

## Tuorejuustoprojekti heinäkuussa 2003

### Yleistä

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta suoritti näytteenottoprojektin heinäkuussa 2003. Projektin tarkoituksena oli selvittää myynnissä olevien kutun - ja vuohenjuustojen aistinvarainen ja mikrobiologinen laatu. Vuonna 2000 tehtiin laajempi kartoitus ko. tuorejuustoista, ja silloin todettiin projekti tarpeelliseksi juustoissa ilmenneiden valmistusongelmien vuoksi.

### Tulokset

Näytteitä otettiin heinäkuussa 7:stä myymälästä 9 kappaletta. Näytteistä viisi oli kotimaista ja neljä näytettä ulkomaalaisia. Näytteitä saatiin kuitenkin tutkittavaksi vähemmän, mitä oli alkuperäisessä näytteenottosuunnitelmassa. Näytteet tutkittiin AnalyCen laboratoriossa Tampereella.

Juustoista tutkittiin seuraavat mikrobit:

- Listeria monocytogenes
- Salmonellabakteerit
- Staphylococcus aureus
- Eschechia coli
- Kolimuotoiset bakteerit

Lisäksi juustoista tutkittiin aistinvarainen laatu: ulkonäkö, haju, maku. Näytteenoton yhteydessä juustoista mitattiin myös tuotteen lämpötila.

Kaikki tutkitut juustot todettiin aistinvaraiselta laadultaan hyväksi.

Yhdessä näytteessä laatu oli heikentynyt Staphylococcus aureus-bakteerien pitoisuuden vuoksi, myös kolimuotoisten bakteerien määrä oli kohonnut. Kahdessa näytteessä kolimuotoisten bakteerien määrä oli kohonnut, mutta muilta osilta näytteiden hygieeninen laatu todettiin hyväksi.

Lämpötilat olivat asianmukaiset, alle +8 °C neljällä näytteellä, kaksi näytettä olivat +8 °C, kolmen juuston lämpötilat olivat + 9 - 11,5 °C. +10 °C ja +8 °C:ssa säilytetyt juustot olivat heikentyneitä.

Heikentyneet tulokset toimitetaan valmistuskunnan valvontaviranomaisille tarvittavia korjaavia toimenpiteitä varten.

### Lisätietoja:

Terveystarkastaja Karin Alentola p. 3147 3577