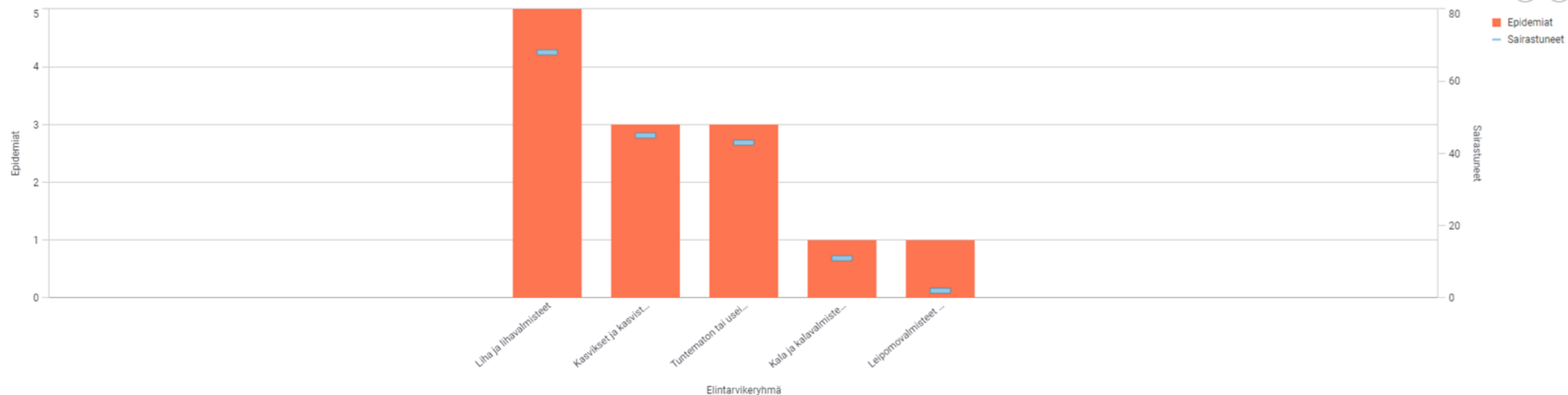
Listeriaepidemioissa sairastuneet

Ruokamyrkytys-epidemioissa sairastuneet vuosina 2010-2023



Välittäjäelintarvike epidemioissa

Elintarvikevälitteiset epidemiat ja niissä sairastuneet elintarvikeryhmän mukaan vuosina 2010-2023



Linkit ja lisätiedot

- <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-bakteereja/listeria/>
- <https://thl.fi/aiheet/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/listeria>
- https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet-ja-lainsaadanto/ravintolatoiminta-ja-muu-tarjoilu/listeriaohje_suurkeittioille_9_2024.pdf
- <https://www.tampere.fi/organisaatio/ymparistoterveydenhuolto>
- <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/>

Kiitos!