



§ 22

Myymälöiden salaattibaareissa myytävien elintarvikkeiden mikrobiologinen laatu Helsingissä 2016-2017

HEL 2018-000738 T 11 02 00

Päätös

Kaupunkiympäristön ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi yhteenvedon vuonna 2016-17 toteutetusta myymälöiden salaattibaarien näytteenottoprojektista.

Helsingin kaupungin kaupunkiympäristön toimialan palvelut ja luvat - palvelukokonaisuuden ympäristöpalveluiden elintarviketurvallisuusyksikkö valvoo elintarvikemyymälöiden hygieniaa ja elintarvikkeiden turvallisuutta elintarvikelain mukaisesti.

Projektin tavoitteet ja tausta

Projekti oli jatkoa vuonna 2015 pääkaupunkiseudun valvontayksiköissä toteutetulle salaattibaareihin kohdistuvalle valvontaprojektille, jonka näytetulosten perusteella katsottiin tarpeelliseksi selvittää lisää Helsingissä sijaitsevien myymälöiden salaattibaareissa ja muissa vastaavissa itsepalvelukalusteissa myytävien elintarvikkeiden mikrobiologista laatua. Projekti toteutettiin vuosina 2016 ja 2017.

Projektin toteutus

Vuonna 2016 näytteet otettiin yksikön tutkimusavustajien toimesta 1.4.2016 - 30.6.2016. Vuonna 2017 näytteenotto hankittiin ostopalveluna Metropolilab Oy:ltä 1.5.2017 - 30.9.2017. Kaikki näytteet tutki Metropolilab Oy.

Näytteitä otettiin vuonna 2016 kaikista tiedossa olevista myymälöistä, joissa oli salaatti- tai ateriabaari. Vuonna 2017 näytteenottokohteiksi valittiin myymälöitä, joista ei aiemmin ollut otettu näytteitä salaattibaareista tai joiden näytetuloksissa oli ollut aiemmin huomautettavaa. Jokaisesta myymälästä pyrittiin ottamaan kaksi näytettä. Vuonna 2016 näytteitä otettiin 98 ja vuonna 2017 97, yhteensä 195 näytettä. Uusinta-näytteitä otettiin vuonna 2016 seitsemän ja vuonna 2017 kolme, yhteensä 10 näytettä.

Näytetyyppi	Projektinäytteet yhteensä	Uusintänäytteet yhteensä
Lihanäytteet	64	5



09.02.2018

Kalanäytteet	21	2
Äyriäisnäytteet	17	0
Nuudeli-, pasta- ja riisi- pohjaiset näytteet	56	3
Kasvisnäytteet	37	0
Yhteensä	195	10

Kullekin näyteryhmälle tehtiin hygieenistä laatua kuvaavat mikrobiologiset tutkimukset. Liha-, kala- ja äyriäisnäytteistä tutkittiin aerobisten mikrobien kokonaismäärä, enterobakteerit ja *Listeria monocytogenes*. Nuudeli-, pasta- ja riisipohjaisista näytteistä tutkittiin aerobisten mikrobien kokonaismäärä, *Bacillus cereus* ja enterobakteerit. Kasvisnäytteistä tutkittiin *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, hiivat ja homeet. Lisäksi kaikille näytteille tehtiin alustava aistinvarainen arviointi.

Näytteenoton yhteydessä selvitettiin lisäksi salaattibaarissa myytävien elintarvikkeiden mahdollista käsittelyä ja myyntiaikaa sekä tarkastettiin myyntikalusteen ja näytteiksi otettujen elintarvikkeiden lämpötilat.

Mikäli projektinäytteen tulos oli huono, otettiin myymälään yhteyttä ja pyrittiin selvittämään, mistä huono tulos voisi johtua. Mahdollisuuksien mukaan myymälästä otettiin uusintanäyte tai -näytteitä.

Tulokset

Näytteistä 158 (81 %) arvioitiin mikrobiologiselta laadultaan hyväksi, 20 (10 %) välttäväksi ja 17 (9 %) huonoksi. Kohonneita hiivapitoisuuksia todettiin 22 näytteessä, mutta koska näytteiden aistinvaraisessa laadussa ei havaittu huomautettavaa, arvioitiin näytteet kokonaisuudessaan mikrobiologiselta laadultaan hyväksi.

Näytetulokset näytetyypeittäin

Näytetyyppi	Hyvä kpl (%)	Välttävä kpl (%)	Huono kpl (%)	Yhteensä
Lihanäytteet	48 (75)	5 (8)	11 (17)	64
Kalanäytteet	18 (86)	0	3 (14)	21
Äyriäisnäytteet	11 (65)	4 (23)	2 (12)	17
Nuudeli-, pasta- ja riisipohjaiset näytteet	46 (82)	9 (16)	1 (2)	56
Kasvisnäytteet	35 (95)	2 (5)	0	37



Yhteensä	158 (81)	20 (10)	17 (9)	195
----------	----------	---------	--------	-----

Huonoista näytteistä 11 (seitsemän lihanäytettä, kaksi kalanäytettä ja yksi äyriäisnäyte) arvioitiin huonoksi korkean aerobisten mikrobien kokonaismäärän vuoksi. Näistä näytteistä yhdessä todettiin lisäksi listeria (alle 10 pmy/g). Yhdessä huonoksi arvioidussa lihanäytteessä todettiin korkea aerobisten mikrobien ja enterobakteerien määrä (yli 100 000 pmy/g). Näytteestä todettiin lisäksi listeria (alle 10 pmy/g) ja sen aistinvarainen laatu arvioitiin hylätyksi hajun osalta. Kaksi lihanäytettä arvioitiin huonoksi aerobisten mikrobien kokonaismäärän vuoksi ja lisäksi niistä todettiin listeria (alle 10 pmy/g). Näistä näytteistä toisesta todettiin myös korkea enterobakteerien pitoisuus (yli 100 000 pmy/g). Yhden äyriäisnäytteen mikrobiologinen laatu arvioitiin huonoksi enterobakteerien korkean määrän (yli 100 000 pmy/g) vuoksi. Yhdestä kalanäytteestä todettiin listeria (alle 10 pmy/g) sekä kohonneet enterobakteerien (1200 pmy/g) ja aerobisten mikrobien kokonaismäärät. Yksi pastanäyte arvioitiin huonoksi korkean *Bacillus cereus* –pitoisuuden takia.

Uusintanäytteet

Uusintanäytteitä otettiin vuonna 2016 seitsemän ja vuonna 2017 kolme. Myymälät poistivat usein huonon näytetuloksen saaneen tuotteen salaattibaarin valikoimista, eikä uusintanäytteitä tämän vuoksi saatu otettua.

Uusintanäytteiden tulokset näytetyypeittäin

Näytetyyppi	Hyvä kpl (%)	Välttävä kpl (%)	Huono kpl (%)	Yhteensä
Lihanäytteet	3 (60)	0	2 (40)	5
Kalanäytteet	0	1 (50)	1 (50)	2
Nuudeli-, pasta- ja riisipohjaiset näytteet	1 (33)	0	2 (67)	3
Yhteensä	4	1	5	10

Pääosin näytteen mikrobiologinen laatu parani uusintanäytteenotossa, mutta kolmessa tapauksessa myös uusintanäytteiden laatu arvioitiin huonoksi. Näistä kahdessa tapauksessa myymälästä otettiin kaksi uu-



09.02.2018

sintanäytettä samasta tuotteesta. Yhdessä tapauksessa toimija lopulta poisti kyseisen tuotteen valikoimasta, toisessa toimija teki muutoksia salaattibaaritoiminnassa (mm. supisti salaattibaarin kokoa), jonka jälkeen uusintanäytteen laatu arvioitiin hyväksi. Kolmannessa tapauksessa uusintanäytteet otettiin sekä avaamattomasta että avatusta pakkauksesta. Kummankin näytteen laatu arvioitiin huonoksi. Tuloksista ilmoitettiin valmistajaa valvovalle valvontayksikölle ja asiassa päädyttiin lopulta tuotteen takaisinvetoon.

Lämpötilahallinta

Näytteeksi otettujen elintarvikkeiden lämpötila vaihteli -1 ja +9,5 °C välillä. Elintarvikkeen lämpötila ylitti + 6 °C 21 näytteessä. Lisäksi kahden pakasteesta sulatetun katkarapunäytteen lämpötila ylitti +3 °C. Myyntikalusteiden lämpötila vaihteli -0,3 ja +8 °C välillä. Myyntikalusteen lämpötila oli yli +6 °C 22 näytteen kohdalla.

Elintarvikkeiden käsittely myymälässä

Näytteeksi otetuista elintarvikkeista 22 (11 %) oli käsitelty myymälässä. Pääasiassa myymälän suorittama käsittely oli broilerin tai äyriäisten sulatusta, mutta salaattibaareissa oli myynnissä myös myymälässä valmistettuja pastasalaatteja sekä kypsennettyä broileria ja savulohta.

Salaattibaareissa ja muissa vastaavissa itsepalvelukalusteissa elintarvikkeiden myyntiaika vaihteli pääosin yhdestä kahteen päivään.

Syitä huonoihin tuloksiin

Myymälät sulattavat joitakin salaattibaareissa myytäviä elintarvikkeita ja on mahdollista, että elintarvikkeen sulatuksessa on tapahtunut virheitä. Joissakin myymälöissä myös valmistetaan erilaisia salaatteja myytäväksi itsepalvelukalusteisiin ja mikäli tällainen salaatti sisältää myymälässä kypsennettyjä komponentteja, on elintarvikkeen jäähtytyksellä merkitystä lopullisen tuotteen laatuun. Muutama projektissa otettu huonoksi arvioitu elintarvikenäyte oli otettu viimeisenä käyttöajankohtana. Tuotteiden pakkaukset oli avattu samana aamuna ja kalusteen ja elintarvikkeen lämpötilat olivat asianmukaisia. Tällöin on mahdollista, että tuotteen valmistaja on määrittänyt tuotteelle liian pitkän säilyvyysajan. Huonoihin näytetuloksiin osaltaan voivat vaikuttaa myyntikalusteen ja/tai elintarvikkeen liian korkea lämpötila. Huonoksi arvioituissa näytteissä oli joukossa myös näyte, jonka viimeinen käyttöajankohta oli ylittynyt.

Yhdestä tuotteesta otettiin näyte kahdesta eri myymälästä. Kummankin näytteen tulos oli huono ja kumpikin myymälä poisti tuotteen välittömästi.



mästi valikoimasta eikä tuotteista näin ollen saatu uusintanäytteitä. Näytetuloksista ilmoitettiin elintarvikkeen toimittajalle.

Vertailu aiempaan

Vuonna 2015 toteutettuun projektiin verrattuna näytetulokset ovat kokonaisuudessaan parantuneet selkeästi, vaikka 2016-2017 toteutetussa projektissa näytetuloksissa oli edelleen huomautettavaa (huonot ja välttävät näytteet yhteensä) 19 % näytteissä (vastaava luku 2015 33 %). Näytetyypeittäin tarkasteltuna liha- ja kalatuotteiden laatu oli hieman heikentynyt edelliseen projektiin verrattuna, kun taas äyriäisnäytteiden, nuudeli-, pasta- ja riisipohjaisten salaattien ja kasvien laatu on parantunut.

Jatkotoimenpiteet

Helsingin kaupungin kaupunkiympäristön toimialan palvelut ja luvat - palvelukokonaisuuden ympäristöpalveluiden elintarviketurvallisuusyksikkö tulee tarkastuksillaan kiinnittämään erityistä huomiota salaattibaareissa ja muissa vastaavissa itsepalvelumyyntikalusteissa myytävien elintarvikkeiden myynti- ja säilytyslämpötiloihin, elintarvikkeiden käsitteilyyn (sulatus, jäähdytys) ja myyntiaikojen ja viimeisten käyttöajankoh- tien seurantaan.

Elintarviketurvallisuusyksikkö ohjeistaa tarkastuksillaan edelleen myymälöitä seuraamaan myyntikalusteen lämpötilan lisäksi myös myynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötiloja osana omavalvontaa. Lisäksi suositellaan, että myymälöissä tutkittaisiin säännöllisesti salaattibaareissa ja muissa vastaavissa itsepalvelukalusteissa myytävien elintarvikkeiden mikrobiologista laatua.

Projektissa havaittuja epäkohtia olisi syytä tarkastella koko toimitusketjun osalta. Tavarantoimittajien tulisi varmistaa, että elintarvikkeiden säilyvyyttä ja myyntiaikojen on tutkittu riittävästi.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Anni Karreinen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31523
anni.karreinen(a)hel.fi
Anne Kärnä, tiimipäällikkö, puhelin: +358 9 310 29705
anne.karna(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano



09.02.2018

Asia/3

Otteet

Ote

Elintarviketurvallisuusvirasto

Etelä-Suomen aluehallintoviras-
to (Helsingin toimipaikka)

Otteen liitteet

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Anni Karreinen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31523
anni.karreinen(a)hel.fi
Anne Kärnä, tiimipäällikkö, puhelin: +358 9 310 29705
anne.karna(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Elintarviketurvallisuusvirasto

Etelä-Suomen aluehallintoviras-
to (Helsingin toimipaikka)

Otteen liitteet

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuus