



7.12.2004

NÄYTTEENOTTO KAUPPAHALLIN RUOKAPAIKOISTA

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta toteutti marraskuussa 2004 näytteenottoprojektin Kauppahallin ruokapaikoissa. Elintarvikevalvonta halusi kartoittaa Kauppahallin ruokapaikkojen ruokien laatua erillisellä näytteenottoprojektilla, koska Kauppahallin ruokapaikat ovat jääneet ulkopuolelle muista ruokaravintoloissa toteutetuista näytteenottoprojekteista. Näytteitä otettiin yhteensä 23 kpl 10 ruokapaikasta. Näytteeksi otettiin ruokasalaatteja (6 kpl) ja valmiita kylmänä myytäviä ruokia (16 kpl) tai maitopohjaisia jälkiruokia (1 kpl).

Näytteet tutkittiin Analycen Laboratoriot Oy:ssa. Näytteistä tehtävät tutkimukset ja niiden raja-arvot näkyvät alla olevassa listassa.

RUOKAISAT SALAATIT	HUONON RAJA-ARVOT
Enterobakteerit (kokonaan kypsä)	> 10000 pmy/g
E.coli (sisältää tuoreita aineksia)	> 10 pmy/g
Listeria monocytogenes	> 100pmy/g
B.cereus	> 1000 pmy/g

VALMISRUOAT	HUONON RAJA-ARVOT
Kokonaisbakteerit	> 10 000 000 pmy/g
Enterobakteerit	> 10 000 pmy/g
S.aureus	> 1000 pmy/g
B.cereus	> 1000 pmy/g
sulfiittia pelkistävät klostridit	>100 pmy/g

MAITOPOHJAISET JÄLKIRUOAT	HUONON RAJA-ARVOT
Kokonaisbakteerit	> 10 000 000 pmy/g
enterobakteerit (kypsä tuote)	> 10 000 pmy/g
E.coli (sisältää tuoreita marjoja tai hedelmiä)	> 10 pmy/g
S.aureus	> 1000 pmy/g
Listeria monocytogenes	pos. / 25 g
salmonella spp.	pos. / 25 g
B. cereus	>1000 pmy/g

Näytteenoton yhteydessä tarkastettiin kylmälaitteiden lämpötilat ja tuotteiden suojaus / riskikontaminaatiomahdollisuus säilytyksen aikana. Näytteiden lämpötilat mitattiin ja kirjattiin ylös tuotteen valmistuspäivä ja myyntiaika. Lisäksi tarkastettiin kohteen omavalvontaa ja sen toteutusta.



7.12.2004

TULOKSET

Näytteistä arvioitiin mikrobiologiselta laadultaan hyväksi 21 kpl (91 %). Kahdesta ruokanäytteestä löytyi enterobakteereja niin paljon, että ne arvioitiin laadultaan huonoksi. 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.

Elintarvikkeiden lämpötilat mitattiin pintalämpömittarilla ja ne olivat näytteenottohetkellä kunnossa 14 (61 %) elintarvikkeessa. Ristikontaminaatiovaaraa (elintarvikkeen saastuminen toisesta elintarvikkeesta) ei havaittu tarkastuksen aikana yhdessäkään ruokapaikassa. Kohteisiin annettiin omavalvontaohjeistusta. Neljällä kohteella ei ollut esittää lainkaan omavalvontasuunnitelmaa ja osalla suunnitelma oli puutteellinen. Huomautettavaa löytyi myös omavalvonnan toteutuksessa. Suunnitelmista ei löytynyt ohjeistusta tuotteiden myyntiajasta. Myyntiajat olivat työntekijöiden tai toiminnanharjoittajien ilmoituksen mukaan 1 - 4 pv.

Lisätietoja:

Ympäristöinsinööri Merja Virtanen, p. 03-314 73578