

## **NÄYTTEENOTTO ISOJEN MYYMÄLÖIDEN PALVELUTISKIEN TUOTTEISTA**

Isojen myymälöiden palvelutiskien tuotteista otettiin näytteitä lokakuussa 2004 Tampereen alueella. Projektin pääasiallisena tavoitteena oli selvittää myymälöiden palvelutiskistä irtomyyntinä myytävien tuotteiden laatua ja varmistua tuotteiden oikeanlaisesta säilytyksestä ja käsittelystä myyntitiskeissä.

Projektin kohteiksi valittiin kaikki kymmenen suurta Tampereella sijaitsevaa vähittäismyymälää joissa on palvelutiski. Näytteet otettiin kalkkunaleikkeestä, kaupassa marinoidusta sianlihasta ja graavisuolatusta kalasta tai savukalasta. Näytteitä otettiin yhteensä 25 kpl.

Yleisarvio palvelutiskeissä myynnissä olevista tuotteista oli suhteellisen hyvä. 75%:a näytteistä sai tutkimustuloksissa tulokseksi hyvän arvosanan, 16%:a näytteistä oli laadultaan heikentyneitä ja vain 9%:a näytteistä oli laadultaan huonoja.

Yleisin syy huonojen ja heikentyneiden näytteiden laatuun oli kohonnut kokonaisbakteerien määrä. Kokonaisbakteeripitoisuus kuvastaa ruoan yleistä mikrobiologista laatua. Bakteerien joukossa voi olla sekä pilaajamikrobeja että sairauden aiheuttajia. Pilaajamikrobit voivat pilata tuotteen aistinvaraisesti ja huonontavat tuotteen säilyvyyttä. Kun ruoka vanhenee, sen sisältämä kokonaisbakteeripitoisuus yleensä nousee. Ruoan säilyttäminen väärässä lämpötilassa lisää bakteerien kokonaismäärää.

Huonojen ja heikentyneiden näytteiden laatuun oli lisäksi yksittäistapauksissa syynä korkea enterobakteerimäärä ja kohonnut maitohappobakteerien määrä, sekä yhdessä näytteessä todettiin olevan *Listeria monocytogenes* –bakteereja. Enterobakteerit ovat indikaattoribakteereita, jotka kertovat ruoan kypsennyksen jälkeisestä saastumisesta. Ulosteperäisten bakteerien esiintyminen elintarvikkeessa viittaa varsinaisten ruokamyrkytysmikrobien esiintymismahdollisuuteen. Ne pääsevät lisääntymään ruoassa voimakkaasti esim. liian hitaan jäähtymisen aikana tai ruoan ollessa tarjolla pitkään haaleana. Maitohappobakteerit taas kuvastavat elintarvikkeen yleistä mikrobiologista laatua, kuten kokonaisbakteeritkin. *Listeria monocytogenes* bakteeria voi suurina pitoisuuksina olla vaarallinen riskiryhmille, kuten vanhuksille, lapsille tai jonkun vakavan perussairauden omaaville henkilöille. Terveelle ihmiselle se ei yleensä aiheuta vaaraa. *Listeria* ovat tyypillisiä maaperäbakteereja ja voivat joutua elintarvikkeisiin esim. multaisten kasvien mukana.

Jokaisessa tarkastuskohteessa tuotteita säilytettiin asianmukaisesti, eikä työtavoissa ilmennyt huomauttamista. Kahden myymälän palvelutiskistä todettiin puuttuvan seinä, tai vastaava ristikontaminaatoriskiä vähentävä suoja, raakojen ja kypsien tuotteiden välistä. Lämpötilamittausten tuloksissa ei ollut huomautettavaa missään näytteenottokohteessa.

Lisätietoja antaa:

Hanna Virtanen  
terveystarkastaja

puh. (03) 314 73219

Merja Virtanen  
ympäristöinsinööri

puh. (03) 314 73578