



§ 11

Kebabin ja lisukkeiden laatu ja omavalvonta Helsingissä 2016-2017

HEL 2018-012576 T 00 04 01

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi julkaisun Kebabin ja lisukkeiden laatu ja omavalvonta Helsingissä 2016-2017.

<https://www.hel.fi/static/liitteet/kaupunkiymparisto/julkaisut/julkaisut/julkaisu-26-18.pdf>

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Paula Saarijärvi, elintarviketarkastaja, puhelin: 310 34473
[paula.saarijarvi\(a\)hel.fi](mailto:paula.saarijarvi(a)hel.fi)

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Elintarviketurvallisuusvirasto

Etelä-Suomen aluehallintovirasto
(Helsingin toimipaikka)

Ympäristökeskus, Vantaan kaupunki

Otteen liitteet

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut selvitti vuosina 2016-2017 kebabin ja sen lisukkeiden mikrobiologista laatua. Näytteenoton yhteydessä tehtiin Oiva-tarkastus kebablihaa tarjoileviin ravintoloihin.



18.01.2019

Projektissa tutkittiin yhteensä 123 näytettä. Kaikista näytteistä mikrobiologiselta laadultaan oli hyviä 66 %, välttäviä 13 % ja huonoja 21 %.

Näytteeksi otetuista kebablihoista laadultaan oli hyviä 72 %, välttäviä 15 % ja huonoja 13 %. Kaikki kebablihanäytteet, jotka otettiin suoraan kypsennetystä vartaasta tai jotka olivat samana päivänä vartaasta leikattu kuumahauteeseen, olivat mikrobiologiselta laadultaan hyviä. Kebablihojen välttävät ja huonot tulokset tulivat ravintolassa valmistetusta ja jäähdytetystä kebablihasta ja myös teollisesti valmistetuista kebablastuista, etenkin jos säilytyslämpötila oli liian korkea. Kebablihan huono mikrobiologinen laatu aiheutui korkeista aerobisten mikrobien kokonaispesäkelukumääristä.

Lisukkeina näytteeksi otettiin riisiä, salaattia tai kermaperunoita. Laadultaan lisukkeista oli hyviä 59 %, tyydyttäviä 11 % ja huonoja 30 %. Huonoista tuloksista suurin osa tuli riisistä. Riisin huono mikrobiologinen laatu aiheutui korkeista aerobisten mikrobien kokonaispesäkelukumääristä, enterobakteereista tai ruokamyrkytyksiä aiheuttavasta *Bacillus cereus* -bakteereista.

Jäähdytettyjen ruokien mikrobiologisessa laadussa oli ongelmia. Jäähdytysmenetelmät eivät olleet aina riittäviä takaamaan mikrobiologiselta laadultaan hyviä elintarvikkeita. Tämän lisäksi 70 %:lla ruokaa jäähdytävistä ravintoloista ei ollut esittää jäähdytyksestä omavalvonnan lämpötilakirjauksia. Osassa ravintoloista keitettyä riisiä havaittiin säilytettävän lainsäädännön vastaisissa lämpötiloissa 35-50 °C.

Näytteenoton yhteydessä 62 ravintolaan tehtiin Oiva-tarkastus. Tarkastetuista kebabravintoloista 42 % sai arvion korjattavaa C, joka johtaa aina uusintatarkastukseen. Hyvän tai oivallisen arvion sai 58 % kohteista. Tulokset olivat selvästi heikommät kuin helsinkiläisissä ravintoloissa keskimäärin vuosina 2016-2017. Uusintatarkastuksissa havaittiin, että suurin osa ravintoloista oli kehotuksen jälkeen tehnyt muutoksia ja hyvän tai oivallisen arvion sai 72 %, mutta edelleen korjattavaa arvion sai 18 %.

Uusintänäytteenotossa näytteiden laatu oli selvästi parantunut. Uusintänäytteitä otettiin 25 kpl, joista laadultaan oli hyviä 84 %, 12 % välttäviä ja 4 % eli yksi näyte oli laadultaan edelleen huono.

Elintarvikkeiden näytteenotto on tärkeä osa valvontaa. Huonojen tulosten perusteella voi suositella toimijoille riisiä yhden päivän tuotteeksi, jota säilytetään kuumana (vähintään 60 °C). Tulosten perusteella kebabravintoloihin kohdistetaan näytteenottoa myös vuonna 2019. Oiva-tarkastuksessa toistuvan C-arvion saaneiden ravintoloiden tarkastusti-



18.01.2019

heyttä on tarpeen nostaa, mikä tulisi ottaa huomioon valtakunnallisessa Eviran ohjeistuksessa.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Paula Saarijärvi, elintarviketarkastaja, puhelin: 310 34473
paula.saarijarvi(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Elintarviketurvallisuusvirasto

Etelä-Suomen aluehallintoviras-
to (Helsingin toimipaikka)

Ympäristökeskus, Vantaan kau-
punki

Otteen liitteet

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuus