



Ympäristöterveydenhuollon valvontaprojektit 2016

VD/2217/11.02.00.01/2016

KR/KHI

Vantaan ympäristöterveydenhuolto toteuttaa vuosittain valvontaa tukevia projekteja. Osa projekteista on pääkaupunkiseudun yhteisiä tai valtakunnallisia, osa toteutetaan edelleen ainoastaan omalla valvonta-alueella.

Vuonna 2016 toteutettiin yhdeksän projektia, joista kahdeksan kohdistui elintarvikkeisiin ja yhdessä selvitettiin kaivovesien laatua. Projekteista kaksi (riisi ja ulkomyynti) jatkuvat vuonna 2017 ja yhteenveto laaditaan vasta projektien päätyttyä. Projektityhteenvedot ovat luettavissa kokonaisuudessaan Vantaan internet-sivuilla. Elintarvikkeisiin liittyvät projektityhteenvedot löytyvät [elintarvikkeiden valvontaprojekteista](#) ja talousveteen liittyvät [talousvesivalvonnasta](#).

Myymälässä valmistettujen kalavalmisteiden hygieeninen laatu

Projektin tavoitteena oli tutkia myymälässä valmistettujen kalavalmisteiden hygieenistä laatua. Projekti suunniteltiin yhdessä Espoon elintarvikevalvonnan kanssa. Näytteitä otettiin yhteensä 10 kappaletta, viidestä eri näytteenottokohteesta. Savukalasta tutkittiin *Listeria monocytogenes*, enterobakteerit, aerobisten mikrobien kokonaisbakteerit sekä tehtiin aistinvarainen arviointi. Graavikalasta tutkittiin samat analyysit lukuun ottamatta enterobakteereita. Kaikki näytteet olivat hygieeniseltä laadultaan moitteettomia laboratorioissa tehtyjen analyysien perusteella.

Näytteenoton yhteydessä myymälöihin tehtiin tarkastus, jossa arvioitiin tuoreen kalan käsittelyn laajuutta, raaka-aineiden laatua, varastointia, käsittelytilojen olosuhteita ja hygieniää, valmistusprosesseja, valmiiden tuotteiden säilyvyysajan todentamista sekä jäljitettävyyttä. Parannettavaa oli muun muassa kalaosaston tilojen suunnittelussa ja säilyvyysajan todentamisessa.

Jauhelihan hygieeninen laatu

Projektin tavoitteena oli tutkia myymälässä jauhetun jauhelihan hygieenistä laatua vuosina 2015-2016. Näytteitä tutkittiin kahden vuoden aikana yhteensä 25 kappaletta. Näytteitä otettiin myymälöistä, joissa jauhetaan itse jauhelihaa. Näytteistä tutkittiin laboratorioissa alustava aistinvarainen arviointi, aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku, *Escherichia coli* ja pH. Kaikista näytteistä hyväksi todettiin 64 % (16 kpl), välttäviä oli 28 % (7 kpl) ja huonoja näytteitä oli 8 % (2 kpl). Heikommat arvosanat (välttävä ja huono) aiheutti sikaa ja nautaa sisältävien jauhelihojen korkea aerobisten mikrobien kokonaisbakteerimäärä. Huonoksi todetuista jauhelihoista otettiin uusintanäytteet, jotka todettiin laadultaan moitteettomaksi. Jauheliha on herkkä helposti pilaantuva tuote, jonka valmistuksessa hygieeniset toimintatavat ja lihahuoneen sekä laitteiden puhtaus korostuu.

Sushin mikrobiologinen laatu

Projektin tavoitteena oli tutkia sushien valmistuksen mikrobiologista laatua ja valmistuksen hygieenisyyttä. Samalla selvitettiin lainsäädännön vaatimusten täyttymistä sushin valmistukseen käytettävien tilojen ja omavalvonnan osalta.

Projektissa tutkittiin yhteensä 21 sushinäytettä 11 eri toimijalta. Näytteenottokohteet olivat ravintoloita sekä yksi kala-alan laitos. Tarkastuksilla keskityttiin sushin käsittelyn hygieenisyyteen, lämpötilanhallintaan, elintarvikehuoneiston tilojen puhtauteen ja järjestykseen sekä omavalvontasuunnitelmaan ja sen toteutumiseen.

Mikrobiologiselta laadultaan 86,4 % näytteistä oli hyviä, 9,1 % välttäviä ja 4,5 % huonoja. Mikrobiologinen laatu todettiin välttäväksi kahdessa näytteessä ja yhden näytteen laatu todettiin huonoksi. Elintarvikenäytteen välttävän ja huonon laadun syynä oli korkea aerobisten bakteerien kokonaispesäkeluku kaikissa kolmessa näytteessä. Aerobisten pilaajabakteerien esiintyminen elintarvikkeessa aiheutuu usein pitkästä säilytysajasta tai lämpötilasta sekä puutteellisesta käsittelyhygieniasta.

Mikrobiologiselta laadultaan välttävien ja huonon sushinäytteiden pääraaka-aine oli katkarapu. Toimijalta, jonka tutkitun sushinäytteen laatu oli arviointiasteikon mukaisesti huono, haettiin uusintanäyte. Uusintanäytteen laatu oli mikrobiologisen analyysin perusteella hyvä. Yhdessäkään

sushinäytteessä ei todettu *Staphylococcus aureus*-, *Bacillus cereus*- tai *Listeria monocytogenes*-bakteereita, jotka ovat tautia aiheuttavia mikrobeja.

Kebabin mikrobiologinen laatu

Projektin tavoitteena oli selvittää kebabravintoloiden kebabin mikrobiologista laatua. Näytteenoton lisäksi kohteessa tehtiin valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastus ja näytteenotto ravintoloissa tehtiin ennalta ilmoittamatta. Näytteenoton yhteydessä kiinnitettiin erityistä huomiota elintarvikkeiden säilytysolosuhteisiin ja -lämpötiloihin sekä kebabin paistamiseen, jäähdytysmenetelmiin ja jäähdytyksen lämpötilaseurantaan.

Näytteitä otettiin yhteensä 20 kappaletta, 20:stä eri ravintolasta eri puolilta Vantaata. Näytteet otettiin ensisijaisesti ravintolan itse paistamasta kebabvartaasta. Vain yksi näyte oli teollisuuden valmistamaa kypsää kebablastua. 20 näytteestä 4 (20 %) arvioitiin mikrobiologiselta laadultaan huonoksi ja 3 (15 %) välttäväksi. Huonot ja välttävät näytetulosta johtuivat kohonneista aerobisten mikrobien korkeasta kokonaispesäkelukumäärästä, *Bacillus cereus* -bakteereita tai enterobakteereista. Huonojen näytetulosten johdosta otettiin aina yhteyttä kohteeseen ja selvitettiin syitä huonoihin näytetuloksiin sekä annettiin ohjeita hygieenisistä toimintatavoista ja lämpötiloista. Kohteista haettiin myöhemmin uusintanäytteet.

Ravintoloiden kylmäsäilytyksen lämpötiloissa ja kebabin jäädytyksen tehokkuuden todentamisessa on parannettavaa. Vain 37 % (6 kpl) kylmänä säilytettävistä kebabnäytteistä säilytettiin elintarvikemääräysten mukaisesti enintään + 6 °C lämpötilassa. Jäädytyksen tehokkuutta oli seurattu omavalvontasuunnitelman ohjeiden mukaisesti vain neljässä kohteessa.

***Listeria monocytogenes* ja *Salmonella sp.* -bakteerin esiintyminen pakatuissa viipaloiduissa juustoissa**

Kyseessä on Elintarviketurvallisuusviraston käynnistämä valtakunnallinen viipaloitujen juustojen patogeeniprojekti. Projektista kertyvää tietoa on tarkoitus käyttää arvioitaessa listeria- ja salmonellalähteitä Suomessa. Projektissa kartoitettiin *L. monocytogenes* ja *Salmonella sp.* -bakteerin esiintymistä teollisuuden viipaloimissa ja pakkaamissa juustoissa.

Näytteenottojakso oli heinäkuusta 2015 vuoden 2016 loppuun ja näytteitä otettiin tasaisesti näytteenottojakson aikana. Näytteiksi valittiin vähittäismyynnistä kotimaisia ja ulkomaisia juustoja, joita haettiin erityyppisistä myyntipaikoista. Näytteitä otettiin Vantaan kaupungin alueella yhteensä 42 kappaletta 22:sta eri myymälästä. Kaikki tutkitut näytteet on valmistettu / pakattu EU:n alueella. Viipalointi ei ole aiheuttanut tämän tutkimuksen perusteella tuotteen jälkisaastumista eikä viipaloitujen juustojen olleet listeria- tai salmonellariskituotteita.

Salaattibaarien seuranta- projekti

Projekti toteutettiin vuonna 2015 toteutetun salaattibaarien hygienian ja tuotteiden mikrobiologinen laatu- ja turvallisuusprojektin seurantaan. Näytteenotto kohdistettiin vähittäismyymälöihin, joista oli saatu aikaisemmassa projektissa huonoja näytetuloksia vuonna 2015 sekä vähittäismyymälöihin, joista ei edellisen projektin yhteydessä otettu elintarvikenäytteitä. Näytteenotto painottui äyriäisiin ja koostettuihin salaatteihin.

Näytteitä otettiin 10 vähittäismyymälästä yhteensä 28 kpl, joista uusintanäytteitä oli 4 kpl ja vertailunäytteitä 4 kpl. Näytteistä 61 % (22 kpl) arvioitiin hyviksi, 19,5 % (7 kpl) välttäviksi ja 19,5 % (7 kpl) huonoiksi. Näytetulosten perusteella salaattibaareissa myytävien elintarvikkeiden laatu oli parantunut vuodesta 2015. Joissakin vähittäismyymälöissä salaattibaareissa myytävien tuotteiden valikoimaa oli muutettu edellisen vuoden tulosten perusteella.

Bisajärventien alueen kaivovesitutkimus

Bisajärventien asuinalueella tehtiin kesällä 2016 kaivovesitutkimus, jonka tarkoituksena oli saada yleiskuva alueella käytettävän talousveden laadusta, veden riittävyydestä sekä ympäröivän toiminnan mahdollisista vaikutuksista kaivovesien laatuun. Tutkimus kuului osana ympäristökeskuksessa tehtäviä kunnallisen vesijohtoverkoston ulkopuolisten asuinalueiden kaivovesitutkimuksia.



Tutkimusalue käsitti Bisajärven- ja Härkävuorentiellä olevat taloudet. Projektiin osallistui 22 taloutta, joiden kaivovedestä haettiin vesinäyte. Osallistujat täyttivät myös kyselylomakkeen, jolla saatiin tietoa muun muassa veden riittävydestä.

Tutkittujen kaivovesien osalta alueen veden laatua voidaan pitää korkeintaan tyydyttävänä, sillä vähän yli kolmannes vesistä täytti talousvedelle asetetut laatuvaatimukset ja -suositukset. Laadun heikkenemistä aiheutti veden korkea mikrobi-, fluoridi-, rauta- tai mangaanipitoisuus tai poikkeava haju.

Syynä vesien heikentyneeseen laatuun vaikutti osaltaan pintavesien mahdollinen pääsy kaivoon, mutta myös maa- ja kallioperästä aiheutuvat tekijät, joista osan voidaan katsoa pitkäaikaisessa juomavesikäytössä aiheuttavan terveyshaittaa (fluoridi, mangaani).

Veden riittävyttä pidettiin kaikissa talouksissa hyvänä tai kohtalaisena.

Ympäristölautakunta 15.3.2017 § 16

Ympäristöjohtajan vs. esitys:

Päätetään merkitä tiedoksi ympäristöterveydenhuollon valvontaprojektit 2016.

Päätös:

Merkittiin tiedoksi.

Muutoksenhakuohje: 10. Muutoksenhaku- ja valituskielto

Lisätiedot:

Kirsi Hiltunen, 1. kaupungineläinlääkäri, puh. 040 724 8590, etunimi.sukunimi[at]vantaa.fi