

## 24.31.33. Näytteenottosuunnitelma

Mittausten ja tutkimusten avulla varmistetaan raaka-aineiden, tuotteiden, sekä tuotantoympäristön fysikaalinen ja mikrobiologinen vaatimuksenmukaisuus.

**Lakisääteiset näytteenottovaatimukset:** Elintarvikehuoneistossa jossa kasvikset kauppakunnostetaan ja pakataan kokonaisina, mikrobiologista näytteenottovelvollisuutta tuotteesta tai kontaktipinnoista ei pääsääntöisesti ole. Veden mikrobiologinen laatu on varmistettava vesitutkimuksella joka kolmas vuosi, ellei käytössä ole vesilaitoksen toimittamaa talousvettä sellaisenaan. Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista on kerrottu Eviran ohjeessa 10501/1 (liite 5) ja veden laatuvaatimuksista on tarkemmin yleisessä hygienia-asetuksessa (EY) nro 852/2004 ja Oiva-arviointiohjeissa ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille.

**Muut näytteenottovaatimukset:** Näytteenottotarpeita kumpuaa sekä yrityksen omasta laadunvalvonnasta, että asiakasvaatimuksista:

- Yrityksen omilla pistokoetarkastuksilla selvitetään täyttääkö tuote kaikilta osin asetettuja laatuvaatimuksia ja onko omavalvonta riittävä, toimiva ja tehokas.
- Tuotespesifikaatioissa tai asiakassopimuksissa saatetaan määrittää tiettyjä sitovia näytteenottovelvoitteita huomioitavaksi toiminnassa.

**Näytteenottosuunnitelmaan** kootaan yhteen yrityksen kaikki näytteenottotarpeet helpottamaan näytteiden oton koordinoitua, tulosten tulkintaa ja varmistamaan että kaikki tarpeelliset näytteet tulee otetuksi. Liitteessä on esimerkki näytteenottosuunnitelmasta.

Tutkimuskohde	Mistä otetaan	Milloin tai kuinka usein	Kuinka monta näytettä	Mitä tutkitaan	Raja-arvot	Mikä taho tutkii näytettä	Vastuuhenkilö näytteenotossa

- Mikrobiologisessa näytteenotossa noudatetaan tutkimusvälineen käyttöohjeita ja laboratorio-ohjeita.
- Kaikki tulokset kirjataan asianmukaiselle seurantalomakkeelle tai tarkoitukseen varattuun seurantavihkoon.
- Veden aistinvaraisen laadun päivittäisiä tuloksia ei tarvitse kirjata, ellei veden laatu poikkeaa normaalista.



## 21.24.31.33. Esimerkki näytteenottosuunnitelmasta, jossa on huomioitu asiakkaan asettamat näytteenottovelvoitteet

Tutkimuskohde	Mistä otetaan	Milloin tai kuinka usein	Kuinka monta näytettä	Mitä tutkitaan	Raja-arvot	Mikä taho tutkii näytettä	Vastuuhenkilö näytteenotossa
Tuotteen laatu pistokokeena	Toimitusvalmiista tuotteesta käsivalintapöydältä	kerran viikossa	1 pakkaus jokaisesta tuote-erästä	ulkonäkö päältä ulkonäkö sisältä haju, maku, nestejännitys, paino, lämpötila pakkausmerkinnät säilyvyys	Katso tuotespesifikaatiot ja merkintäohjeet	Laadunvalvoja	Maija M
Paino	Tuotantolinjojen vaa'at	kerran päivässä työn alkaessa	1 koepunnitus joka päivä jokaisella käytössä olevalla vaa'alla	Punnitaan pakkaus tai kruunupunnus tuotantolinjan vaa'alla ja verrataan kalibroituun vaakaan.	+ - 10 g	Pakkaamotyöntekijä	Maija M
Vesi	Pesurin vedenotto Käisienpesupiste	joka vuosi	1 näyte per tutkittava vesipiste	Veden mikrobiologinen laatu: Escherichia coli -bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit	0 pmy/100 ml.	Laboratorio	Kaija K
Vesi	Sosiaalitulat	jatkuvasti	useita käyttökertoja päivässä	Aistinvarainen laatu käyttämällä vesi juomavetenä	Ei poikkeavaa hajua, ulkonäköä eikä makua	työntekijät	Kaija K
Lämpötila	Vastaanottotila Kylmiöt Pakkaamo Lähettämö	lämpötilamittarit lokilla, kylmiön mittareissa hälytystoiminto	1 kiinteä mittari per tuotantotila	lämpötila min ja max kylmiöstä lisäksi myös kosteus	Katso lämpömittarin vieressä olevasta ohjeesta	tuotantohenkilökunta	Maija M
Tuotteen lämpötila	Lähettämössä olevasta tuote-erästä	asiakasvaatimusten mukaan	1 mittaus per lähtevä tuote-erä	Tuotteen lämpötila	Katso asiakasvaatimukset tuotespesifikaatioista	Lähettämön esimies	Ville V
Tuotteen mikrobiologinen laatu	varastoidusta porkkanasta ja perunasta	keväällä	5 osanäytettä kummastakin tuotteesta	Listeria monocytogenes	maks. 100 pmy/25g	Laboratorio	Kaija K
Jäämät tuotteessa	vastaanotetuista kasviseristä	alkusyksy joka toinen vuosi	1 edustava näyte riskituotteesta	Monijäämätutkimus	Katso laboratorion ilmoittamat raja-arvot	Laboratorio	Kaija K
Pintojen puhtaus	Kosketuspinnat	vuosittain siivouksen jälk.	1 näyte per tutkimus per tutkittava pinta	pinttyneen lian proteiinijäämät CleanCardilla	Katso CleanCardin ohjeista	Laboratorio	Kaija K

- Mikrobiologisessa näytteenotossa noudatetaan tutkimusvälineen käyttöohjeita ja laboratorio-ohjeita.
- Kaikki tulokset kirjataan asianmukaiselle seurantalomakkeelle tai tarkoitukseen varattuun seurantavihkoon.
- Veden aistinvaraisen laadun päivittäisiä tuloksia ei tarvitse kirjata, ellei veden laatu poikkeaa normaalista.

