§ 248
Liha- ja kala-alan laitosten tuotantoympäristön puhtaus pääkaupunkiseudulla

HEL 2016-007160 T 00 04 01

Päätös

Ympäristölautakunta päätti merkitä tiedoksi julkaisun Helsingin kaupungin ympäristökeskus: Liha- ja kala-alan laitosten tuotantoympäristön puhtaus. Helsingin ympäristökeskuksen julkaisuja 4/2016. http://www.hel.fi/static/ymk/julkaisut/julkaisu-04-16.pdf.

Esittelijä

elintarviketurvallisuuspäällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, puhelin: +358 9 310 31585
minna.ristiniemi(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote
Etelä-Suomen aluehallintovirasto (Helsingin toimipaikka)
Elintarviketurvallisuusvirasto
Elintarviketurvallisuusosasto
Espoon seudun ympäristöterveys
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
Vantaan ympäristökeskus

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Tiivistelmä

Helsingin kaupungin ympäristökeskus, Espoon seudun ympäristöterveys, Vantaan ympäristökeskus ja Keski-Uudenmaan ympäristökeskus selvittivät vuosien 2014 ja 2015 aikana pääkaupunkiseudun liha- ja kala-alan laitosten tuotantoympäristön puhtautta. Projekti toteutettiin ottamalla pintapuhtausnäytteitä laitosten tuotantotiloista ja tutkimalla niistä

Listeria monocytogenes -bakteerin, salmonellan ja Escherichia coli O157 -bakteerin esiintyvyys. Edellä mainitut bakteerit voivat elintarvikkeiden välityksellä aiheuttaa ihmisille tauteja.

Näytteitä otettiin viranomaisvalvonnassa yhteensä 420, joista tehtiin 465 bakteerianalyysiä. Tutkimuksessa oli mukana 21 liha-alan laitosta ja 8 kala-alan laitosta. Liha-alan laitoksista tutkittiin L. monocytogenes 166 näytteestä, salmonella 125 näytteestä ja E. coli O157 34 näytteestä. Kala-alan laitoksista tutkittiin L. monocytogenes 140 näytteestä. Näytteet otettiin pääasiassa suojaamattomien elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta. Lisäksi näytteitä otettiin laitosten lattiakaivoista sellaisista tiloista, joissa käsitellään sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita.

L. monocytogenes -bakteeri todettiin 12 näytteessä (3,9 %). Listeriaa esiintyi kolmessa liha-alan laitoksessa ja kahdessa kala-alan laitoksessa. Liha-alan laitoksissa listeriapositiiviset näytteet oli otettu kypsän lihan käsittelytiloista lihan suikalointilaitteesta, kuutiointilaitteesta, viipalointilaitteen alla olevasta lattiakaivosta, viipalointitilan kuljetinhihnasta, pihvihuoneesta sekä pakkaamon lattiakaivosta. Kala-alan laitoksissa listeriapositiiviset näytteet oli otettu raa'an kalan käsittelylaitteesta, kylmäsavu- ja graavilohipakkaamon lattiakaivosta, raa'an kalan työtasolta sekä pakkaamon lattiasta. Kahdessa laitoksessa listeria esiintyi pintapuhtausnäytteissä projektin aikana useamman kuin yhden kerran.

Salmonellaa ja E. coli O157 -bakteeria ei todettu yhdessäkään tutkitussa pintapuhtausnäytteessä. Näitä bakteereita kannattaa kuitenkin myös jatkossa tutkia sekä viranomaisvalvonnassa että laitosten omavalvonnassa riskielintarvikkeista. Viranomaisvalvonnassa näitä bakteereja kannattaa tutkia laajemmissa kansallisissa tai valvontayksiköiden omissa kartoitusprojekteissa.

Projektin tulosten perusteella tautia-aiheuttavien bakteereiden esiintyvyys liha- ja kala-alan laitosten pinnoilla on melko vähäinen, mutta L. monocytogeneksen esiintyminen pinnoilla sekä laitteisiin pesiytyvät, pysyvää kontaminaatiota aiheuttavat bakteerikannat saattavat olla riski elintarviketurvallisuudelle. Pinnoilla ja prosessilaitteissa piilevä L. monocytogenes voi herkästi levitä elintarvikkeisiin, joita käsitellään kyseisillä pinnoilla. Elintarvikkeiden välityksellä bakteeri voi tarttua ihmisiin ja aiheuttaa vakavan taudin vastustuskyvyltään heikentyneille tai raskaana oleville henkilöille.

Koska vastuu tuotteiden turvallisuudesta on valmistajalla, viranomaisvalvonnassa keskitytään laitoksen omavalvonnan riittävyyden tarkastamiseen salmonellan, E. coli O157 -bakteerin ja listerian torjunnassa. Jos laitoksen omavalvontasuunnitelmassa tai sen toteuttamisessa to-

detaan puutteita, edellytetään toimijaa korjaamaan epäkohdat nopeasti. Jos laitoksen näytteenottosuunnitelmassa on puutteita, voidaan myös viranomaisnäytteiden määrää nostaa. Laitoksen omavalvonnan näytteenoton tulokset kannattaa tarkastaa säännöllisesti ja vähintään vuosittain tarkastuksilla.

Esittelijä

elintarviketurvallisuuspäällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, puhelin: +358 9 310 31585
minna.ristiniemi(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote
Etelä-Suomen aluehallintovirasto (Helsingin toimipaikka)
Elintarviketurvallisuusvirasto
Elintarviketurvallisuusosasto
Espoon seudun ympäristöterveys
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
Vantaan ympäristökeskus