

## RAVINTOLOIDEN JA MYYMÄLÖIDEN VÄHITTÄISMYyntIIN VALMISTAMIEN EINESTEN HYGIEENINEN LAATU JA PAKKAUSMERKINNÄT 2021, PÄÄKAUPUNKISEUDUN ELINTARVIKEVALVONNAN YHTEISTYÖPROJEKTI

### Taustaa

Keväällä 2020 ravintoloiden perinteistä tarjoilutoimintaa rajoitettiin merkittävästi koronapandemian vuoksi. Ravintolat ryhtyivät etsimään vaihtoehtoisia toimintatapoja selvitäkseen poikkeusajasta. Yksi ratkaisu oli, että ravintolat toimittivat pakattuja ruoka-annoksia kauppoihin myytäväksi. Ruokavirasto tuki toimintaa joustamalla lakisääteisistä pakkausmerkintävaatimuksista. Pakkausmerkintäjoustop päättyivät vuoden 2021 alussa. Tällä hetkellä ravintolassa valmistetut ja pakattuina kauppaan kuluttajalle myytäväksi toimitetut ruoat katsotaan valmiiksi pakatuiksi elintarvikkeiksi, joilta vaaditaan elintarvikemääräysten mukaiset pakkausmerkinnät.

### Projekti

Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuolto osallistui keväällä 2021 pääkaupunkiseudun elintarvikevalvonnan yhteistyöprojektiin, jossa selvitettiin ravintoloiden ja myymälöiden valmistamien, vähittäismyyntiin toimitettujen valmiiksi pakattujen einesten mikrobiologista laatua sekä pakkausmerkintöjä. Hyvinkään alueen ruokakaupoista otettiin yhteensä viisi ruoka-annosta, joista yksi oli kaupan oman valmistuskeittiön tuote ja neljä kahdessa eri ravintolakeittiössä valmistettua ruokaa.

### Tulokset

Kaikkien tutkittujen ruoka-annosten pakkausmerkinnöissä oli puutteita. Puutteita oli ruoka-annoksen nimessä, ainesosaluettelossa ja allergiaa aiheuttavien ainesosien ilmoittamisessa. Sisällön määrä puuttui, valmistajan tai kaupan yhteystiedot puuttuivat, säilyvyysaika ei ollut kerrottu tai säilyvyys ilmoitettiin parasta ennen -ilmaisulla, vaikka helposti pilaantuvalla elintarvikkeelle on ilmoitettava viimeinen käyttöpäivä.

Viidestä ruoka-annoksesta kolme oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä ja kaksi huonoja, koska niiden kokonaisbakteeripitoisuus oli korkea.

Ruokanäytteiden tarkastamisen jälkeen Hyvinkään elintarvikevalvojat ottivat yhteyttä kauppoihin ja ravintoloihin ja toimijoita ohjeistettiin pakkausmerkintöjen tekemisestä ja keskusteltiin ruoka-annosten valmistamishygieniasta. Hyvinkään tulosten perusteella pienet ravintolat tarvitsevat runsaasti ohjausta pakkausmerkintöjen tekemisessä. Lisäksi ravintolan tilat ja laitteistot eivät välttämättä sovellu ruoka-annosten jäähdyttämiseen ja pakkaamiseen. Pääkaupunkiseudun yhteistyöprojektin raportin kirjoittamisesta vastaa Helsingin elintarvikevalvonta.