

## **JAUHELIHAN LAATU TAMPEREELLA JA VALKEAKOSKELLA MAALIS-HUHTIKUUSSA 2002**

**Tampereella ja Valkeakoskella maalishuhtikuussa 2002 myynnissä olleen jauhelihan mikrobiologinen laatu oli tyydyttävä. Rasvapitoisuudet vaihtelivat 2,0 grammasta 25,0 grammaan /100 grammaa jauhelihaa. Vähärasvaisiksi ilmoitetuissa jauhelihoissa rasvapitoisuudet olivat enintään 7 painoprosenttia yhtä näytettä lukuun ottamatta.**

### **Lainsäädäntö**

Kauppa- ja teollisuusministeriön lihasta ja lihatuotteista annetun päätöksen (138 / 5.3.1996) mukaan jauheliha on valmistettava tuoreesta tai pakastettuna olleesta luurankolihasistoon kuuluvasta lihasta. Naudanjauheliha saa rasvaa olla enintään 20 painoprosenttia, sikaa sisältävässä jauhelihaassa enintään 30 painoprosenttia ja muista eläinlajeista valmistetussa jauhelihaassa enintään 25 painoprosenttia. Jauhelihaa saa nimittää vähärasvaiseksi, jos jauhelihaassa on rasvaa enintään 7 painoprosenttia. Vähittäismyymälässä valmistettua jauhelihaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.

### **Selvitys**

Tampereella ja Valkeakoskella myytävän jauhelihan laadun selvittämiseksi maalishuhtikuussa 2002 otettiin 38 myymälästä yhteensä 46 näytettä. Tampereella näytteitä otettiin 31 myymälästä 38 kpl ja Valkeakoskella seitsemästä myymälästä 8 kpl. Selvityksessä oli mukana sekä pieniä myymälöitä että isojen markettien lihaosastoja. Näytteistä 26 oli naudan-, 12 seos- ja 8 siipikarjanjauhelihaa. Mikrobiologisen laadun selvittämiseksi näytteistä tehtiin seuraavat määritykset:

#### **Nauta- ja seosjauheliha**

Aerobit mikro-organismit pmy/g	S.aureus pmy/g	E.coli O 157:H7 /25g	Salmonella sp /25g	Arvostelu: mikrobiologinen laatu
< 5 milj.	< 100	-	-	moitteeton
5-50 milj.	100-5000			heikentynyt
> 50 milj.	> 5000	+	+	huono

#### **Siipikarjanjauheliha**

Aerobit mikro-organismit pmy/g	S.aureus pmy/g	Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit pmy/g	Salmonella sp /25g	Campylobacter jejuni/coli /25g	Arvostelu: Mikrobiologinen laatu
< 5 milj.	< 100	<100	-	-	moitteeton
5-50 milj.	100-5000	100-1000			Heikentynyt
> 50 milj.	> 5000	> 1000	+	+	huono

Aerobit mikro-organismit kuvaavat mikrobien lisääntymistä tuotteessa. Kun mikrobimäärä on suuri, haju- ja makuvirheiden todennäköisyys kasvaa eikä jauheliha kestä säilytystä kuluttajan hallussa. Stafylokokit ovat ruokamyrkytysbakteereja. Ne saattavat muodostaa tuotteessa toksiineja, jotka eivät hajoa kypsennettäessä. E.coli- bakteerit ovat merkinä ulosteperäisestä saastumisesta, samoin elintarvikeinfektioiden aiheuttajina tunnetut Salmonella- ja kampylobakteerit.

## **Tulokset**

Jauhelihanäytteistä 37 ( 80 %) oli mikrobiologiselta laadultaan moitteettomia, 7 (15%) oli heikentyneitä ja huonoja oli 2 (4%). Syynä huonoon tai heikentyneeseen laatuun oli aerobien bakteerien suuri määrä. S.aureus-bakteerien ja siipikarjanlihasta määritettyjen lämpökestoisten kolimuotoisten bakteerien pitoisuudet olivat alle 100 pmy/g. Yhdessä näytteessä ei todettu Salmonella- tai E.coli O 157:H7- bakteereja eikä siipikarjanjauhelihaassa kampylobakteereja.

Tampereen myymälöistä otetuista näytteistä moitteettomia oli 32 (84%), heikentyneitä 5 (13%) ja huonoja 1 (3%). Valkeakosken osalta vastaavat luvut olivat 5 (62%), 2 (25%) ja 1 (13%).

Nautajauhelihan rasvapitoisuudet vaihtelivat 2,0 - 21,0 g /100g, keskiarvo oli 8,9 g / 100g. Sekä Tampereella että Valkeakoskella yksi jauhelihanäyte osoittautui siis sallittua rasvaisemmaksi. Paistijauhelihaassa oli rasvaa 2,0 - 8,0 g/100g, keskiarvo oli 5,6 g / 100g. Paistijauhelihaalla yleensä tarkoitetaan vähärasvaista jauhelihaa, jonka rasvapitoisuus saa olla enintään 7 painoprosenttia. Näytteistä yksi ylitti mainitun enimmäismäärän. Seosjauhelihan rasvapitoisuus oli 12,0 - 25,0 g/100g ja keskiarvo 17 g / 100g. Siipikarjanjauhelihan rasvapitoisuuksia ei määritetty.

---

## **Lisätietoja:**

kaupungin eläinlääkäri Tuire Merivirta puh. 03-3147 3200,