

# Uppopaistettujen tuotteiden hygieeninen laatu hyvä Hyvin- kään tarjoilupaikoissa

Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuolto selvitti vuonna 2024 hyvinkääläisten ravintoloiden uppopaistettujen tuotteiden hygieenistä laatua tarjoilussa ja tilattuna noutoruokana.

Uppopaistettujen tuotteiden valmistaminen ravintoloissa on lisääntynyt. Tuotteita valmistetaan ravintoloissa raa'asta ja puolivalmiista liha-, kana-, kala- ja äyriäistuotteista. Kappaletavarana niiden lämpötilan hallinta on haastavaa tarjoilussa. Riittävän kypsennyslämpötilan saavuttaminen myös tuotteen sisällä vaatii omaavalvonnassa kypsennyslämpötilan ja -ajan hallintaa.

Näytteet otettiin ravintoloiden lounestarjoilusta tai tilaamalla ruoka puhelimitse ja noutamalla se heti tilauksen valmistuttua. Näytteitä otettiin 13 ravintolasta yhteensä 17 kpl. Suurin osa näytteistä (12 kpl) haettiin tilauksesta. Näytteeksi otettiin friteeratua broileria, porsaanlihaa, kalaa, mustekalaa ja katkarapuja. Osa kanatuotteista oli friteeraamattomia, kuten wingsit.



Uppopaistettujen tuotteiden mikrobiologinen laatu oli hyvä. Tutkimuksissa ei havaittu enterobakteereita tai ruokamyrkytysbakteereita, kuten *Escheria coli*, salmonella, *Bacillus cereus* tai *Stafylococcus aureus*. Homeiden ja hiivojen pitoisuudet olivat pieniä. Aerobisten mikrobien määrä oli välttävä yhdessä uppopaistetussa turskassa. Sen lämpötila oli näytteenottohetkellä asianmukainen + 70,8 °C.

Kolmen lounastarjoilusta otetun näytteen tarjoilulämpötila alitti ohjearvon + 60 °C. Niiden mikrobiologinen laatu oli kuitenkin hyvä, joten tuotteiden kypsennys on ollut riittävää. Projektin yhteydessä tehtiin neuvontakäyntejä tarjoilu- ja kuumennuslämpötiloista niihin kohteisiin, joissa tarjoilulämpötilat olivat alle + 60 °C.

Elintarvikevalvonnassa on edelleenkin tarpeen muistuttaa toimijoita uppopaistettujen tuotteiden oikeista tarjoilulämpötiloista ja lämpötilojen seurannan tärkeydestä. Alhainen tarjoilulämpötila yhdistettynä riittämättömään kuumennukseen voi heikentää uppopaistetun tuotteen mikrobiologista laatua. Uppopaistettujen tuotteiden tarjoilussa on hyvä käyttää kansia, riittävän korkeaa lämpötilansäätöä ja lyhentää tarjoiluaikaa tuotteen kuumana pitämiseksi.