

TARJOILULÄMPÖTILAT

YLEISTÄ

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta selvitti kesä-elokuussa 2002 tarjolla pidettävien ruokien lämpötiloja ruokaravintoloissa, kahviloissa ja pikaruokapaikoissa. Lämpötilojen lisäksi selvitettiin, kuuluuko tarjollapidettävien ruokien lämpötilaseuranta kohteen omavalvontaan ja onko sitä toteutettu. Selvitystä tehtiin säännöllisten tarkastusten yhteydessä eikä erillisenä projektina. Lämpötilat mitattiin 34 kylmänä tarjoiltavasta ruoasta ja 27 lämpimänä tarjoiltavasta ruoasta.

TULOKSET

Lämpötilamittauksissa havaittiin, että suurella osalla kohteista oli vaikeuksia lämpötilojen suhteen. Kylmänä pidettävien ruokien kuten salaattien, leikkeleiden ja voileipien lämpötilat olivat usein yli + 8 oC, joka on korkein sallittu kylmäsäilytyslämpötila helposti pilaantuville ruuille. Korkeimmillaan lämpötilat nousivat jopa + 25 oC:een.

Lämpimänä tarjoiltavien ruokien lämpötilat olivat usein alle + 60 oC, joka on alhaisin sallittu tarjollapitolämpötila kuumille ruuille. Matalimmillaan lämpötilat olivat vain +31 oC. Osa kohteista oli huomionnut tarjollapidettävien ruokien lämpötilaseurannan omavalvontasuunnitelmassaan. Omavalvonnan toteutuksessa oli kuitenkin parantamisen varaa. Lämpötiloja ei välttämättä seurattu säännöllisesti tai lämpötilaraja-arvojen ylittymiseen tai alittumiseen ei oltu reagoitu.

JOHTOPÄÄTÖKSET

Vaikka selvityksessä mukana olevien kohteiden määrä oli pieni (vain 16 kohdetta), antoi selvitys samansuuntaisen tuloksen kuin mikä oli ennakkokäsitysten mukaan odotettavissa. Tämän kesän korkeat ulkolämpötilat ovat aiheuttaneet sen, että keittiöiden lämpötilat ovat olleet korkeat ja kylmälaitteet joutuneet koville. Tämä on varmasti osaltaan vaikuttanut lämpötilamittausten tuloksiin.

Ruoanvalmistuksessa tulee huomioida, ettei kylmäsäilytystä vaativia ruokia seisoteta huoneenlämmössä kauan ja ruokaa laitetaan tarjolle pienissä erissä, jolloin yksi erä ei ole tarjolla liian pitkään. Suuremmat erät on syytä säilyttää odottamassa tarjollepanoa säilytyskylmiöissä, joissa lämpötilat yleensä ovat alhaisemmat.

Ruokien tarjollapitoon tarkoitetut kylmälaitteet tai lämpöhauteet eivät yleensä ole laitteita, joilla ruoan lämpötilaa saadaan kovin paljon muutettua. Tämän vuoksi on tärkeää, että ruoan lämpötila on oikea siinä vaiheessa, kun ruoka laitetaan tarjolle. Siis kylmä ruoka riittävän kylmää (alle +8 oC) ja lämmin ruoka riittävän lämmintä (yli + 60 oC).

Jos ruokaa säilytetään pitkään väärässä lämpötilassa, pääsevät ruoassa olevat bakteerit lisääntymään nopeasti. Tällöin myös ruoassa mahdollisesti esiintyvät tautia-aiheuttavat bakteerit voivat lisääntyä niin paljon, että ne aiheuttavat ihmisen sairastumisen. Kannattaa lisäksi miettiä, laittaako jo kerran tarjolla ollutta ruokaa enää tarjolle seuraavana päivänä.



Omavalvontaan kuuluu olennaisena osana se, että raja-arvot ylittäviin tuloksiin reagoidaan ja korjaavat toimenpiteet kirjataan. Omavalvontaa ei olla vielä täysin sisäistetty silloin, kun lämpötilaylityksiä ei ole huomioitu ja ryhdytty toimenpiteisiin lämpötilojen saattamiseksi oikeiksi. Tarkastuksilla tulee entistä enemmän käyttää aikaa toiminnanharjoittajan ja työntekijöiden neuvontaan, jotta lämpötilojen ja omavalvonnan merkitys tulee ymmärretyksi. Toivottavaa on myös se, että hygieniaosaamisvelvoite tuo parannusta asiaan.

Lisätietoja:

Ympäristöinsinööri Merja Virtanen p. 03-3147 3578