3
Pikaruokaravintoloiden raaka-aineiden hygieeninen laatu sekä pintojen puhtaus Helsingissä, Hyvinkäällä, Keski-Uudellamaalla ja Vantaalla 2022–2023

HEL 2023-011222 T 00 04 01

Päätösehdotus

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päättää merkitä tiedoksi julkaisun Pikaruokaravintoloiden raaka-aineiden hygieeninen laatu sekä pintojen puhtaus Helsingissä, Hyvinkäällä, Keski-Uudellamaalla ja Vantaalla 2022–2023 liitteen 1 mukaisesti.

Esittelijän perustelut

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut toteutti yhteistyössä Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuollon, Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ja Vantaan kaupungin ympäristöterveydenhuollon kanssa vuosina 2022–2023 näytteenottoprojektin, jossa selvitettiin pikaruokaravintoloiden hampurilaisten tai patonkien täytteiden mikrobiologista laatua ja ravintoloiden pintojen puhtautta.

Näytteeksi otettiin 42 raakaa jauhelihapihviä ja 143 näytettä pilkotuista kasviksista. Lisäksi otettiin 14 uusintanäytettä huonojen tulosten takia. Näytteistä tutkittiin pilaajabakteereita sekä tautia-aiheuttavia bakteereita. Keittiöiden pinnoilta otettiin 282 näytettä mikrobiologisiin tutkimuksiin, joilla selvitettiin keittiön välineiden ja kalusteiden puhtaustasoa sekä 14 uusintanäytettä huonojen tulosten takia.

Suurin osa kasviksista tulee ravintoloihin valmiiksi pilkottuina, jolloin niiden laatuun vaikuttavat kohteessa erityisesti säilytyslämpötila ja käyttöikä. Tulosten perusteella kasvisten säilytyslämpötilat ovat kunnossa ja kasvikset käytetään nopeasti pakkausten avaamisen jälkeen. Pilkottujen kasvisten näytteistä 67 % oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä, 29 % välttäviä ja 4 % huonoja. Aistinvaraisesti arvioituina kasvisnäytteissä ei todettu huomautettavaa. Kasviksissa ei todettu tautia-aiheuttavia bakteereita.

Jauhelihapihveistä 69 % todettiin mikrobiologiselta laadultaan hyväksi, 24 % välttäväksi ja 7 % huonoksi. Tautia aiheuttavia salmonellabakteereita todettiin kahdessa ja STEC-bakteereita 11 näytteessä. Kaikki salmonella- ja STEC-löydökset todettiin ulkomaista alkuperää olevista pihveistä. Salmonella- ja STEC-bakteerit ovat peräisin eläinten suolistosta ja ne päätyvät lihaan yleensä teurastuksen yhteydessä. Suomes-

sa valmistetuissa pihveissä ei todettu salmonellaa tai STEC-bakteereita, mikä kuvastaa Suomen poikkeuksellisen hyvää eläintautitilannetta. Salmonella- ja STEC-bakteerit tuhoutuvat, kun pihvit kuumennetaan.

Raaoissa jauhelihapihveissä voi aina olla tautia-aiheuttavia bakteereita, joten niiden oikea käsittely ravintoloissa on erityisen tärkeää. Raaoille pihveille tulee olla erilliset ottimet ja työtekijöiden pitää pestä kätensä huolellisesti aina siirtyessään toiseen työvaiheeseen. Pihvien riittävästä kypsennyksestä on tärkeää varmistua, sillä kypsennys tuhoaa pihveissä mahdollisesti olevat tautia-aiheuttavat bakteerit kuten salmonellan ja STEC-bakteerin. Ruokavirasto suositteleekin tarjoilemaan jauhelihapihvit kaikille ruokailijoille täysin kypsennettyinä niin, että pihvin sisälämpötila on joko paksuimmasta kohdasta mitattuna saavuttanut +75 °C tai pysynyt +70 °C:ssa 2 minuutin ajan.

Projektin tulosten perusteella pikaruokaravintoloiden välineiden ja kalusteiden puhtaustaso oli hyvällä tasolla. Vain 4 % näytteistä pinnan puhtaus oli arvioitu huonoksi.

Pikaruokaravintoloissa ruokailee päivittäin suuri määrä ihmisiä kaikista ikäluokista - myös lapsia, vanhuksia ja muita riskiryhmiin kuuluvia henkilöitä. Onkin tärkeää, että ravintoloissa valmistetut ruoat eivät sisällä merkittäviä määriä ihmisille tautia-aiheuttavia mikrobeja.

Jauhelihapihvien maahantuojien on tärkeää ottaa omavalvontanäytteitä salmonellatutkimuksiin ja jos salmonellaa todetaan, kannattaa ko. valmistajan pihvejä tutkia tehostetusti. Vaikka STEC-bakteerin tutkimista raa'asta lihasta ei edellytetä lainsäädännössä, bakteerin tutkiminen säännöllisesti on suositeltavaa.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Anne Rämö, vs. tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 32094
anne.ramo(a)hel.fi

Liitteet

1 Pikaruokaravintoloiden raaka-aineiden hygieeninen laatu sekä pintojen puhtaus Helsingissä, Hyvinkäällä, Keski-Uudellamaalla ja Vantaalla 2022–2023

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote	**Otteen liitteet**
Ruokavirasto	Esitysteksti Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano Liite 1
Elintarviketurvallisuusyksikkö	Esitysteksti Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano
Projektiin osallistuneet valvontayksiköt	Esitysteksti Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano Liite 1