

27.10.2025

Jääpalojen hygieeninen laatu, projektin tulokset

Johdanto

Päijät-Hämeen ympäristöterveys toteutti kesäkaudella 2025 elintarvikevalvonnan näytteenottoprojektin, jonka tavoitteena oli selvittää jään hygieenistä laatua. Projekti toteutettiin yhteistyössä Lahden kaupungin ympäristöterveyden kanssa. Näytteitä otettiin kaikista Päijät-Hämeen kunnista.

Vastaavaa selvitystä ei ole tehty Päijät-Hämeen alueella viime vuosina, joten projekti tarjoaa ajankohtaista tietoa jääpalojen laadusta sekä viranomaisille että elintarvikealan toimijoille. Mikrobiologisesti huonolaatuinen jääpala voi muodostaa riskin elintarvikeeturvallisuudelle.

Näytteenotto

Näytteitä otettiin yhteensä 102 kpl pubeista, ravintoloista ja myymälöistä. Näytteenotto kohdistui juomissa tarjottaviin jääpaloihin ja myymälöiden palvelutiskeissä käytettävään jäähileeseen. Päijät-Hämeen ympäristöterveyden osuus näytteistä oli 43 kpl, joista 31 kpl oli ennalta suunniteltuja näytteitä ja 12 kpl huonojen tulosten perusteella otettuja uusintanäytteitä (taulukko 1).

Kunta	Näytteet	Uusintanäytteet
Asikkala	6	2
Hartola	1	1
Heinola	6	2
Hollola	7	3
Iitti	2	1
Kärkölä	1	1
Orimattila	4	0
Padasjoki	2	1
Sysmä	2	1
Yhteensä	31	12

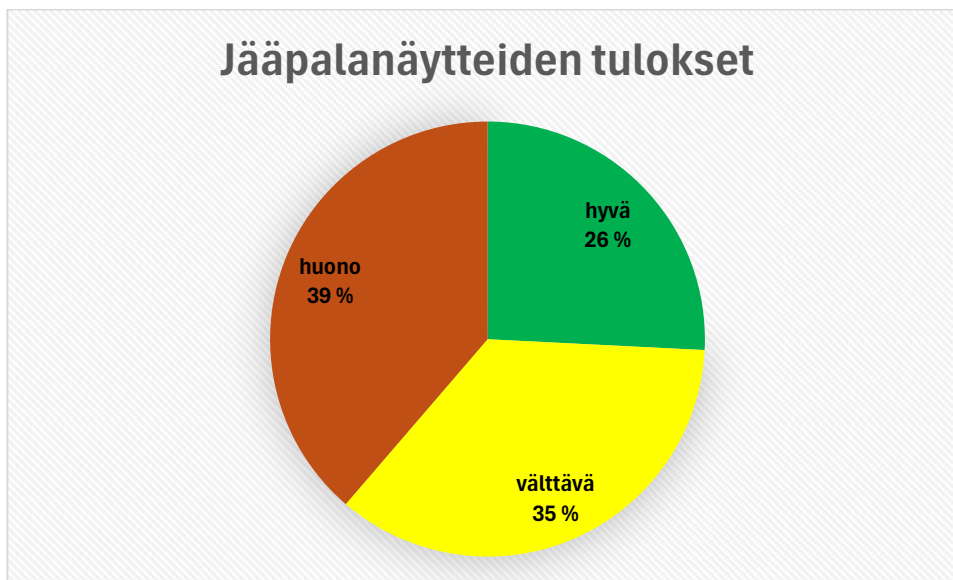
Taulukko 1. Näytemäärät kunnittain

Näytteistä tutkittiin Metropolilab Oy:n laboratoriossa heterotrofinen pesäkeluku 22°C, koliformiset bakteerit, *Escheria coli* ja suolistoperäiset enterokokokit. Näytetulosten arvioinnissa käytettiin sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 1352/2015 mukaisia

talousveden laatuvaatimuksia ja laatutavoitteita sekä Ruokaviraston ohjetta Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa.

Tulokset

Tutkituista näytteistä 26 % oli mikrobiologisesti laadultaan hyviä, 35 % välttäviä ja 39 % huonoja (kuvio 1).



Kuvio 1. Näytetulosten mikrobiologinen laatu

Jos tulos oli välttävä kohonneen heterotrofisen pesäkeluvun takia, oltiin valvontakohteeseen yhteydessä ja annettiin neuvontaa jääpalakoneen puhtaanapitoon ja käsitteilyhygieniaan. Tulos arvioitiin huonoksi, jos näytteessä esiintyi koliformisia bakteereja, *Escheria coli*-bakteeria, suolistoperäisiä enterokokkeja tai heterotrofinen pesäkeluku oli korkea. Huonon tuloksen johdosta kehoitettiin puhdistamaan jääpalakone ja otettiin uusintanäyte. Uusintanäytteissä oli edelleen 5 kpl huonoja tuloksia, jotka johtivat jatkonäytteenottoon.

Puhdistuskäytännöt ja hygienia

Projektin yhteydessä laadittiin jääpalakoneen puhdistusohje, joka lähetettiin ennen näytteenottoa kattavasti kaikkiin alueen elintarvikehuoneistoihin, joissa oletettiin olevan jääpalakoneita. Näytteenottokäynneillä havaittiin, että ohje oli otettu käyttöön monissa kohteissa.

Projektia varten laaditulla tarkastuslomakkeella selvitettiin koneen puhdistustiheyttä ja puhdistuskäytäntöjä sekä arvioitiin koneen ja välineiden puhtautta. Lähes 80 %:ssa kohteista kone puhdistettiin säännöllisesti. Valvojien oma aistinvarainen arvio jääpalakoneen puhtaudesta oli pääsääntöisesti hyvä. Jääpalakauhojen sekä ottimien kunto ja säilytystapa arvioitiin hygieeniseksi noin 80 %:ssa kohteista.

Johtopäätökset

Vaikka suurin osa toimijoista kertoi puhdistavansa koneen säännöllisesti ja valvojien arviot olivat pääosin myönteisiä, oli tutkituista näytteistä 74 % mikrobiologisesti laadultaan välttäviä tai huonoja. Myöskään kuluttajat eivät siten pysty itse arvioimaan jääpalojen hygieenistä laatua.

Huonoa tulosta aiheutti erityisesti korkea heterotrofinen pesäkeluku ja muutamassa näytteessä koliformisten bakteerien esiintyminen. Tämä viittaa puutteisiin jääpala-koneiden puhdistuksessa ja käsittelyhygieniassa. Yhdessä näytteessä todettu suolistoperäinen enterokokki on merkki tuoreesta ulosteperäisestä saastumisesta. Toimijan suorittama laitteen puhdistaminen ennen uusintanäytteenottoa ei aina parantanut tulosta. Laitteet ovat siis haasteellisia pitää puhtaana.

Suositukset:

- Säännöllinen pintapuhtausnäytteenotto jääpalakoneista tulisi ottaa osaksi toimipaikkojen omavalvontaa.
- Koko henkilökunnan osaaminen puhdistuksessa ja jääpalojen käsittelyssä on varmistettava.
- Elintarvikevalvojien ohajusta ja neuvontaa jääpalojen hygieeniseen valmistukseen tarvitaan jatkossakin. Jääpalakoneen puhdistusohjetta tulee jakaa uusille toimijoille ja puhtaanapitoa valvoa tarkastuskäynneillä.
- Lähivuosina voidaan harkita jatkoprojektia, jolla arvioidaan ohjeistuksen vaikuttavuutta.