

RAVITSEMISLIIKKEIDEN KEITTIÖIDEN PUHTAUS HELSINGISSÄ

Virpi Vuolli, Riitta Blomqvist ja Leea Kultanen

SISÄLLYSLUETTELO

YHTEENVETO	1
SAMMANDRAG	3
1. JOHDANTO	5
2. LAINSÄÄDÄNTÖ	5
2.1. Elintarvikehuoneistoon ja hygieniaan liittyvä lainsäädäntö.....	5
2.1.1. Terveydensuojelulaki.....	5
2.1.1.1 Terveydensuojeluasetus.....	6
2.1.1.2 Hygieniaosaamisasetus	6
2.2. Kuuleminen ja pakkokeinot.....	7
2.2.1. Uhkasakkolaki.....	7
2.2.2. Hallintomenettelylaki.....	7
3. HYVÄN HYGIENIAN EDELLYTYKSIÄ	7
3.1. Omavalvonta ja puhtaanapito.....	7
3.2. Keittiön hygieeniset olosuhteet.....	8
3.3. Elintarviketyöntekijän pukeutumisohteita.....	8
4. TARKASTUKSET JA TOIMENPITEET	8
4.1. Suurtalouksien keittiöiden puhtaanapidon tarkastuskertomus.....	9
4.2. Tarkastukset.....	9
4.3. Toimenpiteet.....	10
5. TULOKSET	10
5.1. Toiminnanharjoittajalle osoitetut kysymykset (tarkastuskertomuksen A-osa).....	10
5.1.1. Omavalvonta ja siivoussuunnitelma.....	10
5.1.2. Siivoukseen käytetyt resurssit.....	11
5.1.3. Perehdyttäminen.....	12
5.2. Terveystarkastajan havainnot tarkastushetkellä (tarkastuskertomuksen B-osa).....	12
5.2.1. Siivoustilat ja välineet.....	12
5.2.2. Jätehuolto.....	13
5.2.3. Tavaroiden vastaanottotilat ja varastot.....	13
5.2.4. Keittiötilat.....	13
5.2.5. Astianpesukoneen puhdistaminen ja huolto.....	13
5.2.6. Henkilökunnan hygienia.....	13
5.3. Ravitsemisliikkeen edustajan oma-arvio ja terveystarkastajan arvio keittiön yleisestä puhtaustasosta.....	14
5.4. Toimenpiteet.....	14

6. JOHTOPÄÄTÖKSET.....	15
-------------------------------	-----------

7. KIRJALLISUUSVIITTEET.....	18
-------------------------------------	-----------

LIITE 1	Suurtalouksien keittiöiden puhtaanapidon tarkastuskertomus
LIITE 2	Tulokset toiminnanharjoittajalle osoitetuista kysymyksistä
LIITE 3	Tulokset terveystarkastajan havainnoista tarkastushetkellä
LIITE 4	Kuulemiskirjemalli

YHTEENVETO

Helsingin kaupungin ympäristökeskus selvitti siivouksen ja puhtaanapidon tasoa helsinkiläisten ravitsemisliikkeiden keittiöissä. Helsingissä on noin 2660 suurtaloutta, joista tarkastettiin 160 heinäkuun 2001 ja tammikuun 2002 välisenä aikana. Tarkastetuista kohteista oli kahviloita 20, pizzerioita 23, hampurilaisravintoloita 20, kebabravintoloita 16, ruokaravintoloita 60 ja henkilöstöravintoloita 21.

Tarkastuksessa kiinnitettiin erityistä huomiota omavalvonnan toimivuuteen, varsinkin sen siivoussuunnitelmaosioon sekä keittiön yleiseen hygieniatasoon tarkastushetkellä. Toiminnanharjoittajalle tai hänen edustajalleen esitettiin kysymyksiä, jotka koskivat mm. keittiön siivoussuunnitelmaa, työntekijöiden perehdyttämistä siivoukseen, siivouksen toteutumisen seurantaa, siivousvälineiden kuntoa ja siivoukseen käytettyä aikaa. Haastattelun jälkeen tarkastettiin tilat, jolloin kiinnitettiin huomiota keittiön ja kalusteiden puhtauteen, siivoustiloihin, siivousvälineiden säilytykseen ja kuntoon, jätehuoltoon sekä henkilökunnan hygieniaan.

Kirjallinen omavalvontasuunnitelma oli 84 %:lla ja siivoussuunnitelma 59 %:lla tarkastetuista kohteista. Kaikilla henkilöstöravintoloilla oli kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja 81 %:lla siihen sisältyi kirjallinen siivoussuunnitelma. Hampurilaisravintoloista 95 %:lla oli omavalvontasuunnitelma, joka sisälsi aina myös siivoussuunnitelman. Huonoin tilanne oli kebabravintoloissa, joista 63 %:ssa oli käytössä omavalvontasuunnitelma, mutta vain 19 %:lla oli kirjallinen siivoussuunnitelma.

Tarkastusten yhteydessä yleisimmin todettuja puutteita olivat kirjallisen omavalvontasuunnitelman tai siivoukskomeron puuttuminen, huonosti hoidettu siivous ja siivousvälineiden huono kunto. Lisäksi useissa kohteissa käsihygieniaan ei oltu kiinnitetty riittävästi huomiota, esimerkiksi käsiinpesupisteistä puuttuivat paperipyyhkeet ja toimivat nestesaippua-annostelijat.

Kirjallinen korjauskehoitus annettiin 71 %:lle ravitsemisliikkeistä. Kehotuksen johdosta kohteeseen tehtiin uusintatarkastus, jolloin 61 %:ssa todettiin epäkohdat korjatuiksi. Uusintatarkastuksessa todettujen epäkohtien takia toiminnanharjoittajia kuultiin kirjallisesti. Kuulemiskirje lähetettiin 12 tarkastettuun kohteeseen (8 %). Kuulemiskirjeessä asetetun määräajan jälkeen kohteeseen tehtiin uusintatarkastus. Tarkastuksissa todettiin, että kuulemiskirjeessä mainitut epäkohdat oli korjattu yhdeksässä ravitsemisliikkeessä (6 %).

Uhkasakkopäätösesitys valmisteltiin ympäristölautakunnan ratkaistavaksi kolmessa tapauksessa (2 %). Uhkasakkopäätösesitykset koskivat siivoukskomeron puuttumista, lattian huonokuntoisuutta tai likaisuutta. Uhkasakkopäätösesityksissä esitettiin määräaika, mihin mennessä korjaavat toimenpiteet on tehtävä.

Ympäristölautakunnan päättämän määräajan jälkeen kyseiseen kohteeseen tehdään uusintatarkastus. Mikäli uusintatarkastuksessa todetaan edelleen epäkohtia, toiminnanharjoittajaa kuullaan uhkasakon täytäntöön panosta. Tämän jälkeen ympäristölautakunnalle valmistellaan esitys uhkasakon täytäntöön panosta. Mikäli uusintatarkastuksessa todetaan, että epäkohdat on korjattu, asian käsittely päättyy.

Projektin aikana lopettaneita ravitsemisliikkeitä oli 6 %.

Tulosten pohjalta voidaan todeta, että kohteissa, joista löytyi kirjallinen siivoussuunnitelma siivous oli hoidettu muita paremmin, siivousvälineet olivat ehjät ja puhtaat ja niiden säilytys oli järjestetty asianmukaisesti. Lisäksi voidaan todeta, että ravitsemisliikkeiden on kiinnitettävä tulevaisuudessa erityistä huomiota omavalvontasuunnitelman sisältöön ja toteutukseen. Varsinkin henkilökunnan koulutuksen ja perehdyttämisen merkitys tulee korostumaan.

SAMMANDRAG

Miljöcentralen i Helsingfors stad har gjort en utredning beträffande nivån på städningen och renligheten i köken på matserveringsställena i Helsingfors. Det finns ca 2660 storhushåll i Helsingfors. Under tiden mellan juli 2001 och januari 2002 företogs inspektioner i 160 av dem. Av de inspekterade köken var 20 kaféer, 23 pizzerior, 20 hamburgerrestauranger, 16 kebabrestauranger, 60 matrestauranger och 21 personalrestauranger.

Vid inspektionen fäste man särskild uppmärksamhet vid hur den interna kontrollen fungerade, i all synnerhet vad beträffar ramarna för planeringen av städningen, samt vid den allmänna nivån på hygien i köket vid tidpunkten för inspektionen. Man ställde frågor till näringsidkaren eller hans representant vilka bland annat gällde städplanen för köket, vilken skolning arbetstagarna getts i städning, uppföljningen av städarbetet, städmaterialets skick och hur lång tid som åtgår för städning. Efter intervjun inspekterades utrymmena, och man fäste då uppmärksamhet vid hur rent köket och köksutrustningen var samt vid städutrymmena, förvaringsutrymmena för och skicket på städmaterialet, avfallshanteringen samt personalens hygien.

Av de inspekterade storhushållen hade 84 % en skriftligt uppgjord intern övervakningsplan och 59 % en städplan. Alla personalrestauranger hade en skriftligt uppgjord intern övervakningsplan och i 81 % av dessa planer ingick en skriftligt uppgjord städplan. Av hamburgerrestaurangerna hade 95 % en intern övervakningsplan i vilken alltid ingick en städplan. Situationen var sämst beträffande kebabrestaurangerna, av vilka 63 % hade tagit i bruk en intern övervakningsplan, men endast 19 % hade en skriftligt uppgjord städplan.

Bland de brister som allmännast framkom i samband med inspektionerna, bör nämnas avsaknaden av en intern övervakningsplan eller en städskrubb, dåligt ordnad städning och städmaterialets dåliga skick. Dessutom hade man på flera håll inte i tillräcklig grad beaktat handhygien, det saknades till exempel pappershanddukar och doseringsapparater för flytande tvål vid handtvättställena.

Man gav en skriftlig uppmaning till åtgärder åt 71 % av matserveringsställena. Med anledning av uppmaningen företogs en andra inspektion, varvid man kunde konstatera att 61 % hade åtgärdat bristerna. På grund av de brister som uppdragats vid den förnyade inspektionen hörde man näringsidkaren skriftligen. Skrivelsen sändes ut till 12 inspekterade ställen (8 %). Efter utgången av det sista datumet för inlämnandet av svaren till skrivelsen företogs en ny inspektion på stället. Vid inspektionerna konstaterades att nio av matserveringsställena hade vidtagit de nödiga korrigerande åtgärderna som varit nämnda i skrivelsen.

Ett förslag för beslut om åläggande av vite förbereddes att fattas av miljönämnden i tre av fallen (2 %). Förslagen för beslut om åläggande av vite gällde avsaknaden av en städskrubb, det dåliga skicket på golvet eller på att golvet var smutsigt. I förslagen för beslut att ålägga vite fastställde man ett sista datum då de korrigerande åtgärderna bör ha vidtagits.

Det i fråga varande stället skall inspekteras sedan det av miljönämnden fastslagna datumet infallit. Om man ännu vid den förnyade inspektionen konstaterar att det finns brister skall näringsidkaren höras vid verkställande av vite. Efter detta förbereds ett förslag för miljönämnden beträffande verkställande av vite. Om man vid den förnyade inspektionen konstaterar att bristerna åtgärdats, avslutas behandlingen av ärendet.

De matserveringsställen som under projektets gång upphörde med sin verksamhet utgjorde 6 %.

På basis av resultaten kan man konstatera att, i jämförelse med de övriga ställena, hade städningen på de ställen där det fanns en skriftligt uppgjord städplan, skötts bättre, städmaterialet var helt och rent och förvaret av det hade ordnats på ett ändamålsenligt sätt. Man kan dessutom konstatera att matserveringsställena i framtiden bör fästa synnerlig uppmärksamhet vid innehållet och förverkligandet av den interna övervakningsplanen. Betydelsen av att personalen ges skolning i städning och görs förtrogen med de krav som ställs på städningens kvalitet kommer speciellt att framhävas.

1. Johdanto

Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen yhtenä tulostavoitteena vuonna 2001 oli ravitsemisliikkeiden keittiöiden puhtaus ja tältä osin omavalvonnan toimivuus.

Projektissa selvitettiin siivouksen ja puhtaanapidon tasoa helsinkiläisten ravitsemisliikkeiden keittiöissä. Lisäksi neuvonnalla ja opastuksella pyrittiin motivoimaan ravitsemisliikkeitä kehittämään siivoussuunnitelmiansa ja tätä kautta korottamaan puhtauden tasoa.

Projektia varten laadittiin tarkastuskertomus- ja kuulemiskirjemallit sekä sovittiin yhteiset menettelytavat. Mallien tarkoitus on yhtenäistää käytäntöjä sekä parantaa tarkastusten laatua. Samaan aikaan ja samalla tavalla tehdyillä tarkastuksilla ja toimenpiteillä saadaan valvonnalle enemmän vaikuttavuutta ja tuloksellisuutta.

2. Lainsäädäntö

2.1. Elintarvikehuoneistoon ja hygieniaan liittyvä lainsäädäntö

Elintarvikehuoneistojen hygieniaa säädellään useilla eri laeilla. Vuonna 1995 voimaan tullessa terveydensuojelulaissa (763/1994) ja terveydensuojeluasetuksessa (1280/1994) annetaan elintarvikehuoneistoja koskevia yleisiä hygieniavaatimuksia sekä veloitetaan toiminnanharjoittajia laatimaan kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Lisäksi sosiaali- ja terveystieteiden ministeriö on säätänyt terveydensuojelulain 40 §:n nojalla 23.11.2001 antamallaan asetuksella elintarvikehuoneistossa työskentelevältä vaadittavasta elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja osaamisen testaamisesta (hygieniosaamisasetus).

2.1.1. Terveydensuojelulaki

”Elintarvikehygienian yleisiä edellytyksiä on, että myytäväksi tai luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistettaessa, varastoitaessa, kuljettaessa, jaeltaessa, pakattaessa, säilytettäessä, tarjoiltaessa, kaupan pidettäessä tai muutoin käsiteltäessä on meneteltävä siten, että tartuntatautien leviäminen sekä muiden terveyshaittojen syntyminen estyy” (TsL 33 §).

”Toiminnanharjoittajan on tunnettava elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvät hygieeniset vaarat yrityksessään ja laadittava suunnitelma ja toteutettava se terveyshaittoja aiheuttavien epäkohtien estämiseksi ja poistamiseksi. Kunnan terveydensuojeluviranomainen on velvollinen antamaan neuvoja toiminnanharjoittajalle omavalvontasuunnitelman laatimisessa ja toteuttamisessa” (TsL 36 §).

2.1.1.1 Terveydensuojeluasetus

Terveydensuojelulain nojalla annetussa terveydensuojeluasetuksessa säädetään tarkemmin elintarvikehuoneistoa ja yleisistä elintarvikehygieniasta koskevista vaatimuksista. Lisäksi asetuksessa määritellään tarkemmin toiminnanharjoittajan omavalvontavelvoite ja omavalvonnan sisältö.

”Elintarvikkeet on suojattava mikrobeilta, vahinkoeläimiltä, kosteudelta, lämmöltä, valolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta sekä käsiteltävä siten, että tartuntatautien leviäminen tai muiden terveyshaittojen syntyminen estyy” (TsA 18 §).

”Elintarvikehuoneisto on pidettävä hyvässä kunnossa ja puhtaana. Huoneisto on siivottava säännöllisesti. Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi työskentely-, säilytys- ja varastotilaa; riittävästi käsien pesupaikkoja, joihin on johdettu juoksevaa kuumaa ja kylmää taikka etukäteen sopivan lämpöiseksi sekoitettua vettä sekä paikkoja astioiden ja välineiden pesua varten. Lisäksi elintarvikehuoneistossa tulee olla erilliset, asianmukaisesti varustetut säilytystilat siivouksessa käytettäville välineille ja aineille. Henkilöstölle tulee olla riittävästi asianmukaisia pukeutumistiloja peseytymismahdollisuuksineen ja riittävästi käsienpesumahdollisuuksilla varustettuja käymälöitä, jotka eivät saa suoraan avautua tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään” (TsA 19 §).

”Elintarvikealan toiminnanharjoittajan on tunnettava käsittelemiensä elintarvikkeiden hygieeniseen laatuun vaikuttavat tekijät. Toiminnanharjoittajan on huolehdittava tarkoituksenmukaisten menettelyjen suunnittelusta, toteuttamisesta ja seurannasta elintarvikehygieenisen vaaran vähentämiseksi toiminnassaan. Omavalvontasuunnitelman on oltava kirjallinen” (TsA 22 §).

”Elintarvikehuoneistossa työskentelevän henkilön on pukeuduttava siististi sekä noudatettava hyvää henkilökohtaista hygieniasta ja tarvittaessa käytettävä puhtaita ja soveltuvia suojavaatteita” (TsA 31 §).

2.1.1.2 Hygieniosaamisasetus

Hygieniosaamisasetuksen mukaan toiminnanharjoittajan on varmistuttava siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävät perustiedot mikrobiologiasta, ruokamyrkytyksistä, hygieenisistä työtavoista, henkilökohtaisesta hygieniasta, puhtaanapidosta, omavalvonnasta ja elintarvikehygieniasta liittyvästä lainsäädännöstä.

”Toiminnanharjoittajan on osana omavalvontaa pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta” (hygieniosaamisasetus 2 §).

”Asetuksessa edellytetään, että henkilö ymmärtää puhtaanpidon ja jätehuollon merkityksen elintarviketyössä. Hän noudattaa työpaikan siivoussuunnitelmaa ja pystyy arvioimaan puhdistustoimien riittävyttä. Henkilö ymmärtää omavalvonnan periaatteen ja merkityksen sekä pystyy toteuttamaan omavalvontaa työssään” (hygieniosaamisasetus, liite 1).

2.2. Kuuleminen ja pakkokeinot

”Kunnan terveydensuojeluviranomaisella on mahdollisuus tehostaa terveydensuojelulain nojalla antamaansa kieltoa tai määräystä uhkasakolla tai uhalla, että tekemättä jätetty toimenpide teetetään laiminlyöjän kustannuksella tai että toiminta keskeytetään tai kielletään. Uhkasakkoa, teettämisuhkaa ja keskeyttämisuhkaa koskevasa asiassa sovelletaan muutoin, mitä uhkasakkolaissa säädetään” (TsL 53 §).

2.2.1. Uhkasakkolaki

Uhkasakkolain 22 §:n mukaan asianosaiselle on ennen uhkasakon asettamista ja tuomitsemista taikka teettämisen- tai keskeyttämisuhan asettamista ja määräämistä täytäntöön pantavaksi koskevan asian ratkaisemista varattava tilaisuus selityksen antamiseen siten kuin hallintomenettelylain 15 §:ssä säädetään.

2.2.2. Hallintomenettelylaki

Hallintomenettelylain 15 §:n mukaan asianosaiselle on ennen asian ratkaisemista varattava tilaisuus antaa selityksensä muiden tekemistä vaatimuksista ja asiassa olevista selvityksistä, jotka voivat vaikuttaa asian ratkaisuun.

3. Hyvän hygienian edellytyksiä

3.1. Omavalvonta ja puhtaanapito

Suurtalouksien keittiöiden on, Helsingin käytännön mukaan, laadittava omavalvontaan sisältyvä kirjallinen siivous- ja puhdistusohjelma. Ohjelmassa kuvataan siivouskohteet ja -tiheys sekä käytettävät aineet ja välineet. Siivoussuunnitelman liitteenä tulee olla pesuaineiden ja muiden kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet. Lisäksi suunnitelmasta on käytävä ilmi vastuuhenkilön nimi.

Siivous- ja puhdistusohjelman lisäksi oleellisena osana omavalvontasuunnitelmaan kuuluvat henkilökunnan hygieniaohteet, henkilökunnan perehdyttämistä ja kouluttamista koskeva suunnitelma, menettelytapaohjeet tuholaisten torjunnasta sekä jätteiden käsittelyä koskevat ohjeet.

3.2. Keittiön hygieeniset olosuhteet

Elintarvikehuoneistossa tulee olla erilliset, asianmukaisesti varustetut säilytystilat siivouksessa käytettäville välineille ja aineille. Siivousvälinevaraston/-kaapin tulee olla ilmastoitu ja riittävän suuri. Välineiden säilyttämistä ja kuivattamista varten tulee olla telineet tai koukut. Siivousvälineiden on oltava ehjiä ja puhtaita ja ne on pestävä ja kuivatettava kunnolla aina käytön jälkeen.

Keittiöhenkilökunnalle on oltava riittävästi käsienpesupaikkoja. Käsienpesualtaan välittömässä läheisyydessä tulee olla toimiva nestesaippua-annostelija sekä telineessä kertakäyttöisiä paperipyyhkeitä.

3.3. Elintarviketyöntekijän pukeutumisohjeita

Sosiaali- ja terveystieteiden tutkimuskeskus, Lindström Oy ja Elintarvike ja Terveystieteiden tutkimuskeskus ovat yhteistyössä laatineet elintarviketyöntekijän pukeutumisohjeet:

”Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on oltava suojavaatetus eli työpuku. Työpuvun on oltava hihallinen ja sen on peitettävä alla olevat vaatteet, myös hihat. Työvaatetukseksi soveltuu esimerkiksi työtakki tai takkihousuyhdistelmä. Mikäli työhousuja ei käytetä, on työtakin pituuden oltava sellainen, että se selvästi ulottuu käytettävän työpöydän tai muun työtason alapuolelle. Työjalkineiden tulee olla puhtaat ja ehjät.

Mikäli sama henkilö käsittelee elintarvikkeita ja tarjoilee niitä, määräytyy työpuku pääasiallisen tehtävän mukaan. Likaavassa työssä on suositeltavaa käyttää työpuvun lisäksi suojaesiliinaa.

Käytettävän työpuvun tulee olla puhdas ja väriltään sellainen, ettei se vaikeuta työpuvun puhtauden tarkistamista. Lisäksi työpuvun tulee olla helposti pestävää, siileäpintaista, likaa hylkivää materiaalia. Huokoisia, paksuja neulemateriaaleja ei tule käyttää.

Päähinettä tulee käyttää pakkaamattomien elintarvikkeiden myynti- ja käsittelypaikoissa. Päähineen tulee estää hiuksia joutumasta käsiteltäviin elintarvikkeisiin. Päähineen on peitettävä hiukset kokonaan, myös otsatukka ja lyhytkin niskatukka. Päähine voi olla lakki, liina, hilkka, hiusverkko tai vastaava. Tärkeintä on, että päähine estää hiusten joutumisen käsiteltävinä oleviin elintarvikkeisiin.”

4. Tarkastukset ja toimenpiteet

Terveystarkastajat tarkastivat 160 ravitsemisliikkeen keittiötä heinäkuun 2001 ja tammikuun 2002 välisenä aikana. Kohteet jakautuivat seuraavasti:

- kahvilat 20 kpl
- pizzeriat 23 kpl
- hampurilaisravintolat 20 kpl
- kebabravintolat 16 kpl
- ruokaravintolat 60 kpl ja
- henkilöstöravintolat 21 kpl.

Tarkastuksessa kiinnitettiin erityistä huomiota omavalvonnan toimivuuteen varsinkin sen siivoussuunnitelmaosioon sekä keittiön yleiseen hygieniaan tarkastushetkellä. Jokaisessa tarkastuskohteessa täytettiin tarkastuslomake (liite 1), joka toimi myös tarkastuspöytäkirjana. Samaa tarkastuslomaketta käytettiin sekä ensimmäisessä tarkastuksessa että jälkitarkastuksessa.

4.1. Suurtalouksien keittiöiden puhtaanapidon tarkastuskertomus

Kolmiosaisen tarkastuslomakkeeseen oli kerätty valmiiksi kysymyksiä, jotka ohjasivat tarkastuksen kulkua. A-osassa oli toiminnanharjoittajalle tai hänen edustajalleen esitettäviä kysymyksiä, jotka terveystarkastaja täytti haastatteleamalla toiminnanharjoittajaa. Kysymykset koskivat keittiön siivoussuunnitelmaa, työntekijöiden perehdyttämistä siivoukseen, siivouksen toteutumisen seurantaan, siivousvälineiden kuntoa ja siivoukseen käytettyä aikaa. Samalla pyrittiin vahvistamaan toiminnanharjoittajan asennetta omavalvontaan ja varsinkin sen siivoussuunnitelmaosioon.

Tarkastuslomakkeen B-osa täytettiin samalla kuin tarkastettiin keittiö- ja varastotiloja. Tässä osassa terveystarkastaja arvioi siivoussuunnitelman toteutumista tarkastushetkellä. Tarkastuksessa kiinnitettiin huomiota keittiön ja varastotilojen hygieniaan tasoon, siivoustilojen kuntoon, siivousvälineiden säilytykseen ja kuntoon, jätehuoltoon sekä henkilökunnan hygieniaan.

Tarkastuslomakkeen C-osassa oli kohta ehdotetuille toimenpiteille ja jälkitarkastusajalle sekä sovelletut oikeusohjeet.

4.2. Tarkastukset

Tarkastuksista tehtiin kirjallinen pöytäkirja täyttämällä tarkastuskertomuksen A- ja B-osat. Tarkastuksella todetuista epäkohdista annettiin kirjallinen korjauskehoitus täyttämällä tarkastuskertomuksen C-osa ja sovittiin toiminnanharjoittajan kanssa ajankohdasta, mihin mennessä epäkohdat tulee korjata. Jälkitarkastuksessa todetuista epäkohdista laadittiin pöytäkirja. Pöytäkirjassa todettiin puutteet, jotka olivat edelleen korjaamatta.

4.3. Toimenpiteet

Jälkitarkastuksessa todettujen epäkohtien johdosta toiminnanharjoittajia kuultiin kirjallisesti. Kuuleminen koski tarkastuksissa todettuja epäkohtia, määräyksen antamista sekä asetettua määräaika.

Kuulemista varten laadittiin kuulemiskirjemalli (liite 4). Kuulemiskirje toimitettiin toiminnanharjoittajalle saantitodistuksella tai haastetiedoksiantona.

Kuulemiskirjeessä asetetun määräajan jälkeen tehtiin uusintatarkastus. Mikäli epäkohdat olivat edelleen korjaamatta, ympäristölautakunnalle valmisteltiin uhkasakkopäätösesitys. Uhkasakkopäätösesityksessä esitettiin määräaika, mihin mennessä korjaavat toimenpiteet on tehtävä.

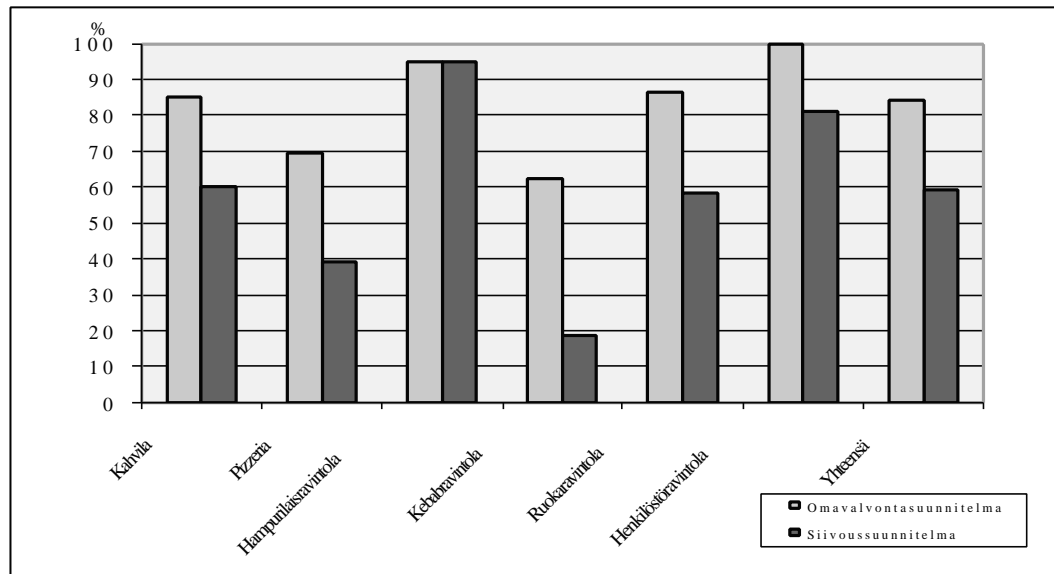
Ympäristölautakunnan päättämän määräajan jälkeen kyseiseen kohteeseen tehdään uusintatarkastus. Mikäli uusintatarkastuksessa todetaan edelleen epäkohtia, toiminnanharjoittajaa kuullaan uhkasakon täytäntöön panosta. Tämän jälkeen ympäristölautakunnalle valmistellaan esitys uhkasakon täytäntöön panosta. Mikäli uusintatarkastuksessa todetaan, että epäkohdat on korjattu, asian käsittely päättyy.

5. Tulokset

5.1. Toiminnanharjoittajalle osoitetut kysymykset (tarkastuskertomuksen A-osa)

5.1.1. Omavalvonta ja siivoussuunnitelma

Tarkastukset tehtiin 160 ravitsemisliikkeen keittiöön. Tulokset toiminnanharjoittajalle osoitetuista kysymyksistä on esitetty liitteessä 2. Kirjallinen omavalvontasuunnitelma oli 84 %:lla ja siivoussuunnitelma 59 %:lla tarkastetuista keittiöistä. Kaikilla henkilöstöravintoloilla oli kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja 81 %:lla siihen sisältyi myös siivoussuunnitelma. Hampurilaisravintoloissa 95 %:lla oli omavalvontasuunnitelma, joka sisälsi myös siivoussuunnitelman. Huonoin tilanne oli kebabravintoloissa, joissa 63 %:ssa oli käytössä omavalvontasuunnitelma ja vain 19 %:lla kirjallinen siivoussuunnitelma. (Kuva 1).



Kuva 1. Kirjallisten omavalvontasuunnitelmien ja siivoussuunnitelmien määrä (%) tarkastetuissa ravitsemisliikkeissä.

Kahviloiden ja hampurilaisravintoloiden siivoussuunnitelmat olivat ajan tasalla. Henkilöstöravintoloista 76 %:lla, ruokaravintoloista 47 %:lla, pizzeriaoista 35 %:lla ja kebabravintoloista 13 %:lla oli ajan tasalla oleva siivoussuunnitelma.

Siivoussuunnitelman toteutumista kuvaa mm. kuinka kohteiden siivoajat ovat jäljitettävissä kirjausten perusteella. Tarkastetuista suurtalouksista 29 %:ssa pystyttiin jäljittämään kohteiden siivoajat. Kirjaukset oli parhaiten toteutettu hampurilaisravintoloissa (80 %). Ruokaravintoloista 13 %:ssa kohteiden siivoajat olivat jäljitettävissä kirjausten perusteella.

Pintojen puhtaustarkkailu oli järjestetty 14 %:ssa ravitsemisliikkeistä ja 11 %:ssa tulokset oli myös kirjattu. Pintojen puhtaustarkkailua kirjauksineen tehtiin eniten henkilöstöravintoloissa (62 %).

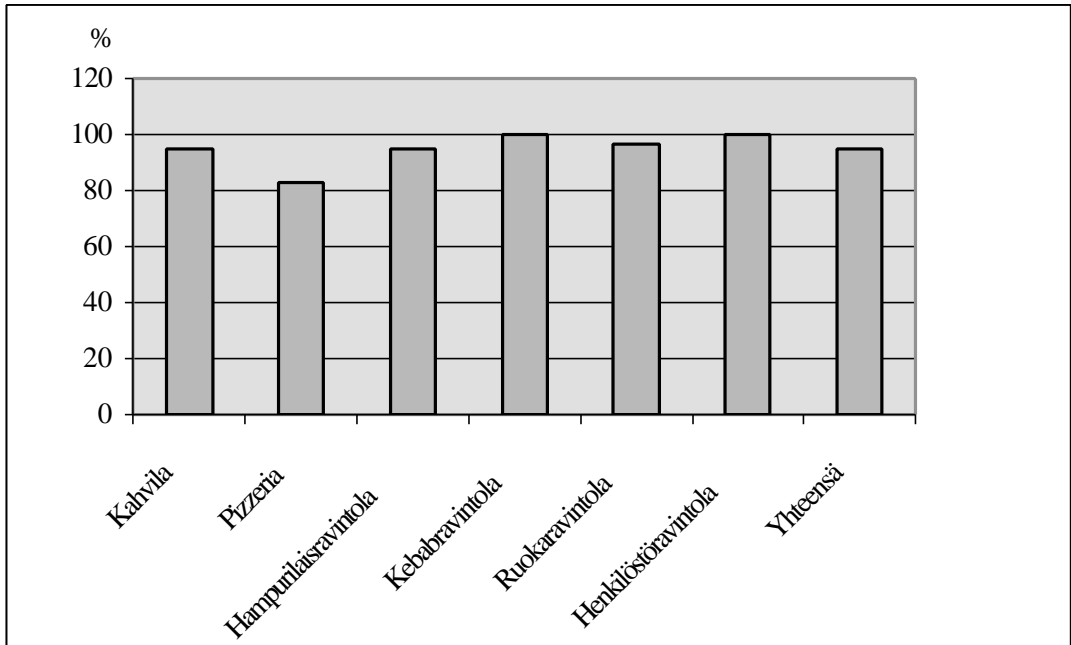
Kaikissa ravitsemisliikkeissä oltiin sitä mieltä, että heillä oli käytettävissä tarkoituksenmukaisia puhdistusaineita ja 99 % arvioi, että heillä oli kunnolliset siivousvälineet.

5.1.2. Siivoukseen käytetyt resurssit

Toiminnanharjoittajista tai heidän edustajistaan 91 % arvioi, että siivoukseen käytetty aika oli riittävä ja 93 % arvioi, että henkilöstöresurssit olivat riittävät. Ravitsemisliikkeen henkilökunta ja ulkopuolinen yrittäjä huolehtivat yhdessä keittiön siivouksesta 17 kohteessa. Neljän ravitsemisliikkeen keittiön siivouksesta huolehti ulkopuolinen yrittäjä. Kaikissa muissa keittiöissä ravitsemisliikkeen henkilökunta huolehti keittiön siivouksesta itse.

5.1.3. Pehdyttäminen

Toiminnanharjoittajista tai heidän edustajistaan 95 % oli sitä mieltä, että työntekijät oli pehdytetty siivoustyöhön. Paras tilanne oli henkilöstö- ja kebabravintoloissa, joissa kaikki työntekijät oli pehdytetty. Vähiten siivoustyöhön oli pehdytetty pizzeriaissa (83 %). (Kuva 2).



Kuva 2. Työntekijöiden pehdyttäminen siivoustyöhön (%) ravitsemisliiketyypeittäin.

5.2. Terveystarkastajan havainnot tarkastushetkellä (tarkastuskertomuksen B-osa)

Siivoussuunnitelman toteutumista käytännössä arvioitiin käyttämällä tarkastuslomakkeen (liite1) B osaa. Tulokset terveystarkastajien havainnoista tarkastushetkellä on esitetty liitteessä 3.

5.2.1. Siivoustilat ja välineet

Siivouskomero puuttui 16 %:sta tarkastetuista ravitsemisliikkeistä. Siivouskomerossa oli vesipiste 56 %:ssa ja lämpökierukka 40 %:ssa kohteista. Siivouskomero oli siisti 56 %:ssa kohteista. Siisteimmät siivouskomerot olivat hampurilaisravintoloissa (85 %) ja henkilöstöravintoloissa (81 %).

Siivousvälineet olivat ehjät 89 %:ssa ja puhtaat 77 %:ssa tarkastetuista kohteista. Puhtaimmat siivousvälineet olivat hampurilaisravintoloissa (95 %), henkilöstöravintoloissa (95 %) ja kahviloissa (85 %). Siivousvälineitä säilytettiin telineissä ja koukuissa vain 44 %:ssa kohteista.

5.2.2. Jätehuolto

Jätteiden lajittelu oli hoidettu asianmukaisesti 100 kohteessa (63 %). Jäteastiat olivat puhtaat 145 kohteessa (91 %).

5.2.3. Tavaroiden vastaanottotilat ja varastot

Tavaroiden vastaanottotilat olivat järjestyksessä 70 %:ssa tarkastetuista kohteista ja varastotilat olivat järjestyksessä 81 %:ssa tarkastetuista kohteista. Varastotilojen puhtaanapidossa oli huomautettavaa 22 %:ssa kohteista.

5.2.4. Keittiötilat

Tavaroita (ruokia, siivousvälineitä yms.) säilytettiin lattioilla 37 %:ssa tarkastetuista kohteista. Leikkuulaudat olivat puhtaita 80 %:ssa ja ehjiä 70 %:ssa kohteista. Työpöydät ja tasot olivat yleensä ottaen puhtaita (92 %). Lattiat olivat puhtaita 77 %:ssa tarkastetuista kohteista. Puhtautta arvioitiin silmämääräisesti.

5.2.5. Astianpesukoneen puhdistaminen ja huolto

Astianpesukoneen huollosta lämpötilaseurantoiheen huolehdittiin yli 30 %:ssa tarkastetuista kohteista.

5.2.6. Henkilökunnan hygienia

Keittiön käsienpesupisteen yhteydessä oli toimiva nestesaippua-annostelija 66 %:ssa tarkastetuista kohteista. Paras tilanne oli hampurilaisravintoloissa, joissa 85 %:ssa oli käsienpesupisteen läheisyydessä toimiva nestesaippua-annostelija. Huonoin tilanne oli pizzerioissa (48 %).

Keittiön käsienpesupisteen yhteydessä oli kertakäyttöisiä paperipyhkeitä telineessä käytettävissä 74 %:ssa kohteista. Paras tilanne oli kahviloissa (100 %) ja huonoin pizzerioissa (39 %). Kankaisia käsipyhkeitä oli vielä käytössä 29 %:ssa kohteista. Eniten kankaisia käsipyhkeitä käytettiin pizzerioissa (43 %).

Henkilökunta oli pukeutunut asianmukaiseen ja puhtaaseen työasuun 96 %:ssa kohteista. Huonoin tilanne oli pizzerioissa, joissa henkilökunta ei käyttänyt puhdasta (13 %) ja asianmukaista (17 %) työasua. Henkilökunnan päänahineen käyttö oli erittäin harvinaista, ainoastaan 34 %:ssa kohteista käytettiin päänahineita. Eniten päänahineita käytettiin hampurilaisravintoloissa (85 %) ja seuraavaksi eniten henkilöstöravintoloissa (48 %).

Henkilökunnalla oli käytettävissä oma WC 83 %:ssa kohteista. WC-tilat olivat puhtaat 82 %:ssa kohteista ja asianmukaisesti varustettuja 76 %:ssa kohteista.

5.3. Ravitsemisliikkeen edustajan oma-arvio ja terveystarkastajan arvio keittiön yleisestä puhtaustasosta

Ravitsemisliikkeiden toiminnanharjoittajat tai heidän edustajansa sekä terveystarkastajat arvioivat erikseen keittiön yleistä puhtaustasoa. Tulokset on esitetty taulukossa 1. Ravitsemisliikkeiden edustajista 74 % piti keittiönsä yleistä puhtaustasoa hyvänä, 23 % tyydyttävänä, 2 % välttävänä, 1 % huonona ja yksi vastaajista ei osannut sanoa mielipidettään.

Terveystarkastajista piti keittiön yleistä puhtaustasoa hyvänä 39 %, tyydyttävänä 44 %, välttävänä 12 % ja huonona 5 %.

Taulukko 1. Ravitsemisliikkeen edustajan oma-arvio ja terveystarkastajan arvio keittiön yleisestä puhtaustasosta.

Arvosana	Ravitsemisliikkeen edustajan oma-arvio N=160		Terveystarkastajan arvio N=160	
	N	%	N	%
Hyvä	119	74	63	39
Tyydyttävä	36	23	70	44
Välttävä	3	2	19	12
Huono	1	1	8	5
Ei osannut sanoa	1	1	0	0

N = tarkastettujen kohteiden lukumäärä

5.4. Toimenpiteet

Kirjallinen korjauskehoitus annettiin 71 %:lle ravitsemisliikkeistä. Kehotuksen johdosta kohteeseen tehtiin uusintatarkastus, jolloin 61 %:ssa todettiin epäkohdat korjatuiksi. Uusintatarkastuksessa todettujen epäkohtien johdosta toiminnanharjoittajia kuultiin kirjallisesti. Kuulemiskirje lähetettiin 12 tarkastettuun kohteeseen (8 %). Projektin aikana lopettaneita ravitsemisliikkeitä oli 6 %. Tulokset on esitetty taulukossa 2.

Taulukko 2. Tarkastusten johdosta tehdyt toimenpiteet ravitsemisliiketyypeittäin.

	Kahvila N=20		Pizzeria N=23		Hampurilais- ravintola N=20		Kebab- ravintola N=16		Ruoka- ravintola N=60		Henkilöstö- Ravintola N=21		Ravitsemis- liikkeet yhteensä SN=160	
	lkm	%	lkm	%	lkm	%	lkm	%	lkm	%	lkm	%	Σlkm	%
Kirjallinen kehottus Annettu	13	65	21	91	9	45	12	75	48	80	10	48	113	71
Jälkitarkastus OK	10	50	14	61	9	45	12	75	44	73	9	43	98	61
Ennen jälkitarkastusta lopettaneet	0	0	2	9	0	0	0	0	1	2	0	0	3	2
Toiminnanharjoittajan kuuleminen	3	15	4	17	0	0	0	0	4	7	1	5	12	8
Kuulemisen jälkeen lopettaneet	0	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4

N = tarkastettujen kohteiden lukumäärä

lkm = lukumäärä

Kuulemisen yleisimmät syyt olivat:

- omavalvonnan puuttuminen
- siivouskomeron puuttuminen
- siivous ei toiminut kunnolla
- siivousvälineet olivat huonokuntoisia
- vesipisteen läheisyydestä puuttui paperipyhetyline ja/tai
- vesipisteitä oli toimintaan nähden vähän.

Kuulemiskirjeessä asetetun määräajan jälkeen kohteeseen tehtiin uusintatarkastus. Tarkastuksissa todettiin, että kuulemiskirjeessä mainitut epäkohdat oli korjattu yhdeksässä ravitsemisliikkeessä (6 %). Kolmessa tapauksessa (2 %) ympäristölautakunnalle valmisteltiin uhkasakkopäätösesitys. Uhkasakkopäätösesitykset koskivat siivouskomeron puuttumista, lattian huonokuntoisuutta tai likaisuutta.

Opastuksella, neuvonnalla ja kirjallisella korjauskehotuksella saatiin 87 % ja määrärauksen avulla 11 % kohteista kuntoon.

6. Johtopäätökset

Tulosten perusteella voidaan todeta, että kohteissa, joissa oli kirjallinen siivoussuunnitelma siivous oli hoidettu muita paremmin, siivousvälineet olivat ehjät ja puhtaat ja niiden säilytys oli järjestetty asianmukaisesti.

Ravitsemisliikkeiden edustajien omat arviot ja terveystarkastajien arviot keittiöiden yleisestä puhtaustasosta erosivat toisistaan. Kun ravitsemisliikkeiden edustajat arvioivat 97 %:ssa kohteista keittiöiden puhtaustason hyväksi tai tyydyttäväksi, terveystarkastajat arvioivat vastaavasti 83 % keittiöiden puhtaustasosta hyväksi tai

tydyttäväksi. Vastaavasti ravitsemisliikkeiden edustajat arvioivat keittiöiden puhtaustason välttäviksi tai huonoiksi 3 %:ssa kohteista, kun terveystarkastajat arvioivat 17 % kohteista välttäviksi tai huonoiksi.

Ravitsemisliikkeiden edustajista 95 % oli sitä mieltä, että työntekijät oli perehdytetty siivoustyöhön. Siitä huolimatta tarkastuksissa todettiin, että monessa kohteessa siivous ei ollut riittävää. Lisäksi 16 %:ssa kohteista puuttui siivoustila tai -komero kokonaan. Tilanne on terveydensuojeluasetuksen 19 §:n vastainen.

Ravitsemisliikkeiden edustajista 99 % oli sitä mieltä, että heillä oli käytettävissään kunnolliset siivousvälineet. Kuitenkin terveystarkastajat havaitsivat, että siivousvälineet eivät olleet puhtaita 23 %:ssa kohteista eivätkä ehjiä 11 %:ssa kohteista. Siivousvälineitä ei yleensä säilytetty telineissä ja koukuissa (56 %).

Tulosten perusteella voidaan todeta, että yrityksissä tulisi panostaa henkilökunnan perehdyttämiseen siivoustyöhön entistä paremmin. Lisäksi siivouskomeroiden varustetasoon on hyvä kiinnittää huomiota. Pienillä muutoksilla, esimerkiksi telineillä, koukuilla ja riittävällä ilmanvaihdolla, voidaan pienimmissäkin kohteissa siivouskomeron varustelutasoa ja käytettävyyttä parantaa.

Ravitsemisliikkeissä tulee kiinnittää huomiota ruokien ja muiden tavaroiden asianmukaiseen säilyttämiseen. Elintarvikkeiden säilyttäminen lattioilla ei ole hyväksyttävää. Keittiön lattiatasot on pidettävä vapaina, jotta lattiapinnat saadaan helposti puhdistettua.

Leikkuulautojen kuntoon, puhtauteen ja riittävyteen tulee myös kiinnittää huomiota. Erityisesti keittiöhygienian kannalta on tärkeää, että ruoan kanssa kosketuksiin tulevat pinnat ovat puhtaat. Huonokuntoiset ja likaiset leikkuulaudat ja välineet voivat levittää tauteja aiheuttavia bakteereita elintarvikkeisiin, josta seurauksena voi olla jopa ruokamyrkytyksiä.

Tulosten perusteella voidaan todeta, että käsihygienian merkitystä tulee jatkossa korostaa entisestään. Vielä nykyäänkin ravitsemisliikkeissä on käytössä kankaisia käsi-pyyhkeitä, osasta tarkastetuista kohteista puuttuivat kertakäyttöiset paperipyyhkeet kokonaan. Myös asianmukaiseen, puhtaaseen työasuun ja päähineen käyttöön tulee kiinnittää erityistä huomiota.

Projektia varten tehdyillä malleilla ja etukäteen sovituilla menettelytavoilla yhtenäistettiin käytäntöjä, jolloin toiminnanharjoittajien tasapuolinen kohtelu toteutui. Samaan aikaan ja samalla tavalla tehdyillä tarkastuksilla ja toimenpiteillä saatiin valvonnalle enemmän vaikuttavuutta ja tuloksellisuutta.

Yrityksen on huolehdittava siitä, että henkilökunta ymmärtää omavalvonnan periaatteen ja merkityksen sekä pystyy toteuttamaan omavalvontaa työssään. Henkilökunnalla on oltava tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävät perustiedot omavalvonnasta, ruokamyrkytyksistä, hygieenisistä työtavoista, henkilökohtaisesta hygieniasta ja puhtaanapidosta.

Hygieniaosaamisasetus edellyttää, että kaikilla pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on 1.1.2005 mennessä oltava hygieniaosaamistodistus.

7. Lähteet

1. Terveydensuojelulaki 763/1994.
2. Terveydensuojeluasetus 1280/1994.
3. Sosiaali- ja terveysministeriön asetus elintarvikehuoneistossa työskentelevältä vaadittavasta elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja osaamisen testaamisesta (hygieniasaamisasetus) 1115/2001.
4. Hallintomenettelylaki 598/1982.
5. Uhkasakkolaki 1113/1990.
6. Elintarviketyöntekijän pukeutumisohteet. Sosiaali- ja terveysministeriö, Lindström Oy ja Elintarvike ja Terveys-lehti, 2000.
7. Suurtaloudet. Elintarvikevalvonta. Elintarvike ja Terveys, teemanumero 1/2000.