

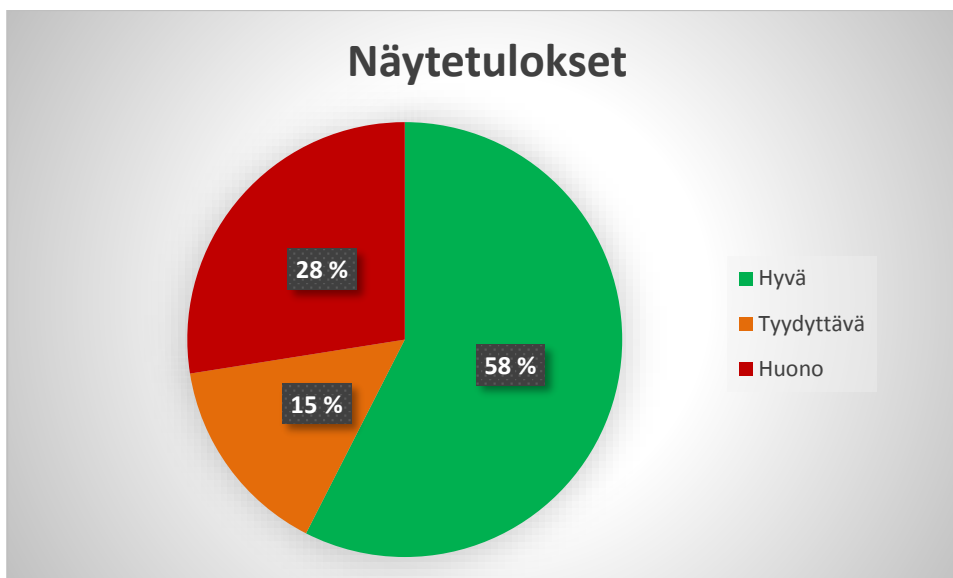
RUOKARAVINTOLOIDEN JÄÄHDYTETTYJEN RUUKIEN MIKROBIOLOGINEN LAATU 2016

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi tutki ruokaravintoloiden jäädytettyjen elintarvikkeiden laatua vuoden 2016 elo- ja marraskuun välisenä aikana. Näytteistä 58 % oli laadultaan hyviä, 15 % tyydyttäviä ja 28 % huonoja. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita ei todettu. Jäädytettyjen ruokien säilytyslämpötilat täyttivät lainsäädännön vaatimukset 96 % mittauksista. Näytetulokset olivat pääsääntöisesti paremmat ruokaravintoloissa, joissa oli käytössä jäädytykseen tarkoitettu jäädytyskaappi.

Projekti oli jatkoa vuoden 2015 jäädytettyjen ruokien näytteenottoprojektille. Vuonna 2015 projekti kohdistui pääasiassa pizzerioihin ja pikaruokaravintoloihin, kun taas vuonna 2016 näytteenotto kohdistui pääosin ruokaravintoloihin. Vuoden 2015 jäädytettyjen ruokien näytteenottoprojektin tuloksiin verrattuna näytteet olivat mikrobiologisesti laadultaan hieman parempia. Vuonna 2015 ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita todettiin seitsemässä näytteessä, kun nyt niitä ei todettu lainkaan. Myös säilytyslämpötilat vastasivat lainsäädännön vaatimuksia paremmin vuonna 2016 kuin vuonna 2015.

Näytteinä tutkittiin esivalmisteltuja ja jäädytettyjä tuotteita kuten riisiä, kermaperunoita, kastikkeita, kebablihaa, kermaperunoita, risottoa, kypsää lihaa. Näytteitä otettiin 23 ruokaravintolasta, yhteensä 40 eri näytettä. Huonoksi luokitelluista näytteistä otettiin lisäksi uusintanäytteet 6 kohteesta yhteensä 8 näytettä.

Näytteistä tutkittiin kokonaisbakteerimäärän ja enterobakteerien määrä, joiden avulla arvioitiin näytteen laatu (kuva 1). Kokonaisbakteerimäärä kertoo näytteen mikrobiologisen laadusta ja enterobakteerien määrä tuotteen käsittelyhygieniasta kuumennuksen jälkeen. Uusintanäytteistä yksi näyte oli edelleen huono kokonaisbakteerimäärän vuoksi. Lisäksi tutkittiin ruokamyrkytyksiä aiheuttavista bakteereista *Bacillus cereus* ja *Staphylococcus aureus* sekä lihaa sisältävistä elintarvikkeista lisäksi *Clostridium perfringens*, joita ei todettu näytteistä.



KUVA1. Näytetulokset

Näytteenoton yhteydessä mitattiin jäädytettyjen ruokien säilytyslämpötiloja: 77 % oli vaatimusten mukaisia eli alle +6 °C. 19 % näytteistä oli lämpötilaltaan +6 - +9 °C joka on

lainsäädännössä sallittu poikkeama lyhytaikaisesti. 4 % näytteistä oli lämpötilaltaan yli +9 °C.

Huonon näytetuloksen saaneiden kohteiden toimijoiden kanssa on käyty läpi tulokseen mahdollisesti vaikuttaneita seikkoja ja myös muutoin ohjattu ja neuvottu jäähdytykseen liittyvissä asioissa.

Vuoden 2016 tulokset osoittivat, että jäähdytyksen hallinnassa on vielä parannettavaa. Jäähdytykseen tullaan kiinnittämään jatkossa huomiota ruokaravintoloiden valvontasuunnitelman mukaisilla tarkastuksilla. Jäähdytys on merkittävä elintarvikkeen turvallisuuteen vaikuttava tekijä, +6 °C - +60 °C lämpötila-alueella mikrobeilla on suotuisimmat kasvuolosuhteet, joten tällaiset olosuhteet tulisi ohittaa mahdollisimman nopeasti. Toimijan tulee pystyä osoittamaan käyttämänsä jäähdytysmenetelmän tehokkuus osana omaa valvontaa. Tehokkaan jäähdytyksen lisäksi myös riittävä uudelleenkuumennus (yli +70 °C) on tärkeää.

Lisätietoja antaa:

terveystarkastaja Markus Suomalainen puh: 040 5100 263,
markus.suomalainen@lappeenranta.fi

terveystarkastaja Kimmo Damsten, puh: 040 5100 269
kimmo.damsten@lappeenranta.fi