

PIKARUOKAPAIKKOJEN NÄYTTEENOTTO -PROJEKTI

Elintarvikevalvonta toteutti pikaruokapaikkojen näytteenottoprojektin loka-marraskuussa 2004. Projektin tarkoituksena oli selvittää pikaruokakohteissa tarjoiltavina olevien tuotteiden mikrobiologinen laatu sekä tautia aiheuttavien eli patogeenisten bakteerien esiintyminen tuotteissa. Lisäksi kohteissa tehtiin riskinarviointi ja selvitettiin hygieniaosaamistestien suorittaminen.

Näytteitä otettiin pizzeriaista sekä kebab- ja hampurilaisravintoloista yhteensä 24 valvontakohteesta 2-3 näytettä/kohde. Näytteenottohetkellä mitattiin myös tuotteiden lämpötila.

Pizzeriaista otettiin näytteeksi pizzatäytteitä: kinkkua, jauhelihaa, kananlihaa, tonnikalaa, katkarapuja, herkkusieniä sekä tuoresalaatteja. Kebabravintoloista otettiin näytteeksi kebablihaa riisiä ja salaatteja. Hampurilaisravintoloista otettiin näytteeksi wrappeja ruokasalaatteja ja maustekastikkeita. Muista kohteista näytteitä otettiin saatavuuden mukaan. Näytteet tutkittu AnalyCen laboratoriossa, Tampereella.

Projektin tulokset:

Näytteitä tutkittiin yhteensä 69 kpl, joista hyviä oli 60 kpl (87%), heikentyneitä 5 kpl (7,2%) ja huonoja 4 kpl (5,8%). Uusintänäytteitä otettiin 4 kpl. Näiden tulokset olivat hyviä. Liitteenä tulokset.

Tarkastuksilla muita havaittuja epäkohtia, joista annettiin kirjalliset korjauskehotukset kohteisiin:

- Tilojen siisteyteen ja järjestykseen liittyvät huomautukset 11 kpl (54%): mm. tilat olivat epäsiistit, siivousvälineet olivat huonokuntoisia, tiloissa pidettiin ylimääräisiä tavaroita tai siivousvälineitä säilytettiin muualla kuin niille varatussa tilassa.
- Toimintatapoihin liittyvät huomautukset 12 kpl (50%): mm. elintarvikkeiden säilytysajat olivat liian pitkiä, työtavat epähygieenisiä, käsihygienian huono tai käytössä oli kankaisia käsipyyhkeitä.
- Omavalvontaan liittyvät huomautukset 11 kpl (46%): mm. omavalvontasuunnitelmaa ei ollut lainkaan, se ei ollut paikan päällä tai lämpötilakirjauksia ei oltu tehty.
- Rakenteisiin tai tiloihin liittyvät huomautukset 8 kpl (33%): mm. pinnat olivat kuluneet ja eräästä kohteesta puuttui poistohormi kokonaan.
- Lämpötiloihin liittyvät huomautukset 1 kpl (4%): tuotteiden lämpötilat olivat liian korkeat.

Päätelmiä:

- Jatkossa tulee kiinnittää huomiota etenkin tilojen siisteyteen, järjestykseen ja siivousvälineiden kuntoon sekä säilytykseen.
- Myös kohteiden hygieenisiin toimintatapoihin tulee kiinnittää jatkossa enemmän huomiota.

- Omavalvontasuunnitelmia ei läheskään kaikissa tarkastuskohteissa ollut edelleenkään tai niitä ei noudatettu. Ketjujen kohteet noudattivat omavalvontasuunnitelmaansa parhaiten. Tulevaisuudessa kiinnitetään huomiota omavalvonnan toimivuuteen.
- Hygieniaosaamistestit oli suoritettu lähes kaikissa kohteissa, mutta terveystodistuksia ei ollut monessakaan kohteessa hankittu.