



§ 114

Ravintoloiden ja myymälöiden vähittäismyyntiin valmistamien einesten hygieeninen laatu 2021

HEL 2022-006896 T 00 04 01

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi julkaisun Ravintoloiden ja myymälöiden vähittäismyyntiin valmistamien einesten hygieeninen laatu 2021 liitteen 1 mukaisesti.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Anni Karreinen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31523
anni.karreinen(a)hel.fi

Liitteet

1 Ravintoloiden ja myymälöiden vähittäismyyntiin valmistamien einesten hygieeninen laatu 2021

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Ruokavirasto

Elintarviketurvallisuusyksikkö

Otteen liitteet

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Liite 1

Esitysteksti

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Projektin tavoitteena oli tutkia ravintoloiden ja myymälöiden valmistamien, vähittäismyyntiin toimitettujen valmiiksi pakattujen einesten mikrobiologista laatua sekä pakkausmerkintöjä. Valvontaprojekti toteutettiin yhdessä Hyvinkään ja Vantaan ympäristökeskusten kanssa.



Maaliskuussa 2020 maailmanlaajuinen Covid-19-pandemia saavutti Suomen ja osana sen leviämisen estämistä muun muassa ravintoloiden toimintaa rajoitettiin voimakkaasti. Ravintolat keksivät vaihtoehtoisia toimintatapoja rajoitusten aiheuttamien tulomenetysten korvaamiseksi ja yksi tällainen keino oli ravintolaruokien valmistus vähittäismyymälöissä myytäväksi. Rajoitusten vähennyttyä ja poistuttua osa ravintoloista on jatkanut ruoka-annosten toimittamista vähittäismyyntiin. Vähittäismyymälöissä on jo pidemmän aikaa valmistettu ja pakattu erilaisia ruoka-annoksia myyntiin. Kuitenkin Covid-19-pandemian myötä myös myymälöissä ruoka-annosten valmistus myyntiin on lisääntynyt ja monipuolistunut.

Projektissa otettiin yhteensä 67 elintarvikenäytettä Helsingistä, Hyvinkäältä ja Vantaalta, joista 46 otettiin ravintolassa valmistetuista ruuista ja 21 myymälässä valmistetuista ruuista. Uusintänäytteitä otettiin 11. Näytteeksi otettiin ravintolassa tai myymälässä valmistettuja kypsiä valmisruokia kuten wokkeja, laatikoita, kiusauksia, pastoja ja risottoja sekä ruokaisia salaatteja tai täytettyjä leipiä. Näytteeksi otetuista ruoka-annoksista tarkastettiin myös pakkausmerkinnät.

Näytteistä 55 % oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä, 11 % välttäviä ja 34 % huonoja. Huonot tulokset johtuivat korkeasta aerobisten mikrobin kokonaispesäkeluvusta ja enterobakteereiden kohonneesta määrästä. Tautia aiheuttavia bakteereita kuten listeriaa ei todettu. Lainsäädännön edellyttämän alle + 6 °C:n myyntilämpötilan ylitti 28 % tutkituista näytteistä.

Näytteeksi otettujen tuotteiden myyntiaika vaihteli kahdesta vuorokaudesta jopa kymmeneen vuorokauteen. Pääosalla tuotteista myyntiaika oli kuitenkin kolme tai neljä vuorokautta. Kaikkien tuotteiden myyntiaikaa ei saatu selville, sillä tuotteiden valmistuspäivää ei ollut merkitty tuotteisiin. Suurin osa ruokia vähittäismyyntiin valmistaneista toimijoista ei ollut tehnyt tuotteilleen säilyvyystutkimuksia eivätkä myyntiajat siten perustuneet tutkittuun tietoon.

Yhteensä 64 tuotteen pakkausmerkinnät tarkastettiin. Pakkausmerkinnöissä oli puutteita 60 (94%) tuotteen osalta ja ainoastaan neljän tuotteen merkinnät olivat kunnossa. Yleisiä puutteita olivat esimerkiksi virheet ainesosaluettelossa, toimijan nimen ilmoittamisessa ja allergeenien korostamisessa.

Tulosten perusteella ravintoloille vähittäismyynnin vaatimat pakkausmerkinnät ovat vieras asia eikä valmistettujen tuotteiden säilyvyyttä varmisteta riittävin säilyvyyskokein.



Ravintoloilta, jotka toimittavat ruokia vähittäismyyntiin ja myymälöiltä, jotka valmistavat ruokia vähittäismyyntiin, tulee edellyttää säilyvyystutkimuksia myyntiajan selvittämiseksi. Toimijoille tulee myös olla selkeä lyhyt ohjeistus niin tilojen vaatimuksista, valmistusprosesseista kuin pakkausmerkinnöistä.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Anni Karreinen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31523
anni.karreinen(a)hel.fi

Liitteet

1 Ravintoloiden ja myymälöiden vähittäismyyntiin valmistamien einesten hygieeninen laatu 2021

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote
Ruokavirasto

Otteen liitteet
Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano
Liite 1

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö