



## § 210

### Tarjolla olevan veden hygieeninen laatu tarjoilupaikoissa pääkaupunkiseudulla 2024

HEL 2024-014663 T 00 04 01

#### Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi julkaisun Tarjolla olevan veden hygieeninen laatu tarjoilupaikoissa pääkaupunkiseudulla 2024.

#### Esittelijä

yksikön päällikkö  
Riikka Åberg

#### Lisätiedot

Paula Saarijärvi, elintarviketarkastaja, puhelin: 09 310 52266  
paula.saarijarvi(a)hel.fi

#### Liitteet

1 Tarjoiltavat vedet julkaisu

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

#### Esittelijän perustelut

Espoo, Helsinki ja Vantaa toteuttivat vuonna 2024 projektin, jonka tavoitteena oli selvittää täyttääkö ravintoloissa tarjolla oleva vesi verkostoveden laatuvaatimukset ja -tavoitteet. Näytteet otettiin asiakkaiden käytettävissä olevista hanallisista säiliöistä, täytetyistä kannuista ja pulloista, ravintoloiden itse lisäsuodattamasta vedestä, kasviksilla maustetuista vesistä sekä tarjoilulinjastojen vesihanoista.

Projektissa otettiin yhteensä 96 vesinäytettä, joista 91 % täytti talousvesiasetuksen mikrobiologiset laatuvaatimukset ja -tavoitteet. Vesinäytteistä yhdeksän (9 %) oli mikrobiologiselta laadultaan huonoja.

Näytteistä tutkittiin talousveden laatuvaatimukset suolistoperäisten enterokokkien ja Escherichia coli -bakteereiden osalta sekä laatuvaatimukset koliformisten bakteereiden ja heterotrofisten pesäkkeiden lukumäärän



(22 °C) osalta. Poikkeuksena oli hedelmiä, marjoja tai vihanneksia sisältävät maustetut juomavedet, joissa on luontaisesti mikrobeja kasviksista ja niistä tutkittiin suolistoperäiset enterokokit ja E. coli.

Maustettuja vesiä tutkittiin 26 näytettä, joista 5 näytettä (19 %) oli laadultaan huonoja, ja kaikki suolistoperäisten enterokokkien takia. Hanallisista säiliövesiä tutkittiin 22 näytettä, joista huonolaatuisia oli kolme näytettä (14 %) koliformisten bakteereiden ja korkeiden heterotrofisten pesäkelukujen takia. Kannuvesiä tutkittiin 25 näytettä, joista yksi näyte (4 %) oli laadultaan huono suolistoperäisten enterokokkien takia. Tarjoilulinjastojen hanoista ja ravintoloiden itse suodattamasta vedestä kaikki 25 näytettä (100 %) olivat hyvälaatuisia. Yhdessäkään vesinäytteessä ei todettu E. coli -bakteereita.

Maustetuissa vesissä suolistoperäiset enterokokit ovat todennäköisesti tulleet veteen kasvien ulkopinnoilta. Enterokokkien esiintyminen voi olla merkki vanhasta ulosteperäisestä saastumisesta, mutta ne voivat olla peräisin myös esimerkiksi maaperästä. Uusintanäytteissä ei enää havaittu suolistoperäisiä enterokokkeja.

Heterotrofinen pesäkeluku eli bakteereiden, hiivojen ja homeiden määrä oli suurin hanallisten säiliöiden vesissä.

Tulosten perusteella osa ravintoloista tarvitsee ohjausta maustetuissa vesissä käytettävien kasvien pesuun sekä hanallisten vesisäiliöiden parempaan puhdistamiseen.

**Esittelijä**

yksikön päällikkö  
Riikka Åberg

**Lisätiedot**

Paula Saarijärvi, elintarviketarkastaja, puhelin: 09 310 52266  
paula.saarijarvi(a)hel.fi

**Liitteet**

1 Tarjoiltavat vedet julkaisu

**Muutoksenhaku**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano