

13.8.2024

# Vitriinituotteiden hygieeninen laatu, projektin tulokset

## Johdanto

Päijät-Hämeen ympäristöterveys toteutti kesäkaudella 2024 näytteenottoprojektin, jossa tutkittiin suolaisten vitriinituotteiden, kuten täytettyjen sämpylöiden ja voileipien hygieenistä laatua. Näytteitä otettiin kahviloista, konditorioista ja liikenneasemien ravintoloista.

Näytteenoton yhteydessä mitattiin lämpötiloja ja tarkastettiin tuotteiden valmistuksen hygieniää. Myös vitriinituotteiden pakkausmerkinnät ja asiakkaille annettavat tiedot tarkastettiin.

## Näytteenotto

Näytteitä otettiin 18 kpl. Näytteistä tutkittiin Metropolilab Oy:n laboratoriossa hygieniää ja säilyvyyttä kuvaavat parametrit: *Escheria coli*, *Staplylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, hiivat ja homeet. Lisäksi näytteille tehtiin laboratoriossa aistinvarainen arviointi, jossa arvioitiin tuotteen haju ja ulkonäkö. Laboratorio antoi tutkimustulosten perusteella näytteen hygieenisestä laadusta Metropolilabin ohjearvoihin 2023 perustuvan lausunnon.

## Tulokset

Tutkituista näytteistä suurin osa oli hygieeniseltä laadultaan ja aistinvaraisesti arvioituna hyviä. Yhden näytteen osalta laatu oli heikentynyt kohonneen hiivapitoisuuden takia ja yhden näytteen laatu oli huono homeiden korkean pesäkelukumäärän vuoksi.

Analyysitulokset	Hyvä	Heikentynyt	Huono	Yhteensä
kpl-määrä	16	1	1	18
%-osuus	89	5,5	5,5	100 %

Taulukko 1. Tutkimustulokset

Näytteenottojen yhteydessä tehdyt lämpötilamittaukset osoittivat puutteita tarjoilupaikkojen lämpötilahallinnassa. Vitriinituotteet ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joiden myynnissä ja tarjoilussa on noudatettava elintarvikelainsäädännössä asetettuja lämpötilavaatimuksia. Esimerkiksi kylmäsavulohta sisältävän voileivän lämpötilan tulee olla säilytyksen ja tarjolla olon aikana korkeintaan +3 °C ja kinkkua, juustoa tai kasviksia sisältävän voileivän korkeintaan +6 °C. Lämpötilavaatimus koskee myös tuotteiden raaka-aineiden varastointia.

Siinä tapauksessa, että tuotteet ovat tarjolla enintään neljä tuntia, saa niiden lämpötila nousta tarjolla olon aikana +12 °C:seen. Kaikki näytteenottokohteet ilmoittivat kuitenkin tarjollaoloajan tätä pidemmäksi. Yleisimmin tuotteet olivat tarjolla vitriinissä 1-2 vuorokauden ajan valmistuksesta.

Lämpötilamittausten tulokset on esitetty taulukossa 2. Hylätyissä arvoissa esiintyi merkittäviäkin poikkeamia lämpötilavaatimuksista. Suurimmat poikkeamat olivat 6 - 8 astetta kyseisen elintarvikkeen lämpötilavaatimuksesta.

Lämpötila	Hyväksytty, täyttää lämpötilavaatimuksen	Hylätty, ei täytä lämpötilavaatimusta
Lämpötila, raaka-aineiden varastointi	46 %	54 %
Lämpötila, valmis tuote vitriinissä	31 %	69 %

Taulukko 2. Lämpötilamittausten tulokset

Vitriinituotteista asiakkaille annettavien tietojen osalta ei todettu epäkohtia. Pakkaamattomana tai välitöntä myyntiä varten pakattuna myytävän elintarvikkeen nimi sekä mahdolliset allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on ilmoitettava asiakkaalle kirjallisesti. Allergeenitiedot voidaan antaa myös suullisesti, jos esitteessä, taulussa tai vastaavassa selkeästi ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa henkilökunnalta pyydettäessä.

## **Johtopäätökset**

Vitriinituoteprojektin tulokset olivat pääosin hyviä, sillä 89 %:ssa tutkituista näytteistä ei hygieenisessä laadussa todettu huomautettavaa. Tulosten perusteella voidaan todeta, että raaka-aineiden laatu ja käsittelyhygieniä on ollut kunnossa.

Lämpötilahallinnassa sen sijaan todettiin puutteita. Vaikka näytetulokset tässä projektissa olivat hyviä, on muistettava, että lämpötilat vaikuttavat olennaisesti elintarvikkeiden turvallisuuteen ja säilyvyyteen. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavien mikrobien määrää elintarvikkeissa hallitaan lämpötilojen avulla.

Lämpötilahallinta on tarjoilupaikkoihin tehtävissä elintarvikevalvonna Oiva-tarkastuksissa säännöllisesti tarkastettava asia. Projektitulosten perusteella valvojien kannattaa entistä tarkemmin ja kattavasti mitata tarkastuksilla kylmälaitteiden lämpötiloja valvojan lämpömittarilla toimijan omavalvonnan tarkastamisen lisäksi. Toimijoiden velvollisuus on seurata elintarvikkeiden varastoinnin ja tarjoilun lämpötiloja säännöllisesti omavalvonnassa. Olennaista on ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin, mikäli lämpötiloissa havaitaan poikkeamia. Toimijoille tiedotetaan projektin tuloksista ja annetaan lämpötilahallintaa koskevaa neuvontaa seuraavassa Päijät-Hämeen ympäristöterveyden elintarvikevalvonnan uutiskirjeessä.