

PROJEKTIYHTEENVETO

1.4.2015

JÄÄHDYTETYN RUOAN MIKROBIOLOGINEN LAATU HYVINKÄÄLLÄ

Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuolto selvitti syksyllä 2014 hyvinkääläisten ravintoloiden ja pikaruokapaikkojen jäädytetyn ruoan laatua.

Elintarvike- ja ympäristölaboratorion näytteenottaja haki ruokanäytteet elo-lokakuussa 2014. Näytteenotosta ei ilmoitettu ravintoloille ja pikaruokapaikoille etukäteen. Näytteitä haettiin 20 elintarvikehuoneistosta yhteensä 29 näytettä, joista viisi oli uusintanäytteitä huonolaatuisiksi todetuista näytteistä. Näytteitä otettiin kylmäsäilytystiloista ja tarjolla olleista ruuista. Näytteenoton yhteydessä kysyttiin elintarvikkeen jäähdytyspäivä ja mitattiin tuotteen pintalämpötila tarjoilupaikassa.

Näytteet tutkittiin Hyvinkään kaupungin elintarvike- ja ympäristölaboratoriossa. Näytteistä tutkittiin aerobisten mikro-organismien kokonaismäärä (kuvaa elintarvikkeen mikrobiologista yleislaatua), enterobakteerien määrä (kuvaa ruoan käsittelyhygieniää kypsennyksen jälkeen) sekä *Bacillus cereus* - ja *Clostridium perfringens* -bakteerien määrä (yleisiä, ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja, jotka voivat ruoan virheellisen käsittelyn ja säilytyksen aikana lisääntyä ja tuottaa toksiineja elintarvikkeeseen).

Näytteitä tutkittiin yhteensä 29 kpl, joista laadultaan hyviä oli 15 kpl (52 %), välttäviä 8 kpl (27,5 %) ja huonoja 6 kpl (20,5 %). Elintarvikenäytteistä, joista oli saatu huono näytetulos, otettiin uusintanäyte. Uusituista näytteistä yksi oli hyvä, kolme välttäviä ja yksi huono. Yhdestä kohteesta ei saatu uusintanäytettä toiminnan keskeytymisen takia. Yleisimmät syyt näytteen luokittelulle huonoksi olivat kohonneet aerobisten mikro-organismien ja enterobakteerien määrä.

Eniten näytteitä oli keitetystä riisistä (9 kpl), erilaisista kastikkeista (5 kpl) ja keitetystä pastasta (3 kpl). Muut tutkitut näytteet olivat laatikko- liha- ja perunaruokia.

Elintarvikenäytteitä otettiin kylmävarastoista ja tarjolla olevista tuotteista. Näytteiden pintalämpötilat olivat pääsääntöisesti elintarvikelainsäädännön mukaisia, mutta ylittivät yhdeksässä näytteessä vaaditun 6 °C lämpötilan. Elintarvikenäytteen korkean pintalämpötilan perusteella ei voi tehdä suoria johtopäätöksiä näytteen laadusta. Huonoja tuloksia saatiin sekä sellaisista näytteistä, joiden säilytyslämpötila oli optimaalinen (alle 6 °C) että sellaisista, joiden säilytyslämpötila oli liian korkea (+ 8,8 °C - +17,6 °C).

Saatujen tulosten perusteella voidaan todeta, että hyvinkääläisten elintarvikehuoneistojen ruokien jäähdytyksen toimivuudessa on parantamisen varaa. Näytteenoton yhteydessä ei kysytty ruokien jäähdyttämistapaa, mutta kohonneet mikrobimäärät viittaavat liian tehottomaan ja hitaaseen ruokien jäähdytysmenetelmään. Ruokien jäähdyttämisen tulee tapahtua nopeasti, enintään neljässä tunnissa, + 6 asteeseen tai sen alapuolelle. Nopea jäähdytys takaa paremman laadun, elintarviketurvallisuuden ja säilyvyyden.

Ravintoloita, joista saatiin huonolaatuisia elintarvikenäytteitä, ohjeistettiin tuotteiden asianmukaisen käsittelyn, jäähdyttämisen ja riittävän alhaisten säilytys- ja tarjoilulämpötilojen tärkeydestä.

Postiosoite	Käyntiosoite	Puhelinnumero	Valvontayksikköön kuuluvat kunnat
Hyvinkään kaupunki Ympäristöterveydenhuolto PL 21 05801 HYVINKÄÄ etunimi.sukunimi@hyvinkaa.fi	Suutarinkatu 2 Hyvinkää www.hyvinkaa.fi	019 459 11	Hyvinkään kaupunki