



30.6.2004

KAHVILOIDEN SUOLAISET TUOTTEET JA KONDITORIATUOTTEET KAUPPAHALLIN MYYMÄLÖISSÄ JA ISOJEN MYYMÄLÖIDEN KAHVILOISSA

Yleistä

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta toteutti kahviloiden näytteenottoprojektin touku-kuussa 2004. Näytteenotto keskitettiin Kauppahallin kahvilamyymälöihin ja isojen myymälöiden kahviloihin.

Näytteitä otettiin 12 kohteesta yhteensä 21 kpl.

Näytteenoton yhteydessä kohteissa tehtiin tarkastukset, joissa tarkasteltiin tuotteiden valmistuspäiviä, myyntiaikoja, tuotteiden lämpötiloja ja omavalvonnan toimivuutta näiltä osin.

Näytteet tutkittiin AnalyCen laboratoriot Oy:ssä Tampereella.

Tulokset

Tulosten arvioinnissa käytetyt raja-arvot

Suolaiset tuotteet:		
	hyvä	huono
Kokonaisbakteerit	< 1 milj.	> 10 milj.
jos tuoretta mukana	< 5 milj.	> 10 milj.
Staphylococcus aureus	< 100	> 1000
Bacillus cereus	< 100	> 1000
Homeet	< 1000	> 10000
Hiivat	< 10000	> 100000
Listeria monocytogenes		
kvalitatiivinen	neg.	
kvantitatiivinen	< 10	> 100
Salmonella sp.	neg.	
Konditoriatuotteet:		
Kokonaisbakteerit	< 1 milj.	> 10 milj.
Enterobakteerit	< 1000	> 10000
Bacillus cereus	< 100	> 1000
Staphylococcus aureus	< 100	> 1000
Homeet(jos hilloa tai hed.)	< 1000	> 10000
Hiivat(jos hilloa tai hed.)	< 10000	> 100000

Suolaisista tuotteista tutkittiin kokonaisbakteerit, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, homeet, hiivat, Listeria monocytogenes, Salmonella sp.

Konditoriatuotteista tutkittiin kokonaisbakteerit, Enterobakteerit, Bacillus Cereus, Staphylococcus aureus, homeet, hiivat.

Suolaisista näytteitä hyviä oli 7 kpl (70 %), heikentyneitä 3 kpl (30%), huonoja tuloksia ei tullut.

Konditoriatuotteista hyviä oli 9 kpl (82%), heikentyneitä 1 kpl (9%) ja huonoja 1 kpl (9%).

Kokonaistuloksissa hyviä oli 16 kpl(76%), heikentyneitä 4 kpl (19%) ja huonoja 1 kpl (5%) tuotteista.



30.6.2004

Syy heikentyneisiin tuloksiin olivat kohonneet kokonaisbakteeripitoisuudet. Huonoon tulokseen vaikuttivat korkea hiiva- ja Enterobacteriaceae -määrä sekä kohonnut kokonaisbakterimäärä. Salmonellaa ja Listeriaa ei näytteistä löytynyt.

Tuotteiden lämpötilat/ Kylmälaitteiden lämpötilat

	Hyvä	Heikentynyt	Huono
Lämpötila alle + 8 °C	7	0	1
Lämpötila yli +8°C	9	4	0

Näytteenoton yhteydessä mitattiin tuotteista ja kylmälaitteista lämpötilat infrapunamittarilla, joka mittaa lämpötilan tuotteen pinnasta, ei sisältä. Kahdeksan tuotteen lämpötila oli asianmukainen, osan lämpötilat olivat hieman kohonneita, osa helposti pilaantuvista tuotteista säilytettiin huoneenlämmössä.

Kylmänä tarjoiltavien tuotteiden lämpötila ei saa nousta yli +8°C:een, jotta mikrobit eivät pääsisi lisääntymään tuotteissa. Useimmat mikrobit eivät lisäänty alle +8°C lämpötilassa. Tuotteita voidaan pitää kylmänä kylmäalaiden, -pöytien ja lasikoiden avulla, lisäksi voidaan hyödyntää erilaisia kylmäalustoja.

Tarjoiltavana olevat tuotteet tulisi olla peitettynä ja suojattuna pisara-, kosketus- ja pölytartunnalta.

Tarjoilussa pitäisi aina käyttää ottimia, suojakäsineitä tai muita välineitä ja välttää valmiiden tuotteiden kosketelemista käsin.

Focaccia (mozzarella, pipp.paisti)	+12°C	Marjaleivos	+ 12 °C
Kinkkupiirakka	+5°C	Kääretorttu	+ 13°C
Munariisipasteija	+3.6 °C	Vadelmamuroleivos	+ 7 °C
		Kermamunkki	+ 7.6 °C
Kinkkusämpylä	+19 °C	Juustokakku	+ 19°C
Kuorrutettu tonnikalapatonki	+ 9 °C	Kermahyytelöleivos	+ 9 °C
		Käpyleivos	+ 7 °C
Kinkkusämpylä		Kermakolmio	+ 16 °C
Nakkipiirakka	+ 19 °C	Kermamunkki	+ 19 °C
Hedelmä-broileriboccataleipä	+7 °C		
Kinkku-ananaspizza	+12 °C	Mansikkaleivos	+ 5 °C
Tonnikalapiirakka	+15 °C	Kinuskikakkupala	+ 8 °C

Kokonaisbakteeripitoisuus kuvastaa ruoan yleistä mikrobiologista laatua. Bakteerien joukossa voi olla sekä pilaajamikrobeja että sairauden aiheuttajia. Pilaajamikrobit voivat pilata tuotteen aistinvaraisesti ja huonontavat tuotteen säilyvyyttä. Kun ruoka vanhenee, sen sisältämä kokonaisbakteeripitoisuus yleensä nousee. Ruoan säilyttäminen väärässä lämpötilassa lisää bakteerien kokonaismäärää.



30.6.2004

Hiivoja on luonnossa runsaasti. Ne voivat lisääntyä tuotteessa, jos sitä on käsitelty esim. taikinaisin sormin, säilytetty samassa kylmiössä suojaamattomana hiivaisten taikinoiden kanssa sekä sellaisten raaka-aineiden mukana, joita ei kypsennetä. Pitkä myyntiaika lisää hiivapitoisuutta. Korkeat hiivapitoisuudet vaikuttavat oleellisesti tuotteen makuun.

Enterobakteerit ovat indikaattoribakteereita, jotka kertovat ruoan kypsennyksen jälkeisestä saastumisesta. Ulosteperäisten bakteerien esiintyminen elintarvikkeessa viittaa varsinaisten ruokamyrkytysmikrobien esiintymismahdollisuuteen. Ne pääsevät lisääntymään ruoassa voimakkaasti esim. liian hitaan jäähtymisen aikana tai ruoan ollessa tarjolla pitkään haaleana.

Tuotteiden myyntiajat

Suurin osa tuotteista oli ns. päivän tuotteita. Myyntiajat olivat ko. tuotteilla lyhyet, 1-3 pv.

Omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelma tarkastettiin näytteenoton yhteydessä, erityisesti tuotteiden lämpötilaseurannan ja myyntiaikojen määritysten kohdalla. Suunnitelmien ohjeistuksissa ja varsinaisessa toteutuksissa oli puutteita ko. asioiden kohdalla.

Tarjolla olevien tuotteiden lämpötilamittaaminen ja tarjollapitoaikojen seuranta tulee olla liitettyä omavalvontaan.

Toiminnanharjoittajien kanssa käytiin läpi tuotteiden säilytys- ja myyntiaikoihin liittyviä asioita. Omavalvontasuunnitelman päivitystä varten annettiin kohteisiin ohjeistusta ja neuvontaa