



Ympäristöterveysasema  
Haudankorvankatu 2  
30300 FORSSA  
p.03-41911

## PROJEKTI: KUNINKUUSRAVIT v. 2006

### YLEISTÄ

Elintarviketurvallisuuden ja tuoteturvallisuuden varmistaminen Kuninkuusraveissa oli valittu Forssan seudun terveydenhuollon kuntayhtymän terveysvalvonnan projektiksi vuodelle 2006.

Valvontaprojektin tavoite oli ennakoivalla toiminnalla pienentää ruokamyrkytys- ja tapaturmariskiä kuluttajapalveluissa (leikkikenttätoiminta, muu palvelutarjonta). Valvonnalla tapahtuman aikana oli tarkoitus tarkastaa toimintojen ja tilojen asianmukaisuutta sekä näytteiden avulla selvittää tarjottavien elintarvikkeiden hygieenistä laatua.

Elintarvikemyynnin ja -tarjoilun suurin toimija oli paikallinen yritys, jonka kanssa pidettiin yhteisiä palavereita ennen varsinaista tapahtumaa. Lisäksi alueella suoritettiin ennakkotarkastuksia. Muita elintarvikealan toimijoita ravirata-alueella oli 7, jotka kaikki tulivat Lounais-Hämeen ulkopuolelta vain tätä tapahtumaa varten.

Suuresta yleisötilaisuudesta, Kuninkuusraveista tehtiin 9.5.2006 viranhaltijapäätös, jossa annettiin määräyksiä terveydellisen vaaran estämiseksi.

Ennen Kuninkuusravi - viikonloppua kuntayhtymän alueen ravintoloihin ja tukkuun tehtiin tarkastuksia, jossa selvitettiin eri elintarviketoimijoiden varautumista tapahtuman aiheuttamaan lisääntyvään palveluiden kysyntään. Kesän pitkä hellejakso toi lisätarpeen selvittää erityisesti kylmälaitteiden kuntoa ja riittävyttä elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi. Ravitsemisliikkeissä selvitettiin kylmälaitteiden riittävyttä, mitattiin kylmälaitteiden lämpötiloja ja selvitettiin varautumista lisääntyneeseen asiakasmäärään.

Tilapäiset majoitustilat ja niissä tapahtuvaa elintarvikkeiden tarjoilua selvitettiin ennen tapahtumaa. Kaikilta tilapäistä elintarvikkeiden tarjoilua ja myyntiä harjoittavilta toimijoilta vaadittiin toiminnasta ilmoitus sekä kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Kaikki omavalvontasuunnitelmat tarkastettiin ja suureen osaan vaadittiin tarkennuksia ennen tapahtumaa.

Ruokamyrkytyspäilyn selvittämiseksi oli laadittu suunnitelma, joka oli annettu tiedoksi elintarviketoimijoille.

Forssan ruokahuollon liikelaitoksen Tölöllä sijaitsevalla keskuskeittiöllä tarkastettiin toimintaa 28.7. Tällöin ruoan valmistus tapahtumaa varten oli jo aloitettu Ensimmäisenä kuninkuusravipäivänä 29.7. kaikki Pilvenmäen ravirata-alueella olevat tilapäiset elintarvikkeiden myynti- ja tarjoilupaikat tarkastettiin. Tarkastuksessa käytiin läpi hygieenisiä oloja ja mitattiin kylmälaitteiden lämpötiloja.



Ympäristöterveysasema  
Haudankorvankatu 2  
30300 FORSSA  
p.03-41911

Kiinteät leikkikenttävälineet tarkastettiin ennen raveja. Tapahtuman ajaksi alueelle oli hankittu pomppulinna. Tapahtuma-aikana tehdyissä tarkastuksissa erityistä huomiota kiinnitettiin pomppulinnan asianmukaiseen kiinnitykseen.

Toisena ravipäivänä 30.7. otettiin 15 elintarvikenäytettä niistä elintarvikkeista, joiden kohdalla arvioitiin olevan suurin elintarviketurvallisuusriski. Niissä kohteissa, joissa havaittiin puutteita 29.7. tehdyssä tarkastuksessa suoritettiin jälkitarkastus puutteiden korjaamisen varmistamiseksi.

Suoritetuista toiminnan tarkastuksista lähetettiin jokaiselle toiminnanharjoittajalle toimintaa koskeva tarkastuspöytäkirja, jonka liitteenä oli myös näytteiden tutkimustulokset. Lisäksi nämä lähetettiin tiedoksi toiminnanharjoittajan kotikunnan terveysviranomaiselle.

## TARKASTUKSISSA TEHDYT HAVAINNOT

### **Ennalta suoritettujen ravitsemisliikkeiden tarkastukset**

Tarkastetuissa kohteissa toimittiin pääsääntöisesti vakituisella henkilökunnalla, kuitenkin lisäten paikalla olevaa henkilökuntaa. Kylmlaitteiden lämpötiloissa oli jonkin verran huomauttamista. Elintarvikkeita varattiin yleensä tavanomaista viikonloppua enemmän. Tämä tapahtui kuitenkin kylmäsäilytystilojen sallimissa rajoissa. Varautumista helpotti se, että paikallinen tukkuliike oli auki tapahtumaviikonloppuna.

### **Elintarvikekohteiden tarkastukset ravirata-alueella tapahtuma-aikana**

Joillakin toimijoilla kylmlaitteiden lämpötiloissa oli puutteita. Erityisesti lasivetriinit olivat liian lämpimiä. Ravien aikana sähkön toimituksessa oli ongelmia. Pääsääntöisesti toimitettiin hygieenisesti ja asianmukaisissa työasuissa. Myyntikalusteet olivat muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta terveysviranomaisen hyväksymiä. Kaikilla elintarvikemyyjillä oli käytössä käsienpesumahdollisuus myyntipisteessä.



Ympäristöterveysasema  
Haudankorvankatu 2  
30300 FORSSA  
p.03-41911

### Leikkikenttätöiminnan tarkastus

Kiinteät leikkikenttävälineet olivat uusia ja hyväkuntoisia. Vaimentavat alustat leikkikenttävälineiden putoamisvaara-alueella olivat kunnossa. Leikkikenttä oli aidattu asianmukaisesti.

Pomppulinnan kiinnityksessä oli aluksi puutteita. Kiinnitystä parannettiin tarkastuksen jälkeen ravien aikana. Lasten läsnäolo - kirjaamisessa oli puutteita. Osa lapsista pääsi lähtemään niin, etteivät hoitajat huomanneet.

### ELINTARVIKENÄYTTEIDEN TUTKIMUSTULOKSET

Näytteeksi otettiin 15 elintarviketta hygieenisen laadun määrittämiseksi.

Näytteiden lukumäärä 15 kpl

lausunto:

näytteen hygieeninen laatu tutkitulta osin **hyvä** 11 kpl

näytteen hygieeninen laatu on mikrobien kokonaislukumäärän osalta **heikentynyt** 2 kpl

näytteen hygieeninen laatu on mikrobien kokonaislukumäärän osalta **huono** 2 kpl

Mikrobiologisesti huonolaatuisten tuotteiden säilytyslämpötiloissa oli puutteita. Korkea bakteerimäärä (*Staphylococcus aureus*) voi osittain johtua myös puutteellisesta käsittelyhygieniasta.

### PROJEKTIN LOPPUTARKASTELU

#### Elintarviketurvallisuus (valmistus, kuljetus, säilytys ja käsittely)

Ruoan valmistus Tölön keskuskeittiöllä, kuljetus suurten ruokamäärien kuljetukseen tarvittavilla laitteilla kylmä/lämpöketjun katkeamatta loi hyvän pohjan onnistuneelle elintarvikehuollolle, varsinkin kun kaikki työntekijät olivat ruoanvalmistuksen ammattilaisia.

Käsihygieniaan oli varauduttu kaikkien toimijoiden osalta asianmukaisesti.

Kylmälaitteiden riittävä toimivuus olisi tullut tarkastaa ennen tapahtuman alkua.



Ympäristöterveysasema  
Haudankorvankatu 2  
30300 FORSSA  
p.03-41911

Elintarvikkeiden käsittelyhygieniaan olisi tullut omavalvonnassa ja itse toiminnassa kiinnittää enemmän huomiota joidenkin toimijoiden osalta.

Elintarvikeyrittäjiltä vaadittava omavalvonnan käytännön toteutus jäi tapahtumana aikana useimmilta yrittäjiltä tekemättä (kylmälaitteiden lämpötilojen seuranta ja kirjaaminen).

Sähkön saannin katkeilu aiheutti osalle toimijoista elintarvikkeiden liiallista lämpenemistä. Sähkön saantiin ja toimitusvarmuuteen olisi pitänyt kiinnittää enemmän huomiota.

#### **Kuluttajapalvelun turvallisuus:**

Pomppulinnan kiinnityksessä sekä kiinnikkeissä ja käytön ohjeistuksessa oli puutteita.

Toiminnanharjoittajan tulisi kiinnittää enemmän huomiota kulutuspalveluiden turvallisuuteen.

## **LOPPUTULOS**

**Yhtään ruokamyrkytysepäilyä tapahtuman aikana tai sen jälkeen ei tullut. Myöskään kuluttajapalveluiden osalta ei tullut ilmoituksia.**

Yhteenvedon laatija

terveystarkastaja Juha Järvinen