§ 76
Vihersalaattien ja raasteiden hygieeninen laatu Helsingissä 2010 ja 2013

HEL 2014-001379 T 00 04 01

Päätös

Ympäristölautakunta päätti merkitä tiedoksi julkaisun Elina Pahkala ja Mirja Rautio: Vihersalaattien ja raasteiden hygieeninen laatu Helsingissä 2010 ja 2013. Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen julkaisuja 3/2014.

http://www.hel.fi/hel2/ymk/julkaisut/2014/julkaisu_03_14_net.pdf

Lisäksi ympäristölautakunta päättänee lähettää julkaisun tiedoksi Etelä-Suomen aluehallintovirastoon (PL 110, 00521 Helsinki) ja elintarviketurvallisuusvirasto Eviraan (huoneistohygieniajaosto, Mustialankatu 3, 00790 Helsinki).

Pöytäkirjanote elintarviketurvallisuusosastolle.

Esittelijä

va. elintarviketurvallisuuspäällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Elina Pahkala, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31528
elina.pahkala(a)hel.fi

Otteet

Ote	Otteen liitteet
Elintarviketurvallisuusosasto	Esitysteksti
Etelä-Suomen aluehallintovirasto/Ympäristöterveydenhuolto	
Elintarviketurvallisuusvirasto	

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijä

Helsingin kaupungin ympäristökeskus toteutti vuosien 2010 ja 2013 aikana projektin, jonka tarkoituksena oli selvittää vihersalaattien ja raasteiden hygieenistä laatua henkilöstö- ja ruokaravintoloissa sekä niitä valmistavissa laitoksissa. Kasviksiin liittyvät ruokamyrkytykset ovat

lisääntyneet viime vuosien aikana, joten projektilla haluttiin selvittää ruokamyrkytysbakteerien esiintymistä valmiissa tuotteissa.

Näytteenotto keskitettiin henkilöstöravintoloihin, joissa salaatit ja raasteet olivat tarjolla salaattipöydässä. Lisäksi näytteitä haettiin laitoskeittiöistä, kuten kouluista, päiväkodeista ja sairaaloista. Valmistuslaitoksia oli projektissa mukana kaksi.

Mikrobiologisia näytteitä otettiin kahden vuoden aikana yhteensä 523 kappaletta, joista 427 näytettä ravintoloista, 61 laitoskeittiöistä ja 35 näytettä valmistuslaitoksista. Näytteeksi otettiin pääasiassa lounaspöydässä tarjolla olevia vihersalaatteja sekä porkkanaraastetta ja muita vihannesraasteita.

Kaikista tutkituista näytteistä 96 % oli hygieeniseltä laadultaan hyviä, 3 % oli välttäviä ja 1 % huonoja. Yksi välttäväksi arvioiduista tuotteista oli otettu valmistuslaitoksesta, muut välttävät ja huonot ravintoloista ja laitoskeittiöistä. Välttäväksi ja huonoksi arvioidut tuotteet olivat vihersalaatteja tai salaattisekoituksia ja laadun heikentymisen syy oli kohonnut Bacillus cereus-pitoisuus. Kaikki uusintanäytteet olivat hygieeniseltä laadultaan hyviä.

Yhdessäkään näytteessä ei havaittu ruokamyrkytyksiä aiheuttavia Yersinia pseudotuberculosis-, Listeria monocytogenes- tai salmonellabakteereja.

Tarjolla olevien vihersalaattien ja raasteiden lämpötila oli suurimmassa osassa näytteistä alle elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisen rajan +12 astetta. Säilytyksessä olevien tuotteiden osalta lämpötiloissa oli hieman enemmän hajontaa, joka saattoi johtua raaka-aineiden käsittelyn tuomasta lämpötilannoususta.

Salaattien ja raasteiden hygieeninen laatu todettiin projektin perusteella varsin hyväksi. Salaattien raaka-aineiden laatu ja tuotteiden huolellinen käsittely varmistavat, että ruokamyrkytysriski pysyy vähäisenä.

Esittelijä

va. elintarviketurvallisuuspäällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Elina Pahkala, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31528
elina.pahkala(a)hel.fi

Otteet

Ote	**Otteen liitteet**
Elintarviketurvallisuusosasto	Esitysteksti
Etelä-Suomen	

aluehallintovirasto/Ympäristöterv
eydenhuolto
Elintarviketurvallisuusvirasto