



§ 70

Jääpalojen hygieeninen laatu Helsingissä vuonna 2020

HEL 2021-003514 T 00 04 01

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi julkaisun Jääpalojen hygieeninen laatu Helsingissä vuonna 2020.

<https://www.hel.fi/static/liitteet/kaupunkiymparisto/julkaisut/julkaisut/julkaisu-09-21.pdf>

Projektin aikana selvitettiin juomien viilentämiseen käytettävien jääpalojen hygieenistä laatua Helsingissä sijaitsevilla puubeissa. Juomien viilentämiseen käytettävät jääpalat ovat elintarvikkeita, joten niiden tulee olla elintarvikehygieeniseltä laadultaan sellaisia, että ne soveltuvat ihmisravinnoksi eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle.

Projektin aikana otetuista jääpalanäytteistä tutkittiin bakteereja, jotka kuvaavat jääpalojen mikrobiologista yleislaatua ja/tai mahdollista ulosteperäistä saastumista: Escherichia coli -bakteerit, suolistoperäiset enterokokit, koliformiset bakteerit ja heterotrofinen pesäkeluku 22 °C.

Ensimmäisellä näytteenottokierroksella otettiin 50 jääpalanäytettä. Kaikkien tutkittujen ominaisuuksien perusteella näytteistä 32 %:ssa ei ollut huomautettavaa, 42 % arvioitiin välttäväksi ja 26 % huonoksi. Uusintänäytteitä otettiin yhteensä 12, joista 25 %:ssa ei ollut huomautettavaa, 25 % arvioitiin välttäväksi ja 50 % huonoksi. Kaikkiin välttäviin näytetuloksiin oli syynä kohonnut heterotrofinen pesäkeluku. Huonot näytetulokset johtuivat korkeasta heterotrofisesta pesäkeluvusta ja/tai koliformisten bakteerien esiintymisestä. Escherichia coli -bakteereita ja suolistoperäisiä enterokokkeja ei tutkimuksissa havaittu.

Pelkästään heterotrofisen pesäkeluvun perusteella arvioituna 34 %:ssa näytteistä ei ollut huomautettavaa, välttäväksi arvioitiin 46 % ja huonoksi 20 %. Muiden tutkittujen bakteerien (Escherichia coli -bakteerit, suolistoperäiset enterokokit, koliformiset bakteerit) osalta 92 %:ssa näytteissä ei ollut huomautettavaa ja 8 % arvioitiin huonoksi. Tulokset ovat samansuuntaiset vuonna 2012 tehdyn selvityksen kanssa, johon osallistuivat Helsingin lisäksi Espoon seudun ympäristöterveys, Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ja Vantaan ympäristökeskus.

Näytteenoton yhteydessä selvitettiin jääpalojen laatuun vaikuttavia tekijöitä. Jääpalakoneista 30 % puhdistettiin vähintään kerran kuukaudes-



15.04.2021

sa, 36 %:ssa jääpalakoneista havaittiin likaisuutta ja 58 % jääpalaottimista säilytettiin omassa astiassa. Puhdistustiheyden määrittelyyn voidaan käyttää apuna muun muassa laitevalmistajan ohjeistusta ja oma-valvonnassa otettavia jääpala- ja pintapuhtausnäytteitä. Jääpalakoneen säännöllinen puhdistus, ottimien hygieeninen käsittely ja säilytys omassa puhtaassa astiassa sekä työntekijöiden hyvä käsihygieniä edistävät jääpalojen hygieenistä laatua.

Kaikkien elintarvikealan toimijoiden ja työntekijöiden on tärkeää ymmärtää, että jääpalat, joita käytetään juomien viilentämiseen, ovat elintarvikkeita. Tämä luo pohjan sille, että jääpalojen hygieeniseen käsittelyyn osataan kiinnittää riittävästi huomioita.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Terhi Juppi, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 75425
terhi.juppi(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote
Ruokavirasto

Otteen liitteet
Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Terhi Juppi, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 75425
terhi.juppi(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet



15.04.2021

Asia/7

Ote
Ruokavirasto

Otteen liitteet
Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-
täntöönpano

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö