



23.11.2018

§ 211

Veden laatu kesäkioskeissa ja liikkuvissa elintarvikehuoneistoissa 2018

HEL 2018-011490 T 00 04 01

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi julkaisun Veden laatu kesäkioskeissa ja liikkuvissa elintarvikehuoneistoissa.

[Linkki julkaisuun](#)

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Inka Luukkala, elintarviketarkastaja, puhelin: 310 32097
inka.luukkala(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Elintarviketurvallisuusvirasto

Etelä-Suomen aluehallintoviras-
to (Helsingin toimipaikka)

Espoon kaupungin ympäristö-
keskus

Otteen liitteet

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Helsingin kaupungin ympäristöpalveluissa ja Espoon seudun ympäris-
töterveydessä toteutettiin kesällä 2018 projekti, jonka tarkoituksena oli



23.11.2018

selvittää talousveden mikrobiologista laatua kesäkioskeissa ja liikkuvissa elintarvikehuoneistoissa.

Näytteitä otettiin yhteensä 54, joista 15 jäätelökioskeista, 5 torikahviloista, 6 junista, 13 ruokarekoista, 5 grillivaunuista, 2 pyörästä ja 8 laivasta. Uusintanäytteitä haettiin 24.

Näytteet tutkittiin MetropoliLab Oy:ssä. Näytteistä määritettiin suolistoperäiset enterokokit, koliformiset bakteerit, Escherichia coli ja pesäkkeiden lukumäärä (22 oC). Näytteenoton yhteydessä arvioitiin vesisäiliöiden kuntoa ja puhtautta. Toimijoilta kysyttiin kuinka usein säiliöiden vesi vaihdetaan, mistä vesi haetaan ja milloin vesi on viimeksi vaihdettu. Toimijoilta kysyttiin myös miten, missä, kuinka usein säiliöitä puhdistetaan ja milloin ne on viimeksi puhdistettu. Samalla selvitettiin mihin toimintoihin säiliövettä käytettiin myyntipisteissä.

93 % näytteistä täytti talousvedelle asetetut laatuvaatimukset. Neljä näytettä eivät täyttäneet laatuvaatimuksia ulosteperäisen E. coli ja enterokokkilöydösten vuoksi. Sekä laatuvaatimukset että – tavoitteet täytettäviä näytteitä oli yhteensä vain kuusi (11 %). Heterotrofinen pesäkeluku oli epätavallisen korkea 28 näytteessä (52 %). Koliformisia bakteereja oli 16 näytteessä (30 %). Myyntipisteissä säiliöveden käyttötarkoitus vaihteli ja suurin osa käytti vettä ainakin käsienpesuun. Käytännöt vesisäiliöiden puhdistamisessa ja veden vaihdossa vaihtelivat suuresti eri toimipisteissä.

Säiliöveden laatuun vaikuttavat vesilähteen veden laatu, vesisäiliöiden puhtaus ja puhdistus sekä veden lämpötila ja vaihtuvuus. Vesi tulisi ottaa talousvesiverkosta mahdollisimman kylmänä ja säilyttää viileässä, mikä estää mikrobien lisääntymistä. Ulkomyyntipaikkojen läheisyydessä tulisi olla saatavilla talousvettä, jotta vesivarastoja voidaan täydentää toiminnan aikana.

Säiliöiden säännölliseen puhdistukseen ja kuivattamiseen sekä riittävän tiheään uusimiseen tulee jatkossa kiinnittää enemmän huomiota valvonnassa. Toimijoille tehdään kirjallinen ohje säiliöiden huollosta ja säännöllisestä puhdistuksesta. Toimijoiden tulisi tutkia veden laatua säännöllisesti omavalvonnassaan.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Inka Luukkala, elintarviketarkastaja, puhelin: 310 32097
inka.luukkala(a)hel.fi



23.11.2018

Asia/6

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Elintarviketurvallisuusvirasto

Etelä-Suomen aluehallintoviras-
to (Helsingin toimipaikka)

Espoon kaupungin ympäristö-
keskus

Otteen liitteet

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö