
LEIPOMOIDEN LIHAVALMISTEIDEN LAATU JA LIHANKÄSITTELYTILOJEN PUHTAUS

Kesä-heinäkuussa 2002 otettiin leipomoiden valmistamista lihavalmisteista tuotenäytteitä sekä pintapuhtausnäytteitä lihankäsittelytiloista. Näytteitä otettiin 12:sta leipomosta, yhteensä 26 tuotenäytettä sekä pintasivelynäytteitä 12 koontinäytettä (osanäytteiden määrä 5 kpl). Tuotenäytteistä 13 otettiin leipomoiden yhteydessä olevista kahvioista. Tuotteista neljä oli pakasteita, seitsemän pakattuja ja loput pakkaamattomia. Näytteistä 10 oli valmistettu näytteenottopäivänä.

TULOKSET

Kolmessa lihapasteijassa oli raaka, kypsentämätön taikina sekä kypsennetty täyte. Näiden pasteijoiden mikrobiologinen laatu oli heikentynyt, samoin yhden lihavalmisteen täytteen. Yhdessä täytetyssä sämpylässä todettiin *Listeria monocytogenes*-bakteereja, mutta uusintänäytteessä ei niitä todettu. Pintasivelynäytteissä ei todettu *Salmonella* tai *L.monocytogenes* -bakteereja. Tuotteiden lämpötilat vaihtelivat näytteenottohetkellä -0,5 - +24,2 °C:een.

Lisätietoja:

Ympäristöinsinööri Merja Virtanen. 03-3147 3578,00,