



## § 228

### Ravintoloissa valmistettujen jäädytettyjen ruokien laatu Helsingissä 2021-2022

HEL 2022-013638 T 11 02 00

#### Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi julkaisun Ravintoloissa valmistettujen jäädytettyjen ruokien laatu Helsingissä 2021-2022

#### Esittelijä

yksikön päällikkö  
Riikka Åberg

#### Lisätiedot

Marjo-Kaisa Meriläinen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32041  
marjo-kaisa.merilainen(a)hel.fi

#### Liitteet

1 Ravintoloissa valmistettujen jäädytettyjen ruokien laatu Helsingissä 2021-2022

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Otteet

##### Ote

Ruokavirasto

##### Otteen liitteet

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Liite 1

#### Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

#### Esittelijän perustelut

Helsingin kaupungin ympäristöpalveluissa toteutettiin elintarvikevalvonnan näytteenottoprojekti vuosien 2021–2022 aikana, jossa tavoitteena oli tutkia ravintoloissa valmistettujen ja jäädytettyjen ruokien mikrobiologista laatua ja selvittää käytettyjä jäädytysmenetelmiä. Näytteenotto kohdennettiin ravintoloihin, joissa ruokia valmistetaan etukäteen ja jäädytetään myöhempää käyttöä varten.



08.12.2022

Projektin aikana ruokanäytteitä otettiin kaiken kaikkiaan 110 ravintolasta. Näytteitä otettiin yhteensä 205 kappaletta, joista vuonna 2021 otettiin 104 näytettä ja vuonna 2022 otettiin 101 näytettä. Näytteenoton yhteydessä selvitettiin ruoan jäähdytykseen käytetty menetelmä, ruoan valmistuspäivä sekä mitattiin jäähdytetyn ruoan lämpötila ja säilytyskalusteen lämpötila.

Jos näytteen tutkimustulos oli huono, ruoasta otettiin uusintanäyte. Ennen uusintanäytteen ottamista ravintolaan oltiin yhteydessä, selvitettiin tarkemmin käytettyä jäähdytysprosessia ja annettiin neuvontaa jäähdytykseen liittyvissä asioissa. Uusintanäytteitä otettiin projektin aikana yhteensä 35 kappaletta.

Näytteistä 77 % oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä, 7 % oli välttäviä ja 16 % huonoja. Suurin osa huonoksi arvioituista näytetuloksista johtui liian korkeasta enterobakteerien määrästä (52 %), aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluvusta (36 %) tai *Bacillus cereus* -bakteerien määrästä (19 %). *Listeriaa* ei todettu yhdessäkään näytteessä ja vain yksi näyte oli välttävä näytteessä todetun *Clostridium perfringens* -bakteerin määrän vuoksi. *B. cereus* ja *C. perfringens* -bakteerit ovat tyypillisiä ruokamyrkytysten aiheuttajia, jotka aiheutuvat riittämättömästi jäähdytyksestä.

Projektin näytteistä 65 % oli jäähdytetty jäähdytyskaapissa. Laadultaan huonoksi arvioitujen ruokien jäähdytysprosesseissa oli puutteita. Ruoan jäähtyminen saattoi olla hidastunut, koska jäähdytettävän ruoan määrä oli liian suuri, käytössä oleva jäähdytysmenetelmä oli tehoton tai jäähdytyskaappia ei ollut käytetty oikein tai ei ollenkaan.

Tulokset osoittavat, että ruokien jäähdytyksessä on joissakin ravintoloissa vielä parannettavaa. Ravintoloissa on hyvä seurata jäähdyttämisen onnistumista ja säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja omavalvonnan avulla. Tarkastuksilla tulee arvioida ravintoloissa käytettävien jäähdytyslaitteistojen ja -menetelmien soveltuvuutta, sekä tarkastaa elintarvikkeiden jäähdytyslämpötilojen omavalvonnan kautta jäähdytyksen onnistumista. Jäähdytyskaapin tarve tulee huomioida jo ravintoloiden suunnitteluvaiheessa.

Toimijalle ja ravintolan henkilökunnalle tulee tarvittaessa antaa neuvontaa jäähdytyksestä. Heille tulee myös korostaa jäähdytyksen vaikutusta ruoan säilymiseen ja turvallisuuteen, jotta ruokamyrkytysten riskiä voidaan vähentää.

Esittelijä

yksikön päällikkö  
Riikka Åberg



08.12.2022

Asia/15

Lisätiedot

Marjo-Kaisa Meriläinen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32041  
marjo-kaisa.merilainen(a)hel.fi

Liitteet

1 Ravintoloissa valmistettujen jäädytettyjen ruokien laatu Helsingissä  
2021-2022

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

**Ote**  
Ruokavirasto

**Otteen liitteet**  
Esitysteksti  
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-  
täntöönpano  
Liite 1

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö