

## JAUHELIHANÄYTTEENOTTO MYYMÄLÖISTÄ 2004

### 1. Yleistä

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta otti näytteitä 20 myymälän jauhamasta naudan jauhelihasta. Näytteistä tutkittiin mikrobiologista laatua sekä rasvapitoisuus ja lihalaji. 10 näytteestä tutkittiin EHEC- bakteeri. Näytteenotto suoritettiin maaliskuussa 2004.

### 2. Näytteiden arviointi

Taulukko 1. Näytteiden arviointiperusteet

TUTKIMUS	ARVIOINTI		
	hyvä	heikentynyt	huono
maitohappobakteerit	< 1 milj. pmy/g	1 – 10 milj. pmy/g	> 10 milj. pmy/g
E.coli	< 100 pmy/g	100 – 1000 pmy/g	> 1000 pmy/g
S. aureus	< 100 pmy/g	100 - 1000pmy/g	> 1000 pmy/g
B. cereus	< 100 pmy/g	100 – 1000 pmy/g	> 1000 pmy/g
Salmonella sp.	neg.		
EHEC (E.coli O157)	neg.		

Rasvapitoisuutta verrattiin myymälän omaan rasvapitoisuusarvioon.

Naudan jauheliha ei saa sisältää muiden eläinlajien lihaa, koska se johtaa kuluttajaa harhaan. (Elintarvikelaki 361/1995, 6 §)

### 3. Tulokset

Näytteistä kuusi (30 %) arvioitiin mikrobiologiselta laadultaan hyväksi, 11 (55 %) heikentyneeksi ja kolme (15 %) huonoksi.

Yhdestäkään näytteestä ei löytynyt B.cereusta, salmonellaa tai EHEC-bakteereita.

Kahdessa näytteessä oli E.coli-bakteereita, jotka osoittavat näytteen ulosteperäistä saastumista. Ne voivat olla peräisin raaka-aineesta (saastuminen teurastuksen yhteydessä) tai joutuneet jauhelihaan huonon käsihygienian johdosta valmistuksen aikana.

Osa näytteistä (13 kpl) sisälsi suurehkoja maitohappobakteerimääriä. Runsaina esiintyessään ne voivat aiheuttaa makuvirheitä (hapan) ja heikentää jauhelihan säilyvyyttä.

Yhdessä näytteessä oli Stafylococcus aureus-bakteereita. Stafylococcus aureus on mm. iholla ja limakalvoilla esiintyvä bakteeri, joka tuottaa elintarvikkeeseen jouduttuaan toksiniä. Toksiini voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Kaikista myymälöistä kysyttiin arviota jauhelihan rasvapitoisuudesta. Viisi myymälää arvioi rasvapitoisuuden alhaisemmaksi kuin tutkimustulos osoitti. Suurin osa rasvapitoisuuksista arvioitiin kuitenkin korkeammaksi kuin tutkimustuloksessa.

Kolmen myymälän jauhamasta naudan jauhelihasta löytyi lihalajimäärityksessä sianlihaa. Jos jauheliha myydään naudan jauhelihana, ei siitä saa löytyä muita lihalajeja, koska kuluttajaa ei saa johtaa harhaan (EL 361/1995, 6 §).