

## ELINTARVIKEVALVONTA SELVITTI MYYMÄLÖISSÄ JAUHETTUJEN LIHOJEN MIKROBIOLOGISTA LAATUA KESÄLLÄ 2017

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta selvitti myymälöiden itse jauhamien ja pakkaamien jauhelihojen mikrobiologista laatua kesällä 2017. Valvontaprojektilla selvitettiin jauhelihojen mikrobiologinen laatu. Näytteistä analysoitiin salmonella, E.coli ja aerobiset mikrobit. Näytteenotto kohdistettiin ensisijaisesti myymälän pakkaamiin jauhelihoihin. Jos myymälässä ei pakattu jauhelihaa, otettiin näyte irtomyynnistä palvelutiskiltä. Näytteitä saatiin 33 myymälästä Tampereen valvonta-alueella. Tampereen valvonta-alueeseen kuuluu Tampere, Kangasala, Orivesi, Pälkäne, Juupajoki, Valkeakoski, Akaa ja Urjala.

### Projektin toteutus

Näytteet otettiin kesällä 2017 kaikkiaan 33 eri vähittäisliikkeestä. Myymälöiden koko vaihteli alle 200 m<sup>2</sup> myymälöistä yli 1000 m<sup>2</sup> myymälöihin. Myymälät kuuluvat suunnitelmallisen valvonnan piiriin ja niiden valvontatiheys vaihteli välillä 0.5- 2 tarkastuskertaa/vuosi. Myymälän pakkaamia jauhelihanäytteitä otettiin 17 kohteesta ja irtomyynnistä otettiin näytteitä 16 kohteesta. Näytteenoton yhteydessä mitattiin näytteen lämpötila pintalämpömittarilla sekä selvitettiin jauhettun lihan alkuperätiedot (erätunnus ja alkuperämaa) ja jauhatuspäivämäärä. Lisäksi selvitettiin jauhelihamyllyn puhdistus- sekä näytteenottokäytännöt.

### Tulokset

Kohteiden määrä	Näytteiden määrä	Näytteet pakatuista	Näytteet irtomyynnistä
33 kpl	83 kpl	17 kohteesta (yhteensä 51 kpl)	16 kohteesta (yhteensä 32 kpl)

Tulokset	(kpl ja %)
<b>Aerobiset mikrobit</b>	
hyvät	5 (15 %)
huonot	28 (85 %)
<b>E. coli</b>	
Hyvät	30 (91 %)
Huonot	3 (9 %)
<b>Salmonella</b>	
Hyvät	33 (100 %)
Huonot	0 %

### Toimenpiteet

E. colia todettiin 3 kohteen näytteissä. Näistä kohteista otettiin uusintänäytteet joko elintarvikevalvonnan tai toimijan toimesta. Uusintänäytteissä ei havaittu E.colia. Kohteisiin tehtiin myös uusi Oiva-tarkastus. Tarkastuksella selvitettiin mistä E.coli saastuminen on saattanut johtua ja ovatko korjaavat toimenpiteet olleet riittäviä. E.coli saastuminen voi johtua esimerkiksi huonosta käsihygieniasta tai saastuneesta raaka-aineesta. Aerobisten mikrobin tulokset viittaavat yleensä tehottomaan puhdistukseen, huonoon käsihygieniaan tai raaka-aineen heikentyneeseen laatuun.

Jotta jauhelihan laatu pysyy hyvänä on toiminnassa huomioitava erityisesti seuraavat asiat:

- Raaka-aineen laatu
- Tuoreen lihan lakisääteiset säilytyslämpötilat
- Hyvä käsihygienia
- Ajantasainen näytteenottosuunnitelma ja sen toteuttaminen
- Ammattimaiset siivousmenetelmät, -aineet ja -välineet
- Näytteenottosuunnitelman laatu ja toteutus.

## Lisätietoja

Yhteydenotot ensisijaisesti sähköpostilla:

Ympäristöinsinööri

**Satu Virtaranta**

puhelin 050 462 0477

sähköposti [Satu.Virtaranta@tampere.fi](mailto:Satu.Virtaranta@tampere.fi)