

PINTOJEN PUHTAUS TAMPERELAISISSA RUOKARAVINTOLOISSA

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta selvitti pintojen puhtautta 34 ruokaravintolassa maaliskuuhun 2003. Tavoitteena oli tutkia **ruokaravintoloiden työskentelyvälineiden, koneiden ja työskentelypintojen puhtautta** sekä tautia aiheuttavista bakteereista *Listeria monocytogenes* –bakteerin esiintymistä.

Pintapuhtausnäytteitä otettiin yhteensä 328 kpl, joista tutkittiin bakteerien kokonaismäärä 142 näytteestä, enterobakteerimäärä 152 näytteestä ja *Listeria monocytogenes* –bakteerin esiintyminen 34 näytteestä.

Kokonaisbakteerit kuvaavat ruoan yleistä mikrobiologista laatua tai pinnan puhdistuksen tasoa. Kun ruoka vanhenee tai sitä säilytetään väärässä lämpötilassa, sen sisältämä kokonaisbakteeripitoisuus yleensä nousee.

Enterobakteerit kertovat ruoan kypsennyksen jälkeisestä saastumisesta. Ne lisääntyvät esim. ruoan jäähtyessä liian hitaasti tai ruoan ollessa tarjolla pitkään haaleana. Työskentely-pintoihin ne siirtyvät elintarvikkeista tai käsien välityksellä.

Listeriat ovat maaperäbakteereja, jotka voivat joutua ruokaan esim. multaisten kasvien mukana tai ruoan jälkisaastumisena. *Listeria monocytogenes* voi suurina pitoisuuksina olla vaarallinen riskiryhmille, kuten vanhuksille, lapsille tai sairaille henkilöille.

Kokonaisbakteerinäytteitä otettiin elintarvikkeen kanssa kosketuksessa olevista pinnoista 101 kpl. Ne arvioitiin seuraavasti:
hyvä 73 kpl (72 %)
välttävä 15 kpl (15 %) ja
huono 13 kpl (13 %).

Eniten huonoja tuloksia saatiin leikkuulaudoista.

Välillisesti elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevista pinnoista otettiin kokonaisbakteerinäytteitä 41 kpl. Kohonneita bakteeripitoisuuksia oli 51 %:ssa näytteitä. Eniten kohonneita pitoisuuksia saatiin kylmälaitteiden oven kahvoista.

Enterobakteerinäytteitä otettiin elintarvikkeen kanssa kosketuksessa olevista pinnoista 109 kpl. Ne arvioitiin seuraavasti:
hyvä 99 kpl (91 %)
välttävä 7 kpl (6,3 %) ja
huono 3 kpl (2,7 %).

Eniten huonoja tuloksia saatiin leikkuulaudoista.

Välillisesti elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevista pinnoista otettiin enterobakteerinäytteitä 43 kpl. 58 %:ssa näytteitä ei enterobakteereita kasvanut lainkaan.

Listerianäytteet otettiin käytössä olevilta pinnoilta. ***Listeria monocytogenes*-bakteeria ei löytynyt yhdestäkään näytteestä.**

Pintapuhtausnäyteprojektin tuloksia on tarkoitus hyödyntää jatkossa ravintoloiden valvonnassa. Omavalvontaneuvonnassa tullaan korostamaan siivous- ja puhdistussuunnitelman kattavuutta. Ravintoloita suositellaan tarkkailemaan säännöllisin

väliajoin pintojen mikrobiologista puhtautta näyttönotolla. Ravintoloille annettiin ohjeita omavalvontaan kuuluvista pintapuhtausnäytteistä ja ruokanäytteistä sekä tietoa tavallisimmista, elintarvikkeista tutkittavista bakteereista.

PINTOJEN PUHTAUS VALKEAKOSKEN RAVINTOLOISSA

Valkeakosken ravintoloista otettiin samanaikaisesti Tampereen kanssa pintapuhtausnäytteitä sekä *Listeria monocytogenes* esiintymisen että pintojen kokonaisbakteeripitoisuuksien selvittämiseksi. Näytteet otettiin elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta. *Listeria monocytogenes* näytteitä otettiin 8 kpl ja kokonaisbakteerinäytteitä 32 kpl.

Listeria monocytogenes ei löytynyt yhdestäkään näytteestä. Kokonaisbakteeripitoisuudet arvioitiin hyväksi 26 (81 %) näytteessä ja välttäväksi kahdessa (6 %) sekä huonoksi neljässä (13 %) näytteessä.

Lisätietoja:

Ympäristöinsinööri Merja Virtanen p. 03-3147 3578