

LIITE 9: VÄHITTÄISMYyntITAIKKA

Esim. tukku- tai vähittäismyymälä, tarjoilupaikka kuten ravintola tai kahvila sekä suurtilous kuten suurkeittiö, tai tarjoilukeittiö ja pitopalvelu sekä kansallisten sääntöjen perusteella eläinperäisiä elintarvikkeita käsittelevä vähittäisliike (MMM 318/2021 §27)

Elintarvikenäytteitä suositellaan ottamaan itse valmistetuista ja/tai pakatuista helposti pilaantuvista elintarvikkeista, jotka mainitaan tämän liitteen taulukossa. Näytteitä ei ole tarpeen ottaa muualla pakatuista elintarvikkeista, eikä kuumentamalla valmistetuista elintarvikkeista, jotka tarjoillaan heti kuumentamisen jälkeen.

Näytteenotto vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Näytteitä tulee ottaa **tuotteiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta**, kuten työtasoilta, leikkuulautoilta ja laitteista (esim. lihan jauhamiseen käytettävät laitteet, leikkele-koneiden sisäpinnat). Pintapuhtausnäytteenottoa (osana puhtausseuranta) tehdään pääasiassa puhdistuksen ja pintojen kuivumisen jälkeen ennen töiden alkua. Viljelymenetelmän voi korvata kaupallisella puhtauden tarkkailuun tarkoitetulla mittarilla/metelmällä. Listeriapintanäytteet otetaan pääosin työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista. Tällä tavoin pysyvien listeriakantojen havaitseminen on todennäköisintä. Näytteenotosta, menetelmien valinnasta ja tulosten tulkinnasta kerrotaan tarkemmin ohjeen kohdissa 4.2. (Analyysimenetelmät) ja 6.2. (Listeriaseuranta tuotantoympäristöstä ja laitteista).

Näytteenottotiheys määräytyy ”Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen” -ohjeen, jäljempänä riskiluokitusohje, toiminnan ja kokoluokkien mukaan. Toiminnoissa 1 ja 2 oleville vähittäismyyntipaikoille ei ole näytteenottosuositusta. Toiminnoissa 3 ja 4 suositeltu näytteenottotiheys määräytyy kokoluokan mukaan. Jauhelihan, raakalihavalmisteiden ja siipikarjanlihavalmisteiden valmistuksen osalta suositellut näytteenottotiheydet perustuvat elintarvikehuoneiston kokoluokan sijaan kunkin tuoteryhmän tuotantomäärään.

Vähittäismyynnissä ja tarjoilupaikassa voidaan osanäytteiden ottaminen tuotteista korvata jatkuvalla näytteenotolla, jolloin otetaan yksittäisnäytteitä. Näytteenottotiheys määräytyy tällöin siten, että taulukossa mainittu näytteenottotiheys kerrotaan vähintään kolmella. Esimerkkejä osanäytteiden korvaamisesta jatkuvalla näytteenotolla:

Tässä liitteessä mainittu näytteenottotiheys, jolloin otetaan viisi osanäytettä jokaisella näytteenottokerralla	Vähimmäisnäytteenottotiheys silloin, kun otetaan yksi näyte jokaisella näytteenottokerralla
4x/v	1x/kk (väh. 12 näytettä/v)
6x/v	Joka 3. viikko (väh. 18 näytettä/v)
8x/v	Joka 2. viikko (väh. 24 näytettä/v)
12x/v / 1x/kk	Vaihdellen joka viikko / joka 2. viikko (väh. 36 näytettä/v)

Tuotenäytteenottoa voidaan harventaa (tai kokoluokassa 1 ja 2 luopua näytteenotosta toistaiseksi kokonaan tuotenäytteiden osalta), jos tulokset ovat olleet hyväksyttävät kolmena peräkkäisenä vuotena ja valvontaviranomainen arvioi, että elintarviketurvallisuus ei näytteenoton vähentämisen vuoksi vaarannu. Jauhelihan, raakalihavalmisteiden ja/tai siipikarjanlihavalmisteiden valmistamisen kohdalla näytteenotosta voidaan valvontaviranomaisen arvion perusteella luopua sellaisten tuoteryhmien kohdalla, joita tuotetaan korkeintaan 100 000 kg vuodessa.

Ruokaviraston suositus ruokanäytteiden ottamisesta varalta valmistuskeittiöissä

Valmistuskeittiöiden on hyvä ottaa valmistetusta ruoasta tai elintarvikkeesta 200 – 300 g:n näyte/valmistettu elintarvike-erä. Näytteet otetaan aseptisesti näytteenottoastioihin tai tehdaspuhtaisiin muovipusseihin. Jos näytteet on otettu biohajoaviin pusseihin, sisältö on hygieenisesti siirrettävä tavallisiin muovipusseihin/-astioihin, jotka on suljettava tiiviisti, ennen kuin näyte lähetetään laboratorioon tutkittavaksi. Näyte pakastetaan ja säilytetään pakastimessa vähintään 2–4 viikon ajan. Näytteiden ottaminen helpottaa myöhemmin mahdollisen ruokamyrkytyspäilyn selvittämistä, mikäli kyseistä ruokaa epäillään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi. Myös tarjottavaksi valmistetuista salaateista, raasteista yms. kannattaa pakastaa vastaava näyte. Eri ruokien yhdistämistä yhdeksi näytteeksi ei suositella. Mahdollisten ruokamyrkytys selvitysten vuoksi ruokalistat on hyvä säilyttää useita viikkoja. Jos ruokalistaan joudutaan tekemään muutoksia, on hyvä, että keittiö kirjaa ruokalistoihin tulleet muutokset.

Tuotenäytteet

1 Turvallisuusvaatimus

Salmonella

Vähittäismyyntipaikassa valmistetulle jauhelihalle, raakalihavalmisteille ja tietyille lihavalmisteille (ks. alla oleva taulukko) on asetettu turvallisuusvaatimus salmonellalle.

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes -vaatimusta sovelletaan sellaisenaan syötäviin elintarvikkeisiin. Näytteitä otetaan silloin, kun vähittäismyynti- tai tarjoilupaikassa valmistetaan sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita, joissa *L. monocytogenes* voi kasvaa. Näytteitä ei oteta esim. tuotteista, joiden myyntiaika on korkeintaan 4 vrk tai tuotteista, joiden pH on $\leq 4,4$ tai $a_w \leq 0,92$ tai joiden pH on $\leq 5,0$ ja $a_w \leq 0,94$.

2 Prosessihygieniavaatimus

Aerobiset mikro-organismit ja *E. coli*

Vähittäismyyntipaikassa valmistetulle jauhelihalle on asetettu aerobisia mikro-organismeja ja *E. coli* -bakteeria koskeva vaatimus. Kyseisiä vaatimuksia sovelletaan valmistusprosessin (jauhamisen) lopussa. Aerobisia mikro-organismeja koskevaa vaatimusta ei sovelleta jau-

helihaan, jonka myyntiaika on korkeintaan 24 tuntia. Jos jauhelihaa tehdään eri eläinlajeista, niin näytteitä voidaan ottaa samassa suhteessa kuin jauhelihalajeja tuotetaan. Toimija voi myös halutessaan ottaa kaikki jauhelihanäytteet vain yhdestä jauhelihalajista riskinarvioinnin perusteella. Jauhelihanäytteen osanäytteet on kuitenkin otettava samasta jauhelihalajista. Vähittäismyyntipaikassa valmistetulle raakalihavalmisteelle on asetettu *E. coli* -bakteeria koskeva vaatimus. Vaatimukset koskevat tuotteita, jotka myydään sellaisenaan (ne eivät koske tuotteita, joita käytetään edelleen itse esim. ruoka-annosten valmistamiseen).

3 Muut suositeltavat tutkimukset (katso ohjeen kappale 6.6)

Naudan- tai lampaanlihasta valmistettua jauhelihaa ja raakalihavalmisteita suositellaan tutkimaan harkinnan mukaan STEC -bakteerien varalta. Näytteenottoa harkitaan tuotteen käyttötarkoituksen ja kohderyhmän mukaan. Näytteenottoa suositellaan esimerkiksi silloin, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämättömänä (esim. tartarpihvit) tai jos ravintolassa valmistetusta jauhelihasta tehdään mediumpaistettavaksi tarkoitettuja pihvejä. Lisäksi mediumpaistettavaksi tarkoitetuista pihveistä suositellaan tutkittavaksi *E.coli* ja salmonella.

OMAVALVONNAN SUOSITELLUT NÄYTTEENOTTOTIHEYDET VÄHITTÄISMYyntI- JA TARJOILUPAIKASSA
TURVALLISUUSVAATIMUKSET

LIITE 9
4(9)

Elintarvikeluokka Tässä tarkoitetaan näytteenottokohteessa valmistettuja tuotteita, jotka myydään sellaisenaan	Mikro-organismit	Näytteenotto-suunnitelma ¹		Rajat ²⁾		Analyttinen vertailu-menetelmä ³	Suositeltu näytteen-ottoajan-kohta	Suositeltu näytteenottotiheys, sovelletaan tuotantomäärän ja riskin mukaan. Näytteet eri tuoteryhmistä suhteessa tuotantomäärään. Riskiluokitusohjeen toiminta 3 ja 4 krt = kertaa, v = vuosi		
		n	c	m	M			Kokoluokka 1	Kokoluokka 2	Kokoluokka 3
1.2 Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joissa <i>Listeria monocytogenes</i> voi kasvaa ja joiden myyntiaika 5 vrk tai yli <i>Esim. tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala, kylmäsavustettu kala, joiden myyntiaika 5 vrk tai yli</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 pmy/g ⁷		EN/ISO 11290-2 ⁵	Viimeisenä käyttöpäivänä (vkv)	Toiminta 3: Ei näytteitä Toiminta 4: 4-6 krt/v	4-6 krt/v	6-12 krt/v
1.3. Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joissa <i>Listeria monocytogenes</i> ei voi kasvaa ^{4) 6)} <i>Esim. kaikki 1.2 mainitut elintarvikkeet, kun niiden myyntiaika on alle 5 vrk</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 pmy/g		EN/ISO 11290-2 ⁵	Vkp	Ei näytteitä	Ei näytteitä	Ei näytteitä

LISTERIANÄYTTEENOTTO KALAKAUPOISSA JA KALASTAJIEN HUONEISTOISSA

Elintarvikeluokka Tässä tarkoitetaan näytteenottokohteessa valmistettuja tuotteita, jotka myydään sellaisenaan	Mikro-organismit	Näytteenotto-suunnitelma ¹		Rajat ²⁾		Analyttinen vertailu-menetelmä ³	Suositeltu näytteen-ottoajan-kohta	Suositeltu näytteenottotiheys, sovelletaan tuotantomäärän ja riskin mukaan. krt = kertaa, v = vuosi		
		n	c	m	M			Kyseiseen luokkaan kuuluvien tuotteiden vuosituotanto <10 000 kg	Kyseiseen luokkaan kuuluvien tuotteiden vuosituotanto 10 000-100 000 kg	Kyseiseen luokkaan kuuluvien tuotteiden vuosituotanto > 100 000 kg
1.2 Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joissa <i>Listeria monocytogenes</i> voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai yli. <i>Merkittävä riski: esimerkiksi tyhjiöpakattu graavikala ja kylmäsavukala. Kohtalainen riski: esimerkiksi kalapyörökät ja -pihvit, lämminsavustettu kala.</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 pmy/g ⁷		EN/ISO 11290-2 ⁵	Vkp	Tuotteet, joihin liittyy merkittävä riski: 2 krt/v Tuotteet, joihin liittyy kohtalainen riski: Ei näytteitä	Tuotteet, joihin liittyy merkittävä riski: 4 krt/v Tuotteet, joihin liittyy kohtalainen riski: 2 krt/v	
1.3. Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joissa <i>Listeria monocytogenes</i> ei voi kasvaa ^{4) 6)} <i>Esim. kaikki 1.2 mainitut elintarvikkeet, kun niiden myyntiaika on alle 5 vrk</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 pmy/g		EN/ISO 11290-2 ⁵	Vkp	Ei näytteitä	Ei näytteitä	Ei näytteitä

OMAVALVONNAN SUOSITELLUT NÄYTTEENOTTOTIHEYDET VÄHITTÄISMYYNTI- JA TARJOILUPAIKASSA
PROSESSIHYGIENIAVAATIMUKSET

LIITE 9
 5(9)

Elintarvikeluokka	Mikro- organismit	Näytteenotto- suunnitelma ¹		Rajat ²⁾		Analyytti- nen ver- tailu- menetelmä ³	Vaatimuk- sen sovelta- mis vaihe	<i>Suosittelut näytteenottotiheys, sovelletaan tuotantomäärän ja riskin mukaan. krt = kertaa, v = vuosi</i>		
		n	c	m	M			< 10 000 kg	10 000- 100 000 kg	yli 100 000 kg
2.1.6. Jauheliha, kun myynti- aika (käyttöaika) on 24 h tai enemmän sellaisenaan	Aerobiset mikro- organismit	5	2	5x10 ⁵ pmy/g	5x10 ⁶ pmy/g	ISO 4833	Valmistus- prosessin lopussa	<i>Ei näytteitä</i> <i>Jos kaupassa pakatun jauhelihan säilyvyys- aika on yli 2 vuoro- kautta 1 krt/v</i>	4-8 krt/v	8-12 krt/v
2.1.6. Jauheliha	<i>E. coli</i>	5	2	50 pmy/g	500 pmy/g	ISO 16649-1 tai 2	Valmistus- prosessin lopussa	<i>Ei näytteitä</i> <i>Jos jauheliha on tar- koitus syödä raakana tai siitä on tarkoitus valmistaa mediumpihvejä: 2 krt/v</i>	4-8 krt/v	8-12 krt/v
2.1.8. Raakalihavalmisteet <i>Esim. paloitettu ja maustettu maustettu/marinoitu liha</i>	<i>E. coli</i>	5	2	500 pmy/g	5000 pmy/g	ISO 16649-1 tai 2	Valmistus- prosessin lopussa	<i>Ei näytteitä</i>	4-8 krt/v	8-12 krt/v

TURVALLISUUSVAATIMUKSET

6(9)

Elintarvikeluokka Tässä tarkoitetaan näytteenottokohteessa valmistettuja tuotteita, jotka myydään sellaise- naan	Mikro- organismit	Näytteenotto- suunnitelma ¹		Rajat ²		Analyttinen vertailu- menetelmä ³	Suositeltu näytteenotto- ajankohta	Mikrobikriteeriasetuksen mukainen näytteenottotiheys <i>Suosittelut näytteenottotiheys, sovelletaan tuotantomäärän ja riskin mukaan.</i> <i>krt = kertaa, v = vuosi, kk=kuukausi</i>		
		n	c	m	M			< 10 000 kg	10 000-100 000 kg	yli 100 000 kg
1.4 ja 1.6 Jauheliha	<i>Salmonella</i>	5	0	Ei todetta- vissa 25 g:ssa	EN ISO 6579-1	Vkp	Salmonellavalvontaohjelman piiriin kuuluvasta suomalaisesta li- hasta (nauta, sika, broileri, kana, kalkkuna, anka, hanhi, helmi- kana) valmistettava jauheliha: ei näytteitä. Sama koskee käytettäessä lihaa, joka kuuluu Suomen ohjelmaa vas- taavan salmonellavalvontaohjelman piiriin (Ruotsi, Norja, Tanska (vain broileri) ja Islanti (vain broileri ja kalkkuna)). Muuten:	4 krt/v	8 krt/v	1 krt/kk
1.6 Raakalihavalmisteet (muu kuin siipikarjanliha)	<i>Salmonella</i>	5	0	Ei todetta- vissa 10 g:ssa	EN ISO 6579-1	Vkp	Salmonellavalvontaohjelman piiriin kuuluvasta suomalaisesti sian- tai naudanlihasta valmistettava raakalihavalmiste: ei näytteitä. Sama koskee käytettäessä lihaa, joka kuuluu Suomen ohjelmaa vas- taavan salmonellavalvontaohjelman piiriin (Ruotsi ja Norja). Muuten:	4 krt/v	8 krt/v	1 krt/kk
1.5 Siipikarjan raakalihavalmisteet <i>Esim. paloitetu siipikarjanliha, maustettu/marinoitu siipikarjanliha</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Ei todetta- vissa 25 g:ssa	EN ISO 6579-1	Vkp	Salmonellavalvontaohjelman piiriin kuuluvasta suomalaisesta broi- lerin, kanan-, kalkkunan-, helmikanan-, ankan- ja hanhenlihasta val- mistettava raakalihavalmiste: ei näytteitä. Sama koskee käytettäessä broilerin tai kalkkunan lihaa, joka kuuluu Suomen ohjelmaa vastaavan salmonellavalvontaohjelman piiriin (Ruotsi, Tanska (vain broileri), Islanti ja Norja). Muuten:	4 krt/v	8 krt/v	1 krt/kk

TURVALLISUUSVAATIMUKSET

7(9)

Elintarvikeluokka Tässä tarkoitetaan näytteenottokohteessa valmistettuja tuotteita, jotka myydään sellaisenaan	Mikro- organismit	Näytteen- ottosuun- nitelma ¹		Rajat ²		Analyttinen vertailu- menetelmä ³	Suositeltu näytteen- ottoajan- kohta	Suositeltu näytteenottotiheys, sovelletaan tuotantomäärän ja riskin mukaan.		
				m	M			< 10 000 kg	10 000-100 000 kg	yli 100 000 kg
1.9 Siipikarjanlihavalmistet <i>Esim. esikeitetyt tai -paistetut siipikarjatuotteet</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Ei todettavissa 25 g:ssa	EN ISO 6579-1	Vkp	<i>Salmonellavalvontaohjelman piiriin kuuluvasta suomalaisesta broilerin, kanan-, kalkkunan-, helmikanan-, ankan- ja hanhenlihasta valmistettava siipikarjanlihavalmistet: ei näytteitä. Sama koskee käytettäessä broilerin tai kalkkunan lihaa, joka kuuluu Suomen ohjelmaa vastaavan salmonellavalvontaohjelman piiriin (Ruotsi, Tanska (vain broileri), Islanti ja Norja).</i>			
							<i>Muuten:</i>			
							4 krt/v	8 krt/v	10 krt/kk	
1.16 Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset, <i>esim. rapujen keittäminen, erityisesti kun käytetään ulkomaisia äyriäisiä ja nilviäisiä</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Ei todettavissa 25 g:ssa	EN ISO 6579-1	Vkp	<i>Ei näytteitä</i>	2 krt/v	2 krt/v	

¹⁾ n = näytteen muodostavien osanäytteiden määrä; c = niiden osanäytteiden määrä, joiden arvot ovat välillä m–M.

²⁾ m = M muissa kohdissa paitsi 2.1.6, 2.1.8, 2.4.1 ja 2.2.2- 2.2.8

³⁾ On käytettävä standardin viimeisintä versiota.

⁴⁾ Seuraavien sellaisenaan syötäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden säännöllisestä testauksesta ei tavanomaisissa olosuhteissa ole hyötyä:

- elintarvikkeet, joille on tehty kyllin tehokas *L. monocytogenes* -bakteerin tuhoava lämpökäsittely tai muu käsittely, jolloin uudelleen saastuminen käsittelyn jälkeen ei ole mahdollista (esim. lopullisessa pakkauksessaan lämpökäsitellyt tuotteet),
- tuoreet, leikkaamattomat tai jalostamattomat vihannekset ja hedelmät
- leipä, keksit ja vastaavat tuotteet,
- pullotettu tai pakattu vesi, virvoitusjuomat, olut, siideri, viini, alkoholijuomat ja vastaavat tuotteet,
- sokeri, hunaja ja makeiset, mukaan luettuina kaakao- ja suklaatuotteet,
- elävät simpukat
- elintarvikekäyttöön tarkoitettu suola.

⁵⁾ 1 ml inokulaattia levitetään petrimaljaan, jonka halkaisija on 140 mm, tai kolmeen petrimaljaan, joiden halkaisija on 90 mm. Määritysrajaksi tulee 10 pmy/g.

⁶⁾ Tuotteiden, joiden pH on ≤ 4,4 tai a_w ≤ 0,92 tai joiden pH on ≤ 5,0 ja a_w ≤ 0,94 sekä tuotteiden, joiden myyntiaika on alle 5 vrk, katsotaan automaattisesti kuuluvan tähän luokkaan. Myös muut tuoteluokat voivat kuulua tähän luokkaan, jos se on tieteellisesti perusteltua.

⁷⁾ Jos valmistaja pystyy osoittamaan toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla, että tuote ei ylitä 100 pmy/g rajaa myyntiaikana.

TURVALLISUUSVAATIMUKSET

8(9)

Tulosten tulkinta

Annetut rajat koskevat jokaista testattua osanäytettä.

Testitulokset osoittavat testatun erän/prosessin mikrobiologisen laadun.

E. coli -bakteerin tai aerobisten mikro-organismien esiintyminen jauhelihasa ja raakalihavalmisteissa (tulkinta *E. coli* erikseen ja aerobiset mikro-organismit erikseen):

- hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot ovat $\leq m$,
- varauksin hyväksyttävä, jos enintään c/n arvoa on välillä $m-M$ ja muut todetut arvot ovat $\leq m$,
- ei hyväksyttävä, jos yksi tai useampi todetuista arvoista on $> M$ tai jos enemmän kuin c/n arvoa on välillä $m-M$.

L. monocytogenes -bakteerin esiintyminen muissa sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa:

- hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot ovat \leq raja,
- ei-hyväksyttävä, jos jokin todetuista arvoista on $>$ raja.

Salmonella-bakteerin esiintyminen eri elintarvikeluokissa:

- hyväksyttävä, jos kaikki todetut arvot osoittavat, että bakteeria ei todettu
- ei hyväksyttävä, jos bakteeri löytyy yhdestäkin osanäytteestä

NÄYTTEET TUOTANTOYMPÄRISTÖSTÄ JA -LAITTEISTA

9(9)

Näytteenottosuunnitelmaan sisällytetään pintapuhtausnäytteenotto silloin, kun käsitellään/valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita sekä kasvis- että eläinperäisiä elintarvikkeita. Näytteistä analysoidaan indikaattoribakteereita (esim. aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit). Tärkeintä on kuitenkin tehdä hyvät työohjeet, noudattaa niitä ja arvioida aistinvaraisesti siivouksen onnistuminen. Näytteet voivat auttaa seuraamaan siivoustyön laatua.

Toiminta 3 ja 4	Näytteenottokohde	Aerobiset mikro-organismit <i>Suositeltu näytteenottotiheys</i>
Kokoluokka 1	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: laitteet, kuljettimet, työtasot 5 näytettä kerrallaan	4-6 krt/v tai riittävän tiheästi trendiseurannan mahdollistamiseksi
Kokoluokka 2	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: laitteet, kuljettimet, työtasot 5 näytettä kerrallaan	6-12 krt/v
Kokoluokka 3	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: laitteet, kuljettimet, työtasot 5-10 näytettä kerrallaan	12 krt/v

Näytteitä on otettava käsittelyalueilta ja elintarviketuotantoon käytetyistä laitteista, kun näytteenotto on tarpeen sen varmistamiseksi, että mikrobikriteeriasetuksen vaatimukset täytetään. Sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita, joissa *L. monocytogenes* voi kasvaa, valmistavien elintarvikealan toimijoiden on otettava *L. monocytogenes* -näytteet käsittelyalueilta ja -laitteista osana näytteenotto-ohjelmaansa.

Toiminta 3 ja 4	Näytteenottokohde	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Suositeltu näytteenottotiheys</i>	<i>Salmonella</i> <i>Suositeltu näytteenottotiheys</i>
Kokoluokka 1	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: laitteet, kuljettimet, työtasot 5 näytettä kerrallaan	4-6 krt/v kun valmistetaan sellaisenaan syötäviä tuotteita, joissa <i>L. monocytogenes</i> voi kasvaa ¹⁾	4-6 krt/v kun valmistetaan jauhelihaa/lihavalmisteita lihasta, joka ei alkuperältään ole kuulunut salmonellavalvontaohjelman piiriin
Kokoluokka 2	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: laitteet, kuljettimet, työtasot 5 näytettä kerrallaan	6-8 krt/v kun valmistetaan sellaisenaan syötäviä tuotteita, joissa <i>L. monocytogenes</i> voi kasvaa ¹⁾	8-10 krt/v kun valmistetaan jauhelihaa/lihavalmisteita lihasta, joka ei alkuperältään ole kuulunut salmonellavalvontaohjelman piiriin
Kokoluokka 3	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: laitteet, kuljettimet, työtasot 5 näytettä kerrallaan	8-12 krt/v kun valmistetaan sellaisenaan syötäviä tuotteita, joissa <i>L. monocytogenes</i> voi kasvaa ¹⁾	12-14 krt/v kun valmistetaan jauhelihaa/lihavalmisteita lihasta, joka ei alkuperältään ole kuulunut salmonellavalvontaohjelman piiriin

¹⁾ Tuotteiden, joiden pH on $\leq 4,4$ tai $a_w \leq 0,92$ tai joiden pH on $\leq 5,0$ ja $a_w \leq 0,94$ sekä tuotteiden, joiden myyntiaika on alle 5 vrk, ei katsota kuuluvan tähän luokkaan.

Huom! Jos *L. monocytogenes* todetaan pintanäytteistä, tulisi pintanäytteenottoa lisätä saastumislähteen selvittämiseksi.

Näytteenottoa tuotantoympäristöstä ja -laitteista voidaan harventaa esimerkiksi alemman kokoluokan näytemääriin, jos tulokset ovat olleet hyväksyttävät vuoden ajan ja valvontaviranomainen arvioi, että elintarviketurvallisuus ei näytteenoton vähentämisen vuoksi vaarannu.