

---

## LEIPOMOIDEN LIHAVALMISTEIDEN LAATU JA LIHANKÄSITTELYTILOJEN PUHTAUS

Kesä-syyskuussa 2003 otettiin leipomoiden valmistamista lihavalmisteista tuotenäytteitä (lihapiirakka, lihapasteija, täytetty sämpylä) sekä pintapuhtausnäytteitä lihankäsittelytiloista. Näytteitä otettiin 10:sta leipomosta, yhteensä 10 tuotenäytettä sekä pintasivelynäytteitä 20 koontinäytettä (osanäytteiden määrä 5 kpl). Tuotenäytteistä viisi otettiin leipomoiden yhteydessä olevista kahvioista. Tuotteista kolme oli raakapakasteita, yksi pakattu ja loput pakkaamattomia.

### **TULOKSET**

Kolmessa lihapasteijassa oli raaka, kypsentämätön taikina sekä kypsennetty täyte (raakapakaste). Näistä kahden pasteijan mikrobiologinen laatu oli heikentynyt. Muutoin tuotenäytteet olivat tutkituilta ominaisuuksiltaan hyviä. Pintasivelynäytteissä ei todettu Salmonella tai L.monocytogenes –bakteereja.

---

Lisätietoja:

Ympäristöinsinööri Raija-Liisa Oinonen 03-3147 3135