§ 106
Myymälöiden palvelumyynnissä olevien sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden mikrobiologinen laatu

HEL 2013-003077 T 00 04 01

Päätös

Ympäristölautakunta päätti merkitä tiedoksi julkaisun: Myymälöiden palvelumyynnissä olevien sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden mikrobiologinen laatu Helsingissä vuosina 2010 ja 2011. Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen julkaisuja 5/2013. Lisäksi ympäristölautakunta päätti lähettää julkaisun tiedoksi Etelä-Suomen aluehallintovirastoon (PL 110, 00521 Helsinki).

Esittelijä

v.a. ympäristöterveyspäällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Outi Borgström, terveystarkastaja, puhelin: +358931031530
outi.borgstrom(a)hel.fi

Päätösehdotus

Ympäristölautakunta päättänee merkitä tiedoksi julkaisun: Myymälöiden palvelumyynnissä olevien sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden mikrobiologinen laatu Helsingissä vuosina 2010 ja 2011. Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen julkaisuja 5/2013. Lisäksi ympäristölautakunta päättänee lähettää julkaisun tiedoksi Etelä-Suomen aluehallintovirastoon (PL 110, 00521 Helsinki).

Esittelijä

Raportissa esitetään Helsingissä vuosina 2010 ja 2011 toteutetun näytteenottoprojektin tulokset. Projektissa tutkittiin helsinkiläisten myymälöiden palvelumyynnissä olevien sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden mikrobiologista laatua.

Näytteitä otettiin 83 myymälästä yhteensä 240 kappaletta. Näytteeksi otettiin pakkaamattomia liha- ja kalavalmisteista, salaatteja ja kypsiä kylminä myytäviä valmisruokia. Näytteenoton yhteydessä mitattiin elintarvikkeen lämpötila sekä tarkastettiin myyntikalusteen lämpötila.

Projektissa tehtyjen mikrobiologisten tutkimusten perusteella palvelumyynnissä olevien ruokien laatu oli melko hyvä. Kaikille näytteille tehty aistinvarainen arviointi (haju ja ulkonäkö) oli hyväksytty. Tutkimusten perusteella 210 (87 %) elintarvikenäytettä oli laadultaan hyviä, 19 (9%) välttäviä ja 11 (4 %) huonoa. Laadun ollessa huono,

toimijan kanssa keskusteltiin tuloksesta ja siihen vaikuttaneista asioista. Neuvonnan jälkeen otettiin uusintanäyte, jos elintarvike oli vielä valikoimissa. Uusintanäytteitä otettiin yhdeksän kappaletta, joista seitsemän näytteen mikrobiologisessa laadussa ei todettu huomautettavaa ja kahden näytteen mikrobiologinen laatu oli välttävä.

Salaattinäytteitä otettiin yhteensä 64 kappaletta (27 % koko näytemäärästä), joista myymälässä itse valmistettuja oli 36 kappaletta (56 %). Näytteeksi otettiin salaatteja, joissa oli helposti pilaantuvaa elintarviketta, kuten lihaa, kalaa tai juustoa. Näytteistä tehtiin laboratoriossa alustava aistinvarainen arviointi ja tutkittiin Escherichia coli, Bacillus cereus, hiivat sekä Listeria monocytogenes bakteeri. Salaattinäytteistä 60 kappaletta (94 %) oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä, kaksi kappaletta (3 %) välttäviä ja kaksi kappaletta (3 %) huonoja. Uusintanäyte saatiin vain yhdestä salaatista, ja sen mikrobiologisessa laadussa ei ollut huomautettavaa.

Sellaisenaan syötävistä kypsistä liha- ja kalavalmisteista otettiin yhteensä 120 näytettä (50 % koko näytemäärästä), joista myymälässä itse valmistettuja oli kolme kappaletta (3 %). Näytteeksi otetut liha- ja kalavalmisteet olivat pääasiassa siivutettuja kinkkuja, leikkeleitä, hyytelöitä, paistettuja lihoja ja kaloja, savukaloja ja graavikaloja. Näytteistä tehtiin laboratoriossa alustava aistinvarainen arviointi ja tutkittiin aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku, enterobakteerit sekä Listeria monocytogenes bakteeri. Liha- ja kalavalmistenäytteistä oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä 102 kappaletta (85 %), välttäviä 12 kappaletta (10 %) ja huonoja kuusi kappaletta (5 %). Uusintanäytteitä otettiin kuusi kappaletta, joista neljän mikrobiologisessa laadussa ei ollut huomautettavaa ja kahden mikrobiologinen laatu oli välttävä.

Valmisruoista otettiin yhteensä 56 näytettä (23 % koko näytemäärästä), joista myymälässä itse valmistettuja oli kahdeksan kappaletta (14 %). Näytteistä tehtiin alustava aistinvarainen arviointi ja tutkittiin aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku, Bacillus cereus sekä Clostridium perfingens bakteerit. Valmisruoista oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä 48 kappaletta (86 %), välttäviä 5 kappaletta (9 %) ja huonoja kolme kappaletta (5 %). Uusintanäytteitä otettiin kaksi kappaletta, joiden mikrobiologisessa laadussa ei ollut huomautettavaa.

Palvelumyynnissä myytävien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säädösten mukainen säilytyslämpötila on 0-3 °C tai enintään 6 °C. Lämpötilamittausten mukaan 3 °C tai 6 °C ylittyi 70 (29 %:ssa) näytteessä, joista lämpötila mitattiin. Kalusteissa, joissa oli luettavissa lämpömittari, lämpötila 3 °C tai 6 °C ylittyi 16 kappaleessa (8 %:ssa).

Vaikka palvelumyynnissä olevien elintarvikkeiden laatu oli melko hyvä, projektin tulokset osoittavat, että myymälöiden palvelumyyntipisteitä on syytä tarkastaa useammin. Helsingissä onkin vuoden 2012 aloitetulla tehtävien uudelleen järjestelyllä saatu aikaan se, että palvelumyyntiä harjoittavia myymälöitä on tarkastettu enemmän kuin viime vuosina.

Esittelijä

v.a. ympäristöterveyspäällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Outi Borgström, terveystarkastaja, puhelin: +358931031530
outi.borgstrom(a)hel.fi

Tiedoksi

Etelä-Suomen aluehallintovirasto (Helsingin toimipaikka)
Ympäristöterveysyksikkö