

Pikaruokaravintoloiden puhtaus ja elintarvikkeiden hygieeninen laatu Hyvinkäällä 2022

Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuolto osallistui syksyllä 2022 pääkaupunkiseudun elintarvikevalvonnan yhteistyöprojektiin, jossa selvitettiin pikaruokaravintoloiden puhtauden tasoa ja elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Hyvinkäällä pintapuhtaus- ja elintarvikenäytteitä otettiin yhdeksästä ravintolasta, joiden katsottiin toiminnaltaan lukeutuvan pikaruokaravintolaksi. Näytteet tutkittiin MetropoliLab Oy:ssä.

Elintarvikenäytteenä tutkittiin pääasiassa tomaattia (5 näytettä). Kahdesta ravintolasta otettiin näytteeksi jäävuorisalaattia, yhdestä ravintolasta paprikaa ja yhdestä kurkkua. Kahdeksan ravintolaa oli viipaloinut kasviksen itse, yhdessä ravintolassa käytettiin teollisia viipaleita. Kasvisnäytteistä tutkittiin yleinen mikrobiologinen laatu (mikrobien kokonaislukumäärä, hiivat ja homeet) sekä yleisimpiä kasviksissa esiintyviä taudinaiheuttajabakteereita (salmonella, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* ja listeria). Lisäksi laboratorioraati arvioi näytteiden aistinvaraisen laadun.

Kasvisnäytteistä kuusi oli kaikilla arviointikriteereillä hyvälaatuisia. Yhdessä näytteessä todettiin lievää hiivojen lukumäärän kasvua ja kahdessa näytteessä *Bacillus cereus* pitoisuus oli kohonnut hiukan. Näytteet luokiteltiin mikrobiologiselta laadultaan välttäviksi, mikä tarkoittaa, että ne olivat syömäkelpoisia, mutta eivät enää laadultaan ensiluokkaisia. Kaikki kolme välttävää näytettä otettiin näytteiksi niiden viimeisenä käyttöpäivänä.

Valmiiksi pilkotut kasvikset ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita, jotka elintarvikemääräysten mukaan on säilytettävä ennen tarjoilua enintään 6 asteen lämpötilassa. Kaikissa ravintoloissa lämpötilavaatimus ei toteutunut: näytteeksi otettujen kasvien lämpötila vaihteli 5,1–19,9 asteen välillä. Korkeita lämpötiloja mitattiin erityisesti koostamispöydällä olleista kasviksista. Lämpötilan ja kasvisnäytteiden laadun välillä ei ollut selvää yhteyttä.

Lisäksi ravintolakeittiöistä otettiin 27 pintapuhtausnäytettä, kolme näytettä jokaisesta ravintolasta. Näytteitä otettiin erityisesti keittiöiden vesihanoista ja kylmälaitteiden kahvoista. Näytteistä tutkittiin aerobisten mikro-organismien kokonaismäärä ja enterobakteerien määrä. Tutkituista pinnoista 22 oli puhtaita. Neljä pintaa oli puhtaustasoltaan tyydyttäviä ja yksi huono. Huono tulos tuli keittiön vesihanasta, joka oli puhdistettu näytteenottopäivää edeltävän iltana. Siihen nähden, miten paljon elintarvikkeiden käsittelyä pikaruokaravintoloiden keittiöissä tapahtuu, pinnat olivat yllättävän puhtaita. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhtaudesta selvästi huolehditaan.

Tulosten perusteella hyvinkääläisten pikaruokaravintoloiden pinnat ovat puhtaita ja ruoka-annoksiin käytettävien viipaloitujen kasvien mikrobiologinen laatu on hyvä. Viipaloitujen kasvikset sisältävät paljon vettä ja pilaantuvat nopeasti. Niiden käyttöaika viipaloinnin jälkeen on tärkeää pitää lyhyenä. Lämpötilamittausten perusteella elintarvikkeiden lämpötila pyrkii nousemaan, kun tuotteita säilytetään koostamispöydällä. Koostamispöytää on käytettävä vain raaka-aineiden lyhyeen säilyttämiseen annosten valmistamisen helpottamiseksi. Koostamispöytä ei ole raaka-aineiden säilytyskaluste.

Muut valvontahankkeeseen osallistuvat pääkaupunkiseudun valvontayksiköt ottavat näytteitä vuoden 2023 aikana. Hanketta ohjaava Helsingin elintarviketurvallisuusyksikkö laatii koko projektin yhteenvedon syksyllä 2023.