



Ympäristöterveydenhuollon näytteenottoprojektit 2014

KHI

Vantaan ympäristöterveydenhuolto toteuttaa vuosittain valvontaa tukevia projekteja. Projektien tarkoituksena on selvittää muun muassa elintarvikehuoneistojen hygieenistä tasoa, omavalvonnan toimivuutta, elintarvikkeiden ja talousveden laatua. Osa projekteista on pääkaupunkiseudun yhteisiä, osa toteutetaan edelleen ainoastaan omalla valvonta-alueella. Vuonna 2014 toteutettiin viisi näytteenottoprojektia, joista neljä kohdistui elintarvikkeisiin ja yhdessä selvitettiin kaivovesien laatua. Projektiyhteenvedot on luettavissa kokonaisuudessaan Vantaan internet-sivuilla. Elintarvikkeisiin liittyvät projektiyhteenvedot löytyvät elintarvikkeiden valvontaprojekteista

<http://www.vantaa.fi/fi/sosiaali->

[_ja_terveyspalvelut/terveyspalvelut/ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/elintarvikevalvontaprojektit](http://www.vantaa.fi/fi/sosiaali-ja_terveyspalvelut/terveyspalvelut/ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/elintarvikevalvontaprojektit)

ja talousveteen liittyvät talousvedestä <http://www.vantaa.fi/fi/sosiaali->

[_ja_terveyspalvelut/terveyspalvelut/ymparistoterveys/talousvesi](http://www.vantaa.fi/fi/sosiaali-ja_terveyspalvelut/terveyspalvelut/ymparistoterveys/talousvesi) (1.5.2015 asti).

Aamupalaprojekti

Projektissa otettiin leikkele- ja kalanäytteitä aamupalaa tarjoilevista elintarvikehuoneistoista. Samalla elintarvike-valvonnan kohde tarkastettiin. Vantaan ympäristökeskus toteutti projektin yhdessä Helsingin ympäristökeskuksen ja Espoon ympäristöterveyden kanssa. Tavoitteena oli selvittää, miten hyvin kohteissa huolehditaan aamu-palatarjoilun hygieniasta ja tarjoiltavien tuotteiden laadusta.

Projektissa haettiin yhteensä 120 näytettä, joista oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä 96 kpl (80 %), välttäviä 13 kpl (11 %) ja huonoja 11 kpl (9 %). Vantaan osalta kaikki 16 näytettä olivat moitteettomia. Huonon tuloksen aiheutti kaikissa tapauksissa korkea kokonaisbakteerimäärä. Listeriaa löytyi neljästä näytteestä (3 %). Listerian määrä ei kuitenkaan ylittänyt raja-arvoa 100 pmy/g, jolloin näiden tuotteiden mikrobiologinen laatu arvioitiin välttäväksi.

Projektin perusteella voidaan todeta, että valvonnassa tulee kiinnittää huomiota myös aamupalan tarjoiluun, vaikka toiminnan pääpaino olisikin ruuan valmistuksessa. Aamupalaa tarjoilevien kohteiden tulee huomioida yleisen hygienian, tarjoilulämpötilojen ja niiden seuraamisen merkitys aamupalatarjoilun turvallisuudelle.

Konditoriatuotteiden mikrobiologinen laatu

Pääkaupunkiseudulla toteutetun yhteisen projektin tarkoituksena oli tutkia leipomoiden, leipomomyymälöiden, kahviloiden sekä pitopalveluiden valmistamien konditoriatuotteiden ja niiden koostamiseen käytettävien massojen mikrobiologista laatua. Projektinäytteet otettiin Vantaalla suunnitelmallisen tarkastuksen yhteydessä touko-syyskuussa 2013 ja touko-elokuussa 2014.

Vuonna 2013 otettiin 13 näytettä, joista seitsemän (54 %) oli konditoriatuotteita (kakkuja, leivoksia, laskiaispullia, täytemunkkeja, torttuja ja piirakoita) ja kuusi oli raaka-aineina käytettyjä massoja (kermavaahtoa, kerma-kasvirasvavaahtoa, vaahdotettua kasvisrasvasekoitusta, kreemejä, täytteitä ja tahnoja). Vuonna 2014 otettiin 17 näytettä, joista 11 (65 %) oli konditoriatuotteita ja kuusi oli raaka-ainemassoja. Näytteet tutkittiin mikrobiologisesti ja aistinvaraisesti.

Näytteenoton yhteydessä tehdyllä tarkastuksella arvioitiin mm. omavalvontasuunnitelmaa ja sen riittävyyttä, tilojen puhtautta ja järjestystä, henkilökunnan toimintatapojen hygieenisyyttä sekä kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden ja raaka-aineiden varastointia, säilytystä ja käsittelyä. Lisäksi kysyttiin tuotteiden pakkausmerkintöjä ja mahdollisia säilytysohjeita.

Vantaalla konditoriatuotteiden mikrobiologinen laatu oli kaksivuotisen projektin näytetulosten perusteella pääasiassa hyvä. Mikrobiologiselta laadultaan hyviä oli 87 % (26 kpl) ja välttäviä 13 % (4 kpl) näytteistä. Huonoksi arvioituja näytteitä ei todettu. Kaikki otetut näytteet olivat aistinvaraiselta laadultaan hyväksyttäviä.



Tuotteiden hygieeninen käsittely, nopea kierto ja säilytys asianmukaisissa lämpötiloissa ovat elintarviketurvallisuuden kannalta tärkeitä asioita. Tuotteiden mikrobiologiseen laatuun vaikuttavia tekijöitä ovat erityisesti raaka-aineet, valmistushygienia ja tuotteiden myyntiajan pituus. Toimijoiden tulee määritellä ja varmistaa valmistamiensa tuotteiden oikea myyntiaika ja säilyvyys omavalvonnassaan.

Myymälässä pakattujen juustojen laatu ja käsittelyhygienia

Myymälässä pakattujen juustojen laatu ja käsittelyhygienia – projektin tarkoituksena oli selvittää myymälässä pakattujen juustojen hygieenistä laatua, käsittelyhygieniaa ja myyntiaikoja. Projektiin osallistuivat Espoon seudun ympäristöterveys, Helsingin kaupungin ympäristökeskus, Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ja Vantaan ympäristökeskus.

Pääkaupunkiseudun yhteisessä projektissa tarkastettiin 28 vähittäismyymälää, joiden tarkastuksella käytettiin yhteistä tarkastuslistaa. Elintarvikenäytteitä projektin aikana otettiin yhteensä 105 kappaletta myyntipaikoissa pakatuista pehmeistä, puolikovista ja tuorejuustoista. Lisäksi projektissa otettiin pintapuhtausnäytteitä myymälän juustopisteiden työvälaineistä ja työympäristöstä yhteensä 36 kappaletta.

Vantaalla projekti toteutettiin elintarvikevalvonnan suunnitelmallisten tarkastuksen yhteydessä seitsemässä vähittäismyymälässä, joista otettiin yhteensä 14 pintapuhtausnäytettä. Tarkastuksella käytettiin pääkaupunki seudun yhteiseen käyttöön laadittua tarkastuslistaa, jolla kartoitettiin tarkastuksella tehtyjä havaintoja juustojen käsittelytiloista, henkilökunnan työskentelystä ja juustojen säilyvyyteen liittyvistä asioista. Vantaalla projektiin eivät kuuluneet juustonäytteiden tutkiminen.

Pääkaupunkiseudulla projektiin otettiin elintarvikenäytteitä yhteensä 105 kappaletta. Pastöroidusta maidosta valmistetuissa juustoissa, joita saatiin näytteeksi 86 kappaletta, ei todettu tautia aiheuttavia bakteereita. Näytteistä 16 % todettiin laadultaan huonoiksi. Näytteiden huono laatu aiheutui pääsääntöisesti korkeasta enterobakteerien määrästä tai korkeasta homeiden pitoisuudesta. Vain yksi näyte todettiin aistinvaraiselta laadultaan huonoksi. Raakamaidosta valmistetuissa pehmeissä ja puolikovissa juustoissa, joita saatiin näytteeksi 19 kappaletta, ei todettu tautia aiheuttavia bakteereita. Joissakin raakamaidosta ja termisoidusta maidosta valmistetuissa juustoissa todettiin *Escherichia coli* -bakteereita ja yksi juustonäyte oli homeiden määrän vuoksi arvosteltu välttäväksi. Juustojen aistinvarainen laatu todettiin hyväksytyksi. Pääkaupunkiseudun projektiin otetuissa pintapuhtausnäytteistä ei todettu *Listeria monocytogenes* -bakteereita.

Vähittäismyymälöiden tarkastuksilla ei todettu sellaisia epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan. Vain 3 % valvontakohteissa havaittiin elintarviketurvallisuutta heikentäviä epäkohtia työpisteen varustelussa ja puhtaanapidoissa sekä juustojen myyntiaikojen hallinnassa.

Salmonellan esiintyvyys raaoissa lihatuotteissa sekä tuotteiden jäljitettävyyys ravintoloissa

Projektin tavoitteena oli tutkia raakojen lihatuotteiden mikrobiologista laatua erityisesti salmonellan osalta sekä lihatuotteiden jäljitettävyyttä ruokaravintoloissa. Lisäksi projektin tavoitteena oli kartoittaa, kuinka hyvin tavarantoimittajat ovat rekisteröityneet elintarvikevalvonnan piiriin. Näytteenoton yhteydessä tehtiin myös suunnitelmallinen tarkastus. Vantaan lisäksi myös Helsinki ja Keski-Uusimaa osallistuivat tähän projektiin. Salmonella/jäljitettävyyssprojektin 2014 tulokset julkaistaan Helsingin kaupungin julkaisusarjassa vuoden 2015 aikana.

Vantaalla projektiin otettiin yhteensä 26 näytettä siten, että mukana olleista 19 kohteesta otettiin jokaisesta 1-2 näytettä. Näytteet olivat naudan-, porsaan-, kalkkunan- ja broilerinlihaa (kymmenen naudanliha-, seitsemän porsaanliha-, yksi kalkkunanliha- ja kahdeksan broilerinlihanäytettä).

Tulosten perusteella näytteet olivat Vantaalla hyviä lukuun ottamatta yhtä näytettä, jossa todettiin sekä salmonellaa että *kampylobakteereita*. Kyseinen erä poistettiin markkinoilta. Kaikista ravintoloista, yhtä lukuun ottamatta, löytyivät kuitit tai rahtikirjat, asiakirjoista kävi ilmi lihalajit ja hankintapaikat. Kahden näytteen osalta ko. lihaerää ei pystytty yhdistämään asiakirjoihin, koska kääreet oli ehditty heittää pois. Oiva-raportin jäljitettävyyso- osion arvosanat olivat lähes kaikki oivallisia; 16 kohteessa oli A, yhdessä B, yhdessä C ja yhdessä kohteessa jäljitettävyyssosiota ei oltu arvioitu. Tarkastettujen kohteiden kaikki tavarantoimittajat olivat rekisteröityneet elintarvikevalvonnan piiriin.



Vanhan Porvoontien – Laurintien -alueen kaivovesitutkimus

Vanhan Porvoontien – Laurintien -asuinalueella tehtiin kesällä 2014 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 Laurintiellä, Mesitiellä, Hunajakujalla, Simakujalla ja Vahakujalla olevat taloudet sekä aluerajauksen sisälle sijoittuvat Vanhan Porvoontien taloudet. Projektiin osallistui 12 taloutta, joiden kaivovedestä haettiin vesinäyte. Osallistujat täyttivät myös kyselylomakkeen, jolla saatiin tietoa mm. veden riittävyydestä.

Tutkittujen kaivovesien osalta alueen veden laatua voitiin pitää korkeintaan tyydyttävänä, sillä puolet tutkituista kaivovesistä ei soveltunut juomavedeksi tai oli laadultaan heikkoa. Laadun heikkenemistä aiheutti veden korkea mikrobi-, radon-, fluoridi-, rauta- tai mangaanipitoisuus tai poikkeava haju. Vesissä todettiin myös korroosioon vaikuttavia tekijöitä, jotka voivat vaikuttaa veden laatuun syövyttämällä metallisia vesijohtoja.

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

Veden riittävyyttä pidettiin lähes kaikissa talouksissa hyvänä.

Ympäristölautakunta 15.4.2015 § 12

Ympäristöjohtajan va. esitys:

Päätetään merkitä tiedoksi ympäristöterveydenhuollon näytteenottoprojektit 2014.

Päätös:

Päätettiin merkitä tiedoksi ympäristöterveydenhuollon näytteenottoprojektit 2014.

Muutoksenhakuohje: 10. Muutoksenhaku- ja valituskielto

Lisätiedot:

Ympäristöjohtaja va. Kirsi Hiltunen, puh. 040 724 8590, etunimi.sukunimi[at]vantaa.fi