

13.8.2024

Jäätelökauhojen pintapuhtausprojekti kesä 2024 tulokset

Pintapuhtausnäyteprojektin tarkoituksena oli selvittää jäätelökauhojen puhtautta irtojäätelön myyntipaikoissa Päijät-Hämeen ympäristöterveyden valvonta-alueella ja antaa tarvittaessa neuvoa sekä ohjeistusta. Projekti toteutettiin kesäkautena 2024.

Näytteenotto

Näytteitä otettiin 16 kohteesta ja kaiken kaikkiaan näytteitä saatiin 32 kappaletta. Näytteenotto tehtiin paikan päällä SystemSure Plus Luminometrillä, joka mittaa orgaanisen lian määrää pinoilla. Näytteenoton suorittivat Päijät-Hämeen ympäristöterveyden elintarviketarkastajat.

Kaikki näytteenotot suoritettiin samalla näytteenottokerralla. Näytteet otettiin ensisijaisesti puhtaista ja kuivista jäätelökauhoista. Tulos oli saatavilla heti. Tulosten tulkitsemisessa ja raja-arvoissa käytettiin laitevalmistajan suosittelemia raja-arvoja elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksissa oleville pinoille, raja-arvotaulukko alla. Luminometri ilmoittaa mittaustuloksen suhteellisina valoyksikköinä (RLU).

alle 20 RLU	HYVÄ
20–40 RLU	VÄLTÄVÄ
yli 40 RLU	HYLÄTTY

Taulukko 1. Laitevalmistajan suosittelemat raja-arvot.

Tulokset

Miltei kaikissa näytteenottokohteissa näytteitä otettiin kaksi näytettä, lukuun ottamatta kahta kohdetta, joista toisesta otettiin vain yksi näyte ja toisessa kolme näytettä. Osassa kohteissa ensimmäinen ja toinen näyte otettiin samasta kauhasta, mutta toinen näyte otettiin kauhan pesun jälkeen. Ja tässä tapauksessa miltei kaikista näytteistä saatiin

huomattavasti parempi tulos. Tällä tavoin pystyttiin havainnollistamaan työntekijälle, miten tärkeää on kauhojen kunnollinen pesu.

Näytetuloksista saatiin arvoja 4 RLU – 5046 RLU väliltä ja kaikki yli 40 RLU olivat hylättyjä tuloksia. Suurimmat tulokset liikkuvat 1000, 2000 ja 5000 RLU:n lukemissa.

Ensimmäisissä näytteissä yli 60 % tuloksista oli hylättyjä eli tulos ylitti 40 RLU:n raja-arvon. Hyviä tuloksia saatiin 19 % ja samoin välttäviä 19 %. Ensimmäisten näytteiden tulosjakaumaa havainnollistaa alla oleva kuva (kuva 1).



Kuva 1. Jäätelökauhojen tulosjakauma ensimmäisissä näytteissä.

Toisissa näytteissä edelleen hylättyjä tuloksia oli eniten yli 50 %. Hyviä tuloksia oli enemmän kuin ensimmäisissä näytteissä 31 % ja myös välttävien määrä oli hieman vähemmän 13 %. Toisten näytteiden tulosjakauma alla (kuva 2.).



Kuva 2. Jäätelökauhojen tulosjakauma toisissa näytteissä.

Elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisilla Oiva-tarkastuksilla kauhojen säilytyksestä ja puhdistuksesta on neuvottu. Kuitenkin näytteenottojen yhteydessä havaittiin eroavaisuuksia jäätelökauhojen säilytyksessä. Useammassa kohteessa kauhoja säilytettiin vedessä. Jäätelökauhan säilyttäminen vedessä on oiva kasvualusta mikrobeille. Parempi säilytystapa on säilyttää kauhat huuhdeltuina ja kuivattuna hygieenisellä alustalla. Kuitukangas ei ole hygieeninen alusta kuivattaa kauhoja. Tästäkin ohjeistettiin muutamassa kohteessa.

Yhdessä kohteessa jäätelökauhan säilytysastia oli silmämääräisesti hyvin kulunut, mikä osaltaan mahdollisesti vaikutti näytteenottotulokseen. Tulos oli yli 5 000 RLU:ta. Kun kauha pestiin työntekijän toimesta, oli tulos paljon parempi.

Muutamassa kohteessa jäätelökauhat pestään astianpesukoneessa, kuitenkin myös näissä tapauksissa tulokset olivat hylättyjä. Yhdessä kohteessa kauha pestiin astianpesukoneessa toista näytettä varten ja tulos oli jopa huonompi kuin ensimmäisellä kerralla. Tarkastuksella neuvottiin toimijaa tarkistamaan astianpesukoneen toimivuus sekä seuraamaan tilannetta omatoimisesti ottamalla pintapuhtausnäytteitä jäätelökauhoista. Tässä tapauksessa jäätelökauha oli muodoltaan sellainen, että sen pinnalta pystyy ottamaan näytteen esimerkiksi Hygicult TPC:llä.

Osassa kohteissa ei ole juoksevaa vettä käytössä, näissä kohteissa käytetään vesikanistereita. Vesikanistereita käytettäessä on muistettava myös niiden asianmukainen ja säännöllinen pesu. Näitä kohteita ohjattiin kansitereiden pesussa.

Johtopäätökset

Projektissa havaittiin sellaisia toimintatapoja mitkä voivat vaikuttaa jäätelökauhojen hygieenisyyteen heikentävästi. Erityisesti vesisäilytystä tulee välttää, astianpesukone ei välttämättä takaa puhdasta lopputulosta, kankaisia käsipyyheitä ei tule käyttää kauhojen kuivaukseen eikä käsien kuivaamiseen, kauhojen säilytysastioiden kuntoon sekä puhtauteen tulee kiinnittää huomiota, käytettäessä vesikanistereita tulee niiden puhdistamisesta pitää huolta.

Lisäksi perehdytyksellä on iso rooli siinä, miten työntekijät toimivat. Jäätelökioskien toiminta painottuu kesäkauteen ja näin ollen myös työntekijöiden vaihtuvuus on suuri. Työntekijöiden perehdyttäminen on

toimijan vastuulla ja vaikka työntekijöiden vaihtuvuus olisi suuri, ei perehdytyksen merkitystä tule unohtaa.

Kaiken kaikkiaan ohjauksen ja neuvonnan tarpeellisuus korostui tässä projektissa. Kaikissa projektin kohteissa tarkastajat antoivat ohjausta ja neuvontaa. Lisäksi projektin tulosten perusteella jatkossakin tarkastuksilla tullaan kiinnittämään huomiota kauhojen säilytykseen ja hygieenisyyteen.