2
Voileipätäytteiden mikrobiologinen laatu Helsingissä 2011

HEL 2013-001219 T 00 04 01

Päätösehdotus

Ympäristölautakunta päättänee merkitä tiedoksi julkaisun: Voileipätäytteiden mikrobiologinen laatu Helsingissä 2011. Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen julkaisuja 3/2013. Lisäksi ympäristölautakunta päättänee lähettää julkaisun tiedoksi Etelä-Suomen aluehallintovirastoon (PL 110, 00521 Helsinki).

http://www.hel2.fi/ymk/julkaisut/2013/julkaisu_03_13_net.pdf

Esittelijä

Raportissa esitetään Helsingissä vuonna 2011 toteutetun vetolaatikostoprojektin tulokset. Projekti oli näytteenottoprojekti, jonka tarkoituksena oli saada kootusti tietoa voileipien ja sämpylöiden täytteiden mikrobiologisesta laadusta, työskentelyhygieniasta ja säilytyslämpötiloista.

Liha-, kala- ja täytemassanäytteitä otettiin yhteensä 98 kappaletta. Näytteet otettiin 53 elintarvikehuoneistosta, joista 44 oli kahviloita ja muita myyntipaikkoja ja yhdeksän pitopalveluita ja eineskeittiöitä, jotka kuljettavat elintarvikkeita muualle tarjottavaksi. Jokaisesta elintarvikehuoneistosta otettiin yleensä kaksi elintarvikenäytettä ja kaksi pintapuhtausnäytettä. Elintarvikenäytteistä tutkittiin niiden mikrobiologista laatua ja pintapuhtausnäytteistä tutkittiin Listeria monocytogenes -bakteerin esiintymistä. L. monocytogenes -bakteerin tutkiminen koettiin tärkeäksi, sillä täytettyjä voileipiä ei kuumennuskäsitellä, jolloin bakteeri ei enää tuhoudu tuotteesta ja sen mahdolliset vaikutukset vastustuskyvyltään heikentyneille (esim. lapset ja vanhukset) voivat olla vakavat.

Voileipätäytteiden mikrobiologinen laatu oli pääsääntöisesti hyvä. Mikrobiologiselta laadultaan hyväksi todettiin 89 % näytteistä. Välttävän arvosanan sai 10 % näytteistä. Yksi täyte (1 %) todettiin mikrobiologiselta laadultaan huonoksi. Huono tulos aiheutui korkeasta aerobisten mikrobien kokonaispesäkelukumäärästä. Suurin osa välttävistä tuloksista aiheutui enterobakteereiden esiintymisestä. Bacillus cereus -bakteereita todettiin pieni määrä yhdessä näytteessä ja kahdessa näytteessä todettiin alle määritysrajan L. monocytogenes -bakteeria. Staphylococcus aureus -bakteeria, joka useimmiten siirtyy elintarvikkeeseen huonon käsihygienian seurauksena, ei todettu lainkaan näytteissä.

Pintapuhtausnäytteitä otettiin 54 elintarvikehuoneiston pinnoilta, joista yhdessä (2 %) todettiin L. monocytogenes -bakteeria.

Kylmäkalusteiden lämpötilat olivat asetuksen mukaiset 80 %:ssa näytteenottopaikoista.

Tulosten perusteella valvonnassa tulee kiinnittää edelleen huomiota kylmälaitteiden lämpötilojen asianmukaisuuteen. Riskialtteimmat täytteet olivat kala- ja kanatäytteet, joihin näytteenottoa kannattaa suunnata tästä eteenpäin. Näytteiden perusteella havaittiin, että L. monocytogenes -bakteerin esiintyminen voileipien täytteissä ja työskentelypinnoilla on harvinaista, mutta mahdollista. L. monocytogenes -bakteerin tutkiminen jatkossakin voileipien täytteistä on perusteltua.

Esittelijä

v.a. ympäristöterveyspäällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Paula Saarijärvi, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32081
paula.saarijarvi(a)hel.fi

Tiedoksi

Etelä-Suomen aluehallintovirasto/Ympäristöterveydenhuolto
Ympäristöterveysyksikkö