

ANNISKELURAVINTOLOIDEN JÄÄPALOJEN LAATU

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta selvitti kesä-elokuussa 2002 jääpalojen laatua anniskeluravintoloissa. Jääpalanäytteiden lisäksi tarkastettiin jääpalakoneiden puhtautta ja niiden sijaintia ravintolan tiloissa. Näytteenotto kohdistettiin 20 satunnaisesti valittuun anniskeluravintolaan.

Jääpaloista tutkittiin heterotrofinen pesäkeluku (22°C, 72h) ja koliformiset bakteerit. Näytteet otettiin yleensä suoraan jääpalakoneista. Kolmessa kohteessa ei ollut jääpalakonetta ja näistä otettiin näytteet jääpalapussista tai säilytysastiasta.

TULOKSET

Anniskeluravintoloiden yleinen siisteys ja järjestys oli kunnossa asiakastiloissa, mutta takatiloissa ja baaritiskin takana oli noin puolessa kohteissa epäjärjestystä, sekaista ja/tai likaista.

Jääpalakoneet oli yleensä sijoitettu baaritiskin yhteyteen tai taka-/keittiötilaan. Neljässä kohteessa jääpalakoneen ulkopinnoilla oli likaa ja kuudessa oli sisäpinnoilla likaa tai pinttymiä. Jääpaloja otettiin koneesta astialla tai kauhoilla. Näitä säilytettiin koneiden päällä tai jopa jäiden seassa.

12 näytteessä heterotrofinen pesäkeluku oli >300 pmy/ml (pesäkettä muodostavaa yksikköä/millilitra). Raja-arvona pidetään 100 pmy/ml. Kolmen kohteen näytteistä löytyi koliformisia bakteereita, joita ei tulisi näytteessä esiintyä lainkaan. Kohteita pyydettiin puhdistamaan ja desinfioimaan jääpalakoneet huolellisesti ennen uusintanäytteenottoa. Uusintanäytteitä otettiin 13 (65%) kohteesta. Näistä seitsemän näytettä meni yhä huonoksi. Uusintanäytekierröksellä tutkittiin lisäksi viidestä näytteestä *Listeria monocytogenes*, jota ei näytteistä löytynyt. Niistä kohteista, joista tuli yhä huono tulos otettiin verkostovesinäytteet, jotka osoittautuvat kaikki hyväksi.

JOHTOPÄÄTÖKSET

Heterotrofinen pesäkeluku kuvaa kokonaismikrobimäärää ja antaa viitteitä hygieniatasosta. Korkea heterotrofinen ja koliforminen pesäkeluku voi johtua jääpalakoneen riittämättömästä puhdistuksesta ja/tai puhdistustiheydestä. Myös koneen ulkopintojen ja ympäristön tulee olla siistit.

Jääpalakauhat tulee pitää puhtaana ja säilyttää asianmukaisesti. Myös käsihygieniaan on kiinnitettävä huomiota. Otettaessa jääpaloja jääpalakoneesta tai -pussista, tulee kädet pestä. Osassa kohteita kauhaa säilytettiin jäiden joukossa koneessa, jolloin likaantumisen vaara on suurempi.

On myös mahdollista, että rakennuksen/huoneiston vesiverkoston putkistoihin kertynyt aines aiheuttaa kohonneita pitoisuuksia heterotrofisessa pesäkeluvussa. Tulosten perusteella voitiin olettaa, että näytteenottojen välillä tapahtunut pesu- ja desinfiointi ei ollut kaikissa kohteissa riittävä. Kohteiden tulee selvittää jääpalakoneen käyttöohjeesta laitteen oikea puhdistus- ja desinfiointimenetelmä. Koneessa voi olla osia



(esim. tiivisteitä), jotka tulee irrottaa koneen puhdistuksen yhteydessä. Myös pesu/desinfointiaineen valinnalla voidaan selvästi vaikuttaa puhdistustulokseen. Jos konetta ei puhdisteta kunnolla tai riittävän usein, voi pinnoille muodostua ns. biofilmi, jonka poistamiseen tarvitaan mekaanista puhdistamista (harjaamista). Jääpalakoneen puhdistaminen on syytä ottaa huomioon omavalvontasuunnitelmassa.

Lisätietoja:

Ympäristöinsinööri Raija-Liisa Oinonen p. 03-3147 3135