

# Mikrobiologiset ohje-arvot työryhmä

Ajankohtaista laboratoriorintamalla 1.10.2014  
Laatupäällikkö Sanna Raunila, Saarioinen Oy

# Mikä työryhmä?

- \* EVIRAn Elintarvikelaboratoriotoimikunta (ELATO) on perustanut mikrobiologian jaostonsa ohjaukseen ”Mikrobiologiset ohje-arvot” -työryhmän.
- \* Työryhmä on **väliaikainen** ja sen tehtävänä on koota yhtenäiset ohje-arvot käytettäväksi **elintarvikkeiden mikrobiologisten tutkimusten tulosten arviointiin elintarvike- ja ympäristölaboratorioissa ja vastaavassa toiminnassa.**
- \* Ensisijaisena tarkoituksena on siis mahdollistaa elintarvikkeiden mikrobiologisista tuloksista annettujen lausuntojen yhdenmukaisuus. Toisaalta ohjearvoja voitaisiin soveltaa myös elintarvikkeiden valmistusprosessin eri vaiheisiin.

# Työskentely

- \* Työskentely tapahtuu pääsääntöisesti Eviranetin työtilassa, mutta tarvittaessa pidetään kokouksia.
- \* Työryhmään kuuluvat elintarvikelaboratoriotoimikunnan mikrobiologian jaoston jäsenet. Ryhmän puheenjohtaja toimii Sanna Raunila ja Eviranetin työtilan omistaja Tuula Pirhonen.
- \* Elintarvikelaboratorioiden, -valvonnan, -teollisuuden ja -kaupan edustajat ovat tervetulleita mukaan työskentelyyn, jotta laadittavista ohjearvoista saataisiin mahdollisimman hyvin tarkoitustaan palvelevat.

# Työryhmän jäsenet

- \* Tuula Pirhonen, EVIRA
  - \* Sanna Raunila, Saarioinen Oy (pj)
  - \* Anne Nykänen, Orkla Foods Finland
  - \* Elina Vatunen, Tullilaboratorio
  - \* Elina Säde, Helsingin yliopisto, ELTDK
  - \* Elisa Piesala, Elintarviketeollisuusliitto
  - \* Inka Heikkinen, Kuopion kaupunki, ympäristöterveydenhuolto
  - \* Katriina Luoma, HKScan Finland
  - \* Marjo Toivo, Suomen Nestlé Oy
  - \* Milla Lehtinen, Vaasan Oy
  - \* Olli Saarinen, Apetit Oyj
  - \* Pia Sigvart-Mattila, Kokemäenjoen vesistön vsy
  - \* Satu Vesterlund, Kuusisen Kala Oy
  - \* Seija Pihlajaviita, Atria Oy
  - \* Tomi Tanayama, Kotivara Oy
- \* *Kaivataan edelleen osallistujia elintarvikelaboratorioista*

# Työryhmän kokoontuminen

- \* Pääsääntöisesti työryhmä on kokoontunut EVIRAssa ELATOn mikrobiologisen jaoston yhteydessä
- \* 9.6.2014
- \* 12.8.2014
- \* 24.9.2014
- \* 21.10.2014
- \* Loppupalaveri 25.11.2014

# Johdanto ohjearvoihin

- \* Mikrobikriteeriasetuksessa ((EY) N:o 2073/2005 muutoksineen) ja EVIRA:n ohjeessa 10501/1 määritellään tietyille elintarvikkeille tutkimuksia ja ohjearvoja. Näiden ohjeistusten ulkopuolelle jää iso osa elintarvikkeita, joiden tutkimusten ja ohjearvojen yhtenäistämiseksi tämä yhteenveto on laadittu
- \* Yhteenvedossa esitetyt tutkimukset ja ohjearvot eivät ole lainsäädännöllisesti sitovia
- \* Niiden tarkoituksena on toimia apuvälineenä laboratorioden yhdenmukaisille lausunnoille
- \* Tuloksia tulkittaessa tulee kuitenkin huomioida aina tapauskohtaisesti mm. elintarvikkeen mahdollisesti sisältävä luonnollinen mikrobifloora, näytteenottoaika ja tutkimusajankohta suhteessa tuotteen viimeiseen käyttöpäivään
- \* Mikrobiologisen tutkimuksen lisäksi tulisi aina arvioida myös elintarvikkeen aistinvarainen laatu
- \* Työryhmässä on esitetty myös ETL:n Valmisruokayhdistyksen ohjearvoihin uudistuksia

# Olemassa olevaa ohjeistusta

- \* **Mikrobikriteeriasetus (EY) N:o 2073/2005 muutoksineen, EVIRAn ohje 10501/1**
- \* [Elintarviketeollisuusliiton ohjearvot VKP:nä](#)
- \* Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
  - \* <http://www.dghm.org/>
- \* Tuoresalaatit – eläinlääkäripäivät 2002
- \* Tuore kala – yhteenveto kuntalaboratoriot 2006
- \* Mausteet – EVIRAn projekti v. 2005
- \* Lisäksi mm. SLV

# Esimerkkejä laadituista yhteenvedoista



# Esimerkkejä laadituista yhteenvedoista

- \* Raaka kala (tuore/pakaste)
- \* Mausteet
- \* Kypsät leipomovalmisteet

# Liha

- \* Raakalihavalmisteiden ja jauhelihan osalta toivotaan edelleen laboratorioilta kommentteja perusteluineen käytettävistä ohjearvoista ja suoritettavista tutkimuksista.
- \* Kysely lähetetty mikrobiologisen jaoston jäsenille ja työryhmän jäsenille 26.9.2014.

# Kehitysehdotukset ETL:n valmisruokayhdistyksen raja-arvoihin

1. Raja-arvojen harmonisointi logaritmiasteikoille
  - \* *Bacillus cereus*, enterobakteerit ja *Staphylococcus aureus*
    - \* Pääsääntöisesti valmisruoassa käytettävät ohjearvot:  
m=100, M=1000
2. Homeet-analyysille raja-arvo esim. salaatteihin 1 000 – 10 000 pmy/g.