



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
puhelin (03) 41911 faksi (03) 4191 2301
terveysvalvonta@fstky.fi

ENSISAAPUMISPAIKKAAN TUOTUJEN LIHOJEN LAATU

YLEISTÄ Ensisaapumistoiminnoista ja niiden valvonnasta on annettu säännöksiä useissa eri säädöksissä, joista viimeisimmät ovat astuneet voimaan 1.3.2006:

- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön ensisaapumistoiminnasta antama asetus 118/2006

Valvontaviranomaisen on valvottava toisista EU:n jäsenvaltioista Suomeen toimitettavia kaikkia eläimistä saatavia elintarvikkeita niiden ensisaapumispaikoissa. Sen on valvonnan yhteydessä tarkastettava saapuneita lähetyksiä, niiden merkintöjä, niitä seuranneita asiakirjoja ja kirjanpitoa sekä otettava lähetyksistä näytteitä.

Ensisaapumistoimijalla on oltava omavalvontasuunnitelma. Ensisaapumistoimijan omavalvontasuunnitelman on sisällettävä kuvaus ilmoitusten tekemisestä, vastaanotettavien lähetysten tarkastamisesta ja kirjanpidosta. Omavalvontasuunnitelmaan on myös sisällytettävä lähetyserien näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma.

Forssan seudun terveydenhuollon kuntayhtymän alueella on kaksi ensisaapumistoimijaa, jotka tuovat lihaa EU-alueelta. Toinen yrityksistä lopetti suoran tuonnin laitokseen toisella vuosipuoliskolla. Tuontiliha on ollut pääasiassa sianlihaa. Elintarvikevalvonnan projektina vuodelle 2007 on ensisaapumispaikkojen lihan laadun tutkiminen kaksi kertaa vuodessa toimittajakohtaisesti. Tuoduista lihoista tutkitaan patogeeneja ja hygieeninen laatu.

Tutkitut näytteet ovat lihaa, jota käytetään lihavalmistuksen valmistukseen ja kuumennetaan prosessoinnin aikana vähintään + 70 ° C:een. Tehtävästä kuunnennuskäsittelystä huolimatta Salmonellan saastuttamaa lihaa ei laitokseen saa ottaa vastaan.

Mikrobiologiset tutkimukset ovat:

Bakteerien kokonaislukumäärä/Aerobiset mikro-organismit
Lämpökestoiset koliformibakteerit
Escherichia coli
Salmonella

TULOKSET

Näytteitä otettiin 7 kpl, joista sianlihaa 6 kpl ja naudanlihaa 1 kpl. Kaikki näytteeksi otettu sianliha oli tutkituilta osin hyvää. Tutkitun naudanlihanäytteen hygieeninen laatu oli mikrobien kokonaislukumäärän osalta heikentynyt. Muilta mikrobiologisilta ominaisuuksiltaan naudanliha oli tutkituilta osin hyvää.

Yhteenvedon laatija
Terveystarkastaja Markku Anto