



§ 92

Ravintoloiden lihan alkuperän ilmoittaminen ja jäljitettävyyys sekä salmonellan esiintyvyys lihatuotteissa

HEL 2023-006051 T 11 02 00

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi julkaisun Ravintoloiden lihan alkuperän ilmoittaminen ja jäljitettävyyys sekä salmonellan esiintyvyys lihatuotteissa.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Maarit Lähdesmäki, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32099
maarit.lahdesmaki(a)hel.fi

Liitteet

1 julkaisu lihaprojekti 2023

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 ympäristöpalvelut toteutti vuonna 2022 valvontaprojektin, jossa tarkasteltiin ravintoloiden ilmoittamia tietoja lihojen alkuperämaista ja jäljitettävyyttä sekä mikrobiologista laatua. Tarkastuksen yhteydessä otettiin raakaa lihaa elintarvikenäytteeksi. Näytteistä tutkittiin salmonellabakteeri ja lisäksi osasta näytteistä tutkittiin STEC-bakteeri. Projektissa oli mukana 63 ravintolaa, joista näytteitä otettiin



yhteensä 120. Suomalaista lihaa oli 37 %, ulkomaista lihaa 60 % ja loppujen (3 %) alkuperämaa ei ollut tiedossa.

Projektin 44 suomalaisesta lihanäytteestä ei todettu salmonellaa. Ulkomaisia lihoja oli 76 lihanäytettä, joista yhdessä (1,3 %) todettiin salmonellaa (*Salmonella Infantis*). Salmonellaposiitivinen näyte oli raakaa pakastebroileria, jonka alkuperämaa oli Puola. Projektin 13 naudanlihanäytteestä tutkittiin STEC-bakteerin esiintyvyys ja sitä ei todettu näytteissä. Salmonellabakteeritartunnan ehkäisemiseksi siipikarjanliha tulisi kypsentää yli +75 °C:een ja muut lihat yli +70 °C:een. Lisäksi raaka-aineiden käsittelyssä tulee kiinnittää huomiota hygieenisiin työskentelytapoihin.

Tarkastuksella lihojen jäljitettävyys arvioitiin Oiva-järjestelmän mukaisesti. Ravintoloista 74 % sai A-arvion (Oivallinen) ja 10 % B-arvion (Hyvä). C-arvion (Korjattava) sai 16 % (10 ravintolaa). Projektissa löytyi yksi lihantoimittaja, joka ei ollut tehnyt rekisteröinti-ilmoitusta toiminnastaan. Lihojen alkuperämaan ilmoittamista tarkastettaessa 55 % ravintoloista sai A-arvion. 24 % sai B-arvion ja C-arvion (Korjattava) sai 21 % (13 ravintolaa). Ravintoloille, jotka saivat C-arvion, annettiin toimenpidekehoitus korjata epäkohdat määräajassa. Uusintatarkastuksilla todettiin, että toimijat olivat korjanneet todetut epäkohdat pääosin hyvin, sillä suurin osa (89 %) sai arvioksi A:n tai B:n.

Projektin tulokset osoittavat, että jäljitettävyydessä ja elintarvikkeista annettavista tiedoista on vielä parannettavaa. Elintarvikealan toimijalla on vastuu elintarvikkeiden jäljitettävyydestä ja elintarvikkeista annettavista tiedoista. Myös lihojen patogeenien hallintaan (esim. kypsennyslämpötilat ja käsittelyhygienia) ja siihen, miten elintarvikehuoneisto on toiminnassaan huomioinut ko. riskit, on tarpeen kiinnittää huomiota jatkossakin.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Maarit Lähdesmäki, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 32099
maarit.lahdesmaki(a)hel.fi

Liitteet

1 julkaisu lihaprojekti 2023

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano



25.05.2023

Asia/4

Otteet

Ote
Ruokavirasto

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

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö