



LEIPOMOIDEN NÄYTTEENOTTO 2006

Yleistä

Elintarvikevalvonta toteutti näytteenoton tamperelaisissa leipomoissa marras-joulukuussa 2006. Näytteenotolla selvitettiin elintarvikkeiden yleistä mikrobiologista laatua ja säilyvyyttä sekä patogeeni esiintyvyyttä. Lisäksi selvitettiin patogeeni esiintyvyyttä elintarvikkeiden käsittelypinoilla. Näytteenoton toteutus perustui vuoden 2006 vuosisuunnitelmaan.

Näytteet otettiin leipomoista, joissa on helposti pilaantuvien/konditoriatuotteiden valmistusta. Leipomoja oli yhteensä projektissa mukana 13. Tuotenäytteet sekä pintapuhtausnäytteet otettiin kaikista leipomoista. Sen sijaan valmistusainenäytteet otettiin ainoastaan viidestä leipomosta.

Näytteet tutkittiin Lantmännen Analycen Oy:n laboratoriossa seuraavasti:

| TUOTE | TUTKIMUKSET |
|---|--------------------------------------|
| Tuotenäytteet | enterobakteerit, S.aureus, B. cereus |
| Valmistusainenäytteet (esim. kakkumassa, pasteijatäytteet) | enterobakteerit, S.aureus, B.cereus |
| Pintapuhtausnäytteet | Listeria monocytogenes |

Tutkimusten perustelut

Bacillus cereus on itiöllinen bakteeri, jota voi esiintyä yleisesti raaka-aineissa. Ne ovat bakteereja, jotka itiöidensä vuoksi kestävät hyvin kuumennusta ja hitaan jäähtymisen aikana lisääntyvät muodostaessaan itiöistä eläviä bakteerisoluja. Niiden olemassaolo valmiissa tuotteessa kuvastaa valmistusprosessin onnistumista/epäonnistumista.

Enterobakteerit ovat indikaattoribakteereita, joiden esiintyminen valmiissa tuotteessa kuvaa elintarvikkeiden käsittelyhygienian onnistumista.

Listeria monocytogenes on yleinen maaperäbakteeri ja siksi sen esiintyminen raaka-aineissa on mahdollista. Bakteeri voi siirtyä tuotteeseen myös huonosti puhdistettujen käsittelypintojen kautta.

Näytteenoton kustannukset

Valmistusainenäytteenoton kustannukset perittiin toimijoilta kaupunginvaltuuston 23.5.2006 hyväksymän taksan mukaisesti (YPA: 3959/13/2006, 163§). Lisäksi laboratorio laskutti valmistusainenäytteiden tutkimisesta omien taksojensa mukaisesti. Tuotenäytteenotosta sekä pintapuhtausnäytteenotosta ja niistä syntyvistä kustannuksista puolestaan vastasi Tampereen elintarvikevalvonta.



Tulokset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet

Tuotenäytteiksi otettiin erilaisia piirakoita, leivoksia sekä pasteijoita. Tuotenäytteitä otettiin yhteensä 17. Tulokset olivat tutkituilta osin pääosin hyviä ja ainoastaan kolmen näytteen mikrobiologinen laatu todettiin välttäväksi. Kaikissa välttäviksi arvioituissa näytteissä oli enterobakteerit koholla.

Valmistusainenäytteitä otettiin yhteensä 6. Valmistusainenäytteiksi otettiin mm. kermavaahtoa sekä pasteijatäytettä. Tutkimustulokset olivat hyviä lukuun ottamatta yhtä näytettä, joka oli tutkituilta osin huono enterobakteerien korkean lukumäärän vuoksi.

Pintapuhtausnäytteet toteutettiin siten, että leipomoista otettiin 1-2 koontinäytettä elintarvikkeen kanssa kosketuksessa olevilta pinnoilta ja näistä näytteistä tutkittiin *Listeria monocytogenes*. Pintapuhtausnäytteet otettiin puhtailta pinnoilta tai pinnoilta, joita käytettiin käsittelyyn ilman puhdistamista. Yhdestäkään pintasivelynäytteestä ei löytynyt *Listeria monocytogenes*ä.

Elintarvikealan toimijoille toimitettiin tulokset postitse tiedoksi. Heikentyneitä tai huonoja tuloksia saaneita leipomoita kehoitettiin kiinnittämään erityistä huomiota työskentelyhygieniaan. Lisäksi kohteita kehoitettiin kirjaamaan omavalvontaan mahdolliset toimenpiteet, jotka tehtiin huonon näytteenottotuloksen johdosta.

Lisätietoja: Ympäristöinsinööri Sari Kahila p. 050-521 5179