

SIIVUTETTUJEN LEIKKELEMAKKAROIDEN MIKROBIOLOGINEN LAATU TAMPEREELLA MAALISKUUSSA 2002

Myymlöissä siivutettujen pakkaamattomien leikkelemakkaroiden mikrobiologinen laatu oli maaliskuussa hyvä. Kaikki kaksikymmentä näytettä olivat laadultaan moitteettomia.

Myymlöissä viipaloiduista lauantai-, kinkku-, kieli-, pekoni-, berlinin- ja tammerwurstimakkaroista otettiin maaliskuussa 21 näytettä 21 myymälästä.

Näytteistä tehtiin seuraavat määritykset:

Aerobit mikro-organismit pmy/g	S.aureus pmy/g	Enterobacteriaceae pmy/g	Listeria monocytogenes pmy/g	Arvostelu: Mikrobiologinen laatu
< 1 milj.	< 100	< 1000	< 100	moitteeton
1-10 milj.	100-1000	1000-10 000		heikentynyt
> 10 milj.	> 1000	> 10 000	> 100	huono

Aerobien mikro-organismien lisääntyessä erilaisten aistein havaittavien virheiden todennäköisyys kasvaa ja makkaran säilyvyysaika pienenee. Stafylokokkeja esiintyy mm. iholla ja limakalvoilla, joilta ne huonon käsittelyhygienian johdosta siirtyvät tuotteisiin.

Enterobacteriaceae-heimon bakteerit ovat myös osoituksena huonosta käsittelyhygieniasta. Listeria monocytogenes- bakteeri saattaa aiheuttaa sairautta henkilöille, joiden vastustuskyky on muun syyn/sairauden takia alentunut.

Tulokset

Selvitykseen liittyvissä näytteissä S. aureus-, Enterobacteriaceae- ja L. monocytogenes-pitoisuudet olivat alle 100 pmy/g. Aerobien mikrobien määrät olivat 17 näytteessä alle 10 000 pmy/g ja muissakin alle 1 miljoonan grammaa kohti.

Lisätietoja:

kaupungin eläinlääkäri Tuire Merivirta puh. 03-3147 3200,