

Ohjeita elintarvikeomavalvontanäytteiden ottamiseen

Yleistä

- Täytä näytelähetelomake huolellisesti
 - o Erityisen tärkeää on täyttää näytteen tiedot huolellisesti.
 - o Säilyvyystutkimuksissa ilmoita haluttu ajankohta tutkimukselle
- Toimita näytteet laboratorioon mahdollisimman pian näytteenotosta (mieluiten ennen klo 14) samana päivänä tutkittaviksi. Näytteet voidaan kuitenkin tarvittaessa säilyttää laboratoriossa jääkaapissa ja tutkia seuraavana päivänä/haluttuna ajankohtana.

Näytteenotto

- Sopiva näytemäärä on 200–300 g.
- Noudata hyvää hygieniää näytteenotossa.
- Näyteastiaksi käy alkuperäispakkaus, konepuhdas muovipurkki tai käyttömättön pieni pussi(muovi tai biohajoava), myös laboratoriosta saa tarvittaessa steriilejä näyteastioita.
- Näytteenottoajankohta olisi hyvä olla tarjoiluajan lopussa (esim. lounasravintolat).

Näytteet

- Näyte otetaan omavalvontasuunnitelman mukaisista tuotteista. Tarkista omasta omavalvontasuunnitelmastasi, mitä näytteitä ja kuinka usein tulee ottaa, sekä mitä tutkimuksia näytteistä edellytetään tehtävän.
- Jos suunnitelmassa ei ole määritely selvästi näytteeksi otettavaa tuotetta (esim. salaatti), näyte otetaan ensisijaisesti herkemmin pilaantuvista tuotteista tai raaka-aineista (tarvittaessa laboratoriosta saa neuvoja näytteen valinnassa).
- Näytteeksi ei oteta esim. keitetyjä perunoita, kuumia tuotteita, etikkasäilykkeitä, valmiiksi pakattuja salaatteja tai ruokajuomia, joiden laatu tarkistetaan aistinvaraisesti ennen tarjoilua.
- Älä yhdistä näytteitä samaan pakkaukseen (esim. noutopöydän salaatti omaan rasiaan, lämmin ruoka omaan)

Kuljetus laboratorioon

- Käytä helposti pilaantuville näytteille kylmälaukkua.

Pintapuhtausnäytteet

- Laboriostamme saa ohjeet ja tarvikkeet pintapuhtausnäytteiden ottamista varten.

Kymen Ympäristölaboratorio Oy:n kautta saat myös näytteenottopalvelun omavalvontanäytteille. Kysy lisää numerosta 05-544 33 00/info@kymylab.fi