

NÄYTTEENOTTO MYYMÄLÖIDEN PALVELUTISKISSÄ MYYTÄVISTÄ LIHALEIKKELEISTÄ

1. Yleistä

Elintarvikevalvonta toteutti myymälöiden lihaleikkeleiden näytteenottoprojektin toukokuussa 2005. Näytteenottokohteiksi valittiin ne myymälät, joilla on palvelutiski ja joissa palvelumyynti on suurinta. Näytteitä otettiin 13 myymälästä, palvelutiskissä myynnissä olevista lihaleikkeleistä, yhteensä 39 kpl. Näytteeksi otettiin jokaisesta myymälästä kokolihaleikkelettä ja leikkelemakkaraa.

Näytteiden arvosteluperusteet:

	hyvä
	pmy/g
kokonaisbakteerit	< 500 000
enterobakteerit	< 1000
Listeria monocytogenes	neg.
S. aureus	<100
hiivat	<10000
homeet	<10000

2. Näytteenoton toteutus

Näytteenotto toteutettiin erillisenä projektina. Näytteet tutkittiin Analycen Laboratoriot Oy:ssä.

Näytteenoton yhteydessä selvitettiin

- kuka on valmistanut tuotteet
- onko tuote siivutettu myymälässä
- milloin tuote on laitettu myyntiin
- kuinka monta päivää tuotetta pidetään myynnissä sekä

mitattiin näytteiden lämpötilat. Lisäksi tarkasteltiin ristikontaminaation mahdollisuutta palvelutiskissä.

3. Tulokset ja tulosten arviointi

Näytteenottoprojektin mukaan leikkeleiden laatu palvelutiskissä oli varsin hyvä. Patogeeneja eli tautia aiheuttavia bakteereita ei todettu yhdessäkään näytteessä. Näytteistä valtaosa (82 %) arvioitiin hyväksi ja välttäviksi 7 näytettä (18 %). Välttäviksi arvioiduista näytteistä viisi oli kokolihaleikkeleitä. Välttäviin tuloksiin syynä oli suuri kokonaisbakteerien määrä (5 kpl) tai korkea hiivapitoisuus (2 kpl).

Kolme välttäviksi arvioiduista näytteistä oli kalkkunaleikkeleitä ja niistä kaksi oli samalta valmistajalta. Pirkanmaalaisten valmistajien leikkeleitä oli näytteistä 27 kpl (69 %) ja näistä välttäviksi arvioitiin kaksi (7 %) näytettä.

Leikkeleistä vain kaksi oli myymälässä siivutettuja. Tuotteet tulevat nykyään myymälään pääosin siivutettuna ja myymälöiden oma siivuttaminen on vähentynyt minimiin. Tämä lisää tuotteiden säilyvyyttä, koska hygieeniset olosuhteet lihavalmistetehtaalla ovat yleensä paremmat kuin kaupan myyntitiskin takana.

Leikkeleet näyttäisivät vaihtuvan tiskissä riittävän nopeasti. Tuotteiden myyntiaika vaihteli 1 – 4 päivän välillä eikä mikrobiologisen laadun ja myyntiajan välillä voitu havaita yhteyttä.

Leikkeleiden lämpötilat olivat pääosin kunnossa ja vain kahdeksan (20 %) leikkeleen lämpötila oli hieman koholla. Kahden välttäväksi arvioidun näytteen lämpötila oli koholla, mutta muutoin korkeiden lämpötilojen ja välttävän mikrobiologisen laadun välillä ei näyttänyt olevan yhteyttä. Tosin kesän helteet eivät vielä olleet alkaneet näytteenottohetkellä eikä ulkoilman lämpötila siten ollut vaikuttamassa tuotteiden kylmäketjuun

Ristikontaminaatiovaara havaittiin yhdeksän (69 %) myymälän palvelutiskissä. Suurin syy ristikontaminaatiovaaraan oli liian matalat väliseinät kypsien tuotteiden ja raakojen tai erilaisen bakteerikannan omaavien tuotteiden kanssa. Asiaan on kiinnitetty tänä vuonna jo aiemmin huomiota tarkastusten yhteydessä ja puututtu räikeimpiin ristikontaminaatio-vaaratilanteisiin. Osa myymälöistä oli jo hankkinut tai hankkimassa riittävän suojan antavia väliseiniä.

Lisätietoja: Merja Virtanen p. 0207773578 tai Karin Alentola p. 0207773237