

SALAATTIBAAREISSA MYYTÄVIEN TUOTTEIDEN MIKROBIOLOGINEN LAATU

Hyvinkään ympäristöterveydenhuolto selvitti kesällä 2016 hyvinkääläisissä vähittäismyymälöissä sijaitsevilla salaattibaareissa (= salaattituotteiden itsepalvelupiste) myytävien elintarvikkeiden mikrobiologista laatua. Samalla arvioitiin salaattibaarien puhtautta ja myymälän toimintatapoja, joilla voi olla vaikutusta myytävien tuotteiden laatuun ja turvallisuuteen.

Salaattibaareista kaksi sijaitsi palvelutiskin läheisyydessä ja kaksi hedelmä- ja vihannesosastolla myymälän sisäänkäynnin läheisyydessä. Kaksi kauppa oli ostanut palvelun ulkopuoliselta yrityksestä ja kaksi kauppa vastasi itse salaattibaarin toiminnasta. Kaikissa kaupoissa salaattibaarin tuotteet ostettiin valmiina, myymälässä tapahtuva valmistus oli vähäistä. Erilaisia salaattikomponentteja oli tarjolla 25–30 kappaletta myymälästä riippuen. Tuotetiedot ilmoitettiin asiakkaille tuotteiden yläpuolella sijaitsevilla lapuilla, lisäksi yhdessä myymälässä tuotetiedot olivat selailtavissa tietokonenäytöllä.

Tarkastushetkellä kolme salaattibaaria arvioitiin siisteiksi. Yhden siisteydessä oli pientä huomauttamista. Salaattibaarien yleisestä siisteydestä ja pisarasuojien puhtaudesta huolehdittiin jokaisessa myymälässä päivittäin, samoin ottimet puhdistettiin joka päivä. Sen sijaan vain yhdessä myymälässä salaattibaari tyhjennettiin ja puhdistettiin perusteellisesti joka ilta. Kolmessa myymälässä tuotteet säilytettiin öisin salaattialtaassa ja salaattibaari tyhjennettiin ja peruspuhdistettiin kerran viikossa. Kaikissa kaupoissa tarjoiluastiat vaihdettiin pääsääntöisesti aina täyten yhteydessä.

Salaattibaarien tuotteet säilytettiin myymälän kylmävarastoissa erillään muista myytävistä tuotteista vähintään omalla hyllyllä tai jopa omassa kylmäkalusteessa. Avatut tuotepussit säilytettiin suljettuna. Tuotteiden käyttöikää seurattiin eri tavoin: avaamispäivästä pidettiin kirjaa, avauspäivä merkittiin pakkaukseen, pakkauksen myyntiaikaa seurattiin tai tieto myyntiajasta välittyi suullisesti myyjältä toiselle.

Kylmävarastojen lämpötilat vaihtelivat tarkastushetkellä 1–5,6 asteen välillä. Tuotteen pintalämpötila mitattiin näytettä otettaessa ja samalla tarkastettiin salaattikalusteen lämpötila laitteen omasta lämpömittarista. Kaikissa salaattialtaissa oli kiinteä lämpömittari, josta katsottuna salaattialtaiden lämpötilat vaihtelivat -0,7–8 asteen välillä. Tuotteiden pintalämpötilat vaihtelivat 0,6 asteesta 11,2 asteeseen. Pääosa mitatuista pintalämpötiloista oli alhaisempia kuin 6 °C, joka elintarvikemääräysten mukaan on helposti pilaantuvien elintarvikkeiden suurin sallittu myyntilämpötila. Pakasteesta sulatettujen katkarapujen lainsäädännön edellyttämä myyntilämpötila on 0–2 °C. Vain yhdessä salaattibaarissa oli myynnissä pakasteesta sulatettuja katkarapuja ja niistä mitattu pintalämpötila vaihteli 2–2,6 asteen välillä.

Näytteitä otettiin yhteensä 19 kappaletta, neljästä eri myymälästä, 4–5 näytettä kustakin salaattibaarista. Näytteiksi otettiin helposti pilaantuvia salaattiaineiksia eli erilaisia liha-, kala- ja äyriäistuotteita, pilkottuja kasviksia ja kypsennettyjä, jäädytettyjä tärkkelystuotteita. Näytteet lähetettiin tutkitavaksi Vita-terveyspalvelut Oy:n laboratorioon Helsinkiin. Kaikki näytteet arvioitiin aistinvaraisesti. Näytteiden yleistä hygieenistä laatua ja säilyvyyttä tutkittiin määrittämällä liha-, kala-, äyriäis- ja tärkkelystuotteista aerobisten mikrobien ja enterobakteerien kokonaismäärä sekä pilkottuista kasviksista hiivojen ja homeiden määrä. Lisäksi eri tuoteryhmistä tutkittiin niissä tyypillisesti esiintyviä patogeenebakteereita. Liha- ja kalatuotteista tutkittiin *Listeria monocytogenes* ja *Staphylococcus aureus* -bakteerien ja tärkkelystuotteista *Bacillus cereus* -bakteerin esiintyminen.

Kaikki 19 elintarvikenäytettä arvioitiin aistinvaraisesti hyvälaatuisiksi. Tässä hankkeessa tutkitut kalatuotteet (5 kpl) ja katkaravut (2 kpl) todettiin mikrobiologiselta laadultaan hyviksi. Kaksi neljästä



pilkotusta kasvisnäytteestä oli mikrobiologiselta laadultaan välttäviä, koska homepitoisuus oli kohonnut. Lihatuotenäytteeksi jokaisesta neljästä myymälästä otettiin broilerikuutiota. Kaksi broilerinäytteistä todettiin hygieeniseltä laadultaan huonoksi. Toisen näytteen kokonaisbakteerimäärä oli erittäin suuri ja toisessa näytteessä todettiin *Listeria monocytogenes* –bakteeria. Huonot tutkimustulokset johtivat lisäselvittelyihin, uusintänäytteiden ottamiseen ja ainakin toinen kauppias vaihtoi tuotteen valmistajaa. Tärkkelystä sisältäviä pasta- tai nuudelisalaatteja otettiin jokaisesta myymälästä näytteeksi yksi kappale. Näistä kypsistä jäähdetyistä salaateista kolmen kokonaisbakteeripitoisuus ja kahden enterobakteeripitoisuus oli erittäin korkea. Näytteitä ei kuitenkaan luokiteltu huonoiksi, koska ruokasalaatit voivat sisältää sellaisia ainesosia, joiden bakteeripitoisuus on luontaisesti korkea. Tällaisia ainesosia ovat esimerkiksi hapanmaitovalmisteet ja tuoreet kasvikset.

Tämän selvityksen perusteella hyvinkääläisten elintarvikemyymälöiden salaattibaarit olivat siistejä ja niitä huollettiin säännöllisesti. Myyntikalusteiden ja myytävien salaattiainesten lämpötilat olivat pääasiassa elintarvikemääräysten mukaisia. Selvityksessä todettiin kuitenkin yksi kohonnut laitempötila ja mitattiin yksittäisiä korkeita tuotepintalämpötiloja. Tulos korostaa kauppojen oman lämpötilaseurannan tärkeyttä, koska riittävän alhainen myyntilämpötila on olennainen salaattibaarin tuotteiden säilyvyyteen, laatuun ja turvallisuuteen vaikuttava tekijä.

Tuotetiedot olivat kaikissa salaattibaareissa esillä tuotteiden yläpuolella olevissa lapuissa. Lappujen käyttö edellyttää huolellisuutta ja tarkkuutta salaattibaarista vastaavilta työntekijöiltä, sillä ainesien muuttuessa ja tuotteiden myyntipaikkojen vaihtuessa pitää tuotetiedot päivittää ja siirtää oikean astian yläpuolelle, jotta asiakkailla on saatavissa luotettavat ja ajantasaiset tiedot esim. eri ainesien sisältämistä allergioita aiheuttavista aineista.

Hyvinkääläisistä salaattibaareista otetuista 19 näytteestä kaikkien tutkittujen ominaisuuksien perusteella hyvälaatuisiksi arvioitiin 12 näytettä eli 63%. Tulos vastaa vuonna 2008 tehdyn valvontahankkeen tulosta, jossa todettiin, että 65% paikallisten ravintoloiden ja suurkeittiöiden lounassalaateista oli aistinvaraiselta ja hygieeniseltä laadultaan hyviä. Pääkaupunkiseudun kunnissa selvitettiin kauppojen salaattibaarien mikrobiologista laatua vuonna 2015 ja todettiin 67% tutkituista näytteistä mikrobiologiselta laadultaan hyväksi.

Noin kolmasosassa tutkituista salaattiaineksista oli joko jotain huomautettavaa tai ne olivat mikrobiologiselta laadultaan huonoja. Koska tuotteet tulevat kauppaan valmiiksi käsiteltyinä, kauppias voi omalla toiminnallaan vaikuttaa vain tuotteiden säilytys- ja myyntiaikaan ja -lämpötilaan. Tässä selvityksessä kävi ilmi, että kaupat seuraavat salaattiainesten myyntiaikaa vaihtelevasti. Tuloksemme osoittavat, että riittävän lyhyestä myyntiajasta huolehtiminen on tärkeää. Tämän valvontahankkeen tulosten perusteella Hyvinkään ympäristöterveydenhuolto selvittää vuonna 2017 sekä tarjoilupaikoissa käytettävien valmiiden kanakuutioiden mikrobiologista laatua, että ottaa uudelleen näytteitä kauppojen salaattibaareissa myytävistä ruokasalaateista.