



MARINOITUJEN LIHOJEN LAATU JA MYYMÄLÖIDEN PINTOJEN PUHTAUDEN ARVIOINTI TAMPEREELLA KESÄLLÄ 2002

Tampereen elintarvikevalvonta otti kesä-heinäkuussa 2002 kuudestatoista elintarvikemyymälästä puhtausnäytteitä käsittelytilojen pinnoilta, jotka ovat kosketuksissa pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa. Näytteenottokohteet jakautuivat seuraavasti: 16 lihaosastoa, 3 kalaosastoa ja kaksi eineskeittiötä. Näytteenottokohteita valittaessa kiinnitettiin huomiota EELA:N ja EV:in suositukseen listeria- ja kalatuotteiden vähittäismyynnissä (Dnro 982/40/00) sekä vuonna 2001 otettuihin näytteisiin. Puhtausnäytteitä otettiin 65 pinnalta.

Näytteet otettiin sivelymenetelmällä ja niistä määritettiin *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* ja kokonaisbakteerimäärä.

Samalla näytteenotokerralla myymälästä otettiin näytteeksi myymälän marinoimaa kokolihaa. Lihanäyte otettiin kolmestatoista myymälästä. Tuotteet tutkittiin pakkaukseen merkittynä viimeisenä käyttöpäivänä. Tuotenäytteestä määritettiin *Salmonellabakteerit*, kokonaisbakteeripitoisuus, *E.coli*, *Stafylokokit* ja *Bacillus cereus*.

Salmonellabakteerit	kokonaisbakteeripitoisuus	<i>E.coli</i>	Stafylokokit	<i>Bacillus cereus</i>	Arvostelu, mikrobiologinen laatu
neg.	< 5 milj.	<500	<100	<1000	hyvä
	5 – 50 milj.	500-5000	100-1000	1000-10000	heikentynyt
pos.	> 50 milj.	>5000	>1000	>10000	huono

Tulokset

Puhtausnäytteiden salmonella- ja listeriatulokset todettiin negatiivisiksi. Kokonaisbakteeripitoisuuden perusteella puhtaustaso oli hyvä 46 näytteessä, heikko 7 näytteessä ja huono 12 näytteessä.

Myymälässä marinoitujen lihojen mikrobiologisessa laadussa ei todettu huomautettavaa viimeisenä käyttöpäivänä kahdeksan tuotteen osalta. Viiden tuotteen mikrobiologinen laatu oli heikentynyt kohonneen kokonaisbakteeripitoisuuden vuoksi.

Toimenpiteet tulosten johdosta

Näytetulosten johdosta ollaan oltu yhteydessä elintarvikemyymälöihin. Mikäli tuloksissa todettiin huomautettavaa, annettiin kohteelle neuvontaa ja ohjeistusta tarvittavia toimenpiteitä varten. Korjaavat toimenpiteet tulee esittää kohteen omavalvontasuunnitelmassa. Tuotenäytteiden osalta laatua on kontrolloitu uusintänäytteillä.

Lisätietoja: Sari Laukkanen, p. 3147 3577, 050-5215183