

## ELINTARVIKEMYYMÄLÖIDEN TOIMINTA- JA KUNTOARVIO V. 2002

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta suoritti vuonna 2001 toiminta- ja kuntoarvion alle 1000 m<sup>2</sup>:n myymälöihin. Vuoden 2002 toimintasuunnitelmaan kirjattiin tavoitteeksi tehdä säännöllisen valvonnan yhteydessä yli 1000 m<sup>2</sup>:n myymälöihin toiminta- ja kuntoarvio.

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonnan suorittaman yli 1000 m<sup>2</sup>:n myymälöiden valvontaprojektin tavoitteena oli selvittää Tampereen isojen myymälöiden rakenteiden kunto ja siisteys sekä arvioida täyttävätkö tilat edelleen elintarvikehuoneistolle asetetut vaatimukset. Rakenteiden lisäksi oli tavoitteena selvittää myymälän toiminnan laajuus sekä omavalvonnan toteutusta riskien hallinnassa. Haluttiin selvittää kuinka laajaa on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely myymälässä; elintarvikkeiden valmistus, jäähdytys ja pakkaaminen.

Tavoitteena oli tarkastaa täyttävätkö irtomyynnissä olevien tuotteiden merkinnät ja myymälässä pakattujen tuotteiden pakkausmerkinnät lainsäädännön vaatimukset. Myymälöiden omavalvontasuunnitelmien tarkastus otettiin suppeassa mittakaavassa mukaan. Tavoitteena oli tarkastaa noudatetaanko mahdollisesti toiminnassa olevia suunnitelmia.

Tarkoituksena oli luoda myymälöille ns. riskiluvut, joiden avulla pyritään suuntaamaan valvontaa riskialttiimpiin kohteisiin.

Joulukuussa 2001 elintarvikemyymälöiden palvelutiskeistä (13 kohdetta) otettiin näytteitä eineskeittiötuotteista. Näytteiden mikrobiologisessa laadussa ei todettu huomautettavaa. Tarkastukset suoritettiin 18 elintarvikemyymälässä maaliskoukokuun aikana.

Elintarvikkeiden valmistuspiste oli n. 70 %:lla tarkastetuista kohteista. Kaikilla oli paistopiste tai leipomo. Kaikki tarkastetut myymälät käsittelevät naudanlihaa eli kuuluvat naudanlihan merkintäjärjestelmän piiriin. Naudanlihan merkintäjärjestelmä oli päivitetty uusia vaatimuksia vastaavaksi 14 kohteessa, merkinnöissä oli edelleen puutteita kuudella myymälällä ja neljällä merkintäjärjestelmä oli kokonaan päivittämättä.

Elintarvikkeiden käsittelytilat olivat rakenteiltaan ja siisteydeltään suurimmassa osassa kohteita asianmukaisessa kunnossa. Rakenteelliset epäkohdat olivat yleisempiä niissä kohteissa, joissa oli jo päätetty tilojen remontoimisesta. Käsittelytiloihin oli yleisesti kerääntynyt toimintaan kuulumatonta tavaraa, jotka kehoitettiin poistamaan tiloista. Käsittelytiloissa oli usein ristikontaminaation mahdollisuus ylimääräisten tavaroiden tai pakkausmateriaalien virheellisten sijoittelujen vuoksi. Tarkastusten yhteydessä todettiin mm., että käsittelytiloissa saatettiin käyttää kuljetuslaatikoita ja ostoskärryjä moneen eri tarkoitukseen.

Myymälöiden pakkaamien tuotteiden pakkausmerkinnöissä on viime vuosina tapahtunut parannusta, mutta edelleen todettiin joitakin puutteita. Yleisin puute oli säilytysohjeen sekä alkuperämerkintöjen puuttuminen. Pakkaamattomana myytävien luokiteltujen perunoiden lajittelukoko oli useimmiten mainitsematta. Myyntiajat vaihtelivat myymälöittäin esim. tuoreelle lihalle annettiin myyntiaikaa 2 - 6 päivää, jauhetulle maksalle 2 - 4 päivää,

tuoreelle kalalle 2 - 5 päivää, hiillostetulle kalalle 2 - 6 päivää, myymälässä valmistetulle/jäähdytetylle tuotteelle 2 - 4 päivää. Jauhelihojen myyntiajat olivat vaatimusten mukaiset; valmistuspäivä + 1 päivä. Jauhetulle maksalle on samat vaatimukset kuin jauhelihalle, joten liian pitkät myyntiajat kehoitettiin viipymättä korjaamaan. Useimmiten myyntiajat olivat pidemmät kuin Elintarvikevirasto on ko. tuotteille suosittanut. Pitkät myyntiajat lisäävät elintarvikkeen pilaantumisriskiä.

Arvioitaessa omavalvonnan toimivuutta todettiin einesskeittäöissä puutteita lämpötilaseurannoissa ja niiden kirjaamisissa mm. tuotteiden kypsyyden ja jäähdytysnopeuden riittävyyden varmistumisessa mittauksin. Useimmiten kypsyyden tarkastettiin aistinvaraisesti ja/ tai luottaen valmistusohjeiden noudattamiseen. Muutamissa keittiöissä oli jäähdytykseen käytettävissä asianmukainen jäähdytyskaappi.

Siivoustuloksen tarkkailu oli monessa kohteessa aistinvaraista. Vain muutamat kohteet ottivat säännöllisesti pintapuhtausnäytteitä pinnoilta, jotka ovat suoraan kosketuksissa pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa. Myöskään tuotenäytteiden otto/ tutkiminen ei ollut yleistä, vaikka se olisi mainittu omavalvontasuunnitelmissa.

Kaikkien tarkastuskäyntien jälkeen laadittiin kohteille ns. riskiluvut. Riskiluvun muodostumiseen vaikutti myymälän tilojen kunto, puhtaus, omavalvonnan toteutus sekä myymälän toiminta ja mahdolliset tulokset aikaisemmista viranomaisnäytteistä. Projektia varten laadittu riskinarviointi on suuntaa antava ja kehittelyä vaativa.

Myymälöiden ns. uusintatarkastukset pyritään suorittamaan kesän/ syksyn aikana säännöllisten valvontakäyntien yhteydessä, jolloin myymälöistä otetaan mm. pintapuhtausnäytteitä. Syksyn 2002 kuluessa pyritään järjestämään keskustelutilaisuus siivousalan asiantuntijoiden kanssa.

**Lisätietoja:**

ympäristöinsinööri Sari Laukkanen puh. 314 73577