



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
p.03-41911

12.7.2005

LIHAN LAATU- PROJEKTI 2005

JOHDANTO

Forssan seudun terveydenhuollon kuntayhtymän terveysvalvonta toteutti vuoden 2005 touko – heinäkuun aikana projektin, jossa arvioitiin omavalvonnan kattavuutta lihan käsittelyn osalta pitopalveluissa sekä ravintoloissa, joissa ruokaa tarjoillaan seisovassa pöydässä. Arviointi tehtiin yhteistyössä keittiön toiminnasta vastaavien henkilöiden kanssa. Arvioinnin yhteydessä otettiin lihanäyte raa'asta tai jo kypsennetystä lihasta.

Omavalvontaa arvioitiin kahdeksassa kohteessa, joista puolet oli pitopalveluyrityksiä ja puolet seisovasta pöydästä ruokaa tarjoavia ravintoloita. Pitopalveluyritysten joukossa oli kaksi kohdetta, jotka eivät olleet tehneet ilmoitusta toiminnastaan eikä niiden toimintaa tästä syystä ollut aiemmin valvottu.

YLEISTÄ OMAVALVONTASUUNNITELMISTA

Kaikilla kuudella valvotulla kohteella oli omavalvontasuunnitelma, näistä neljässä oli tunnistettu kriittisiä pisteitä. Kolmella keittiöllä henkilöstö oli saanut omavalvontakoulutusta. Vain kahdella keittiöllä omavalvontasuunnitelmaa oli päivitetty säännöllisesti tai tarvittaessa, neljällä keittiöllä päivitystä ei ollut tehty.

Kokonaisvastuullinen henkilö oli määritelty viidessä omavalvontasuunnitelmassa kuudesta, kolmessa suunnitelmassa oli määritelty vastuuhenkilöt myös eri tehtäville.

LIHAN VASTAANOTTO

Omavalvontasuunnitelmasta tulisi löytyä kuvaus lihatuotteiden lämpötilan, pakkausmerkintöjen tai lihan alkuperämerkintöjen ja aistinvaraisen laadun tarkastuksesta, sekä lihan jäljitettävyydestä. Näiden toteutumisesta tulee pitää kirjaa, jota tulee verrata määritettyihin toimenpiderajoihin.

Omavalvontasuunnitelmista vain puolessa oli kuvaus lämpötilan, pakkausmerkintöjen ja jäljitettävyyden tarkastuksesta. Aistinvaraisen tarkastuksen kuvaus löytyi kaikista suunnitelmista. Toimenpiderajoja ja korjaavia toimenpiteitä ei suunnitelmista juurikaan löytynyt. Myös valvontatoimenpiteiden kirjauksia oli suoritettu heikonlaisesti.

LIHAN SÄILYTYS

Keittiöiden omavalvonnassa noudatetaan parhaiten kylmiöiden ja pakastelaitteiden lämpötilojen seuranta ja kirjauksia. Omavalvonnassa oli kuvattu lämpötilojen tarkastus, suurimmassa osassa myös toimenpiderajat ja korjaavat toimenpiteet oli määritelty. Lämpötilojen seurannan osalta toimenpiteitä oli kirjattu omavalvonnan mukaisesti.

Joissain omavalvontasuunnitelmissa oli puutteita ristitartunnan välttämisen kuvauksessa.



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
p.03-41911

12.7.2005

LIHAN VALMISTUS JA TARJOILU

Omavalvontasuunnitelmasta tulisi löytyä toimintaan soveltuvin osin kuvaus lihatuotteiden esikäsitteystä, kypsennyksestä, jäädytyksestä, ruokien uudelleenkuumennuksesta, kuumien ja kylmien ruokien tarjoilusta sekä lähtevän lämpimän ja kylmän ruoan käsittelystä.

Parhaiten omavalvontasuunnitelmissa oli kuvattu kypsennystä, jäädytystä sekä kylmien ja kuumien ruokien tarjoilua. Tuotteiden esikäsitteilyn kuvaus puuttui sen sijaan joko osittain tai kokonaan kaikista omavalvontasuunnitelmista. Useissa suunnitelmissa oli puutteita myös jäljelle jääneen ruoan kohtalon selvittämisessä.

Suunnitelman mukaisia toimenpiteitä oli tehty vaihtelevasti, kuumien ja kylmien ruokien tarjoilulämpötiloja oli seurattu ahkerimmin. Toimenpiderajat ja korjaavat toimenpiteet oli määritelty vain muutamassa omavalvontasuunnitelmassa.

LIHANÄYTTEET

Projektin yhteydessä otetuista lihanäytteistä kaikki olivat tutkitulta osin laadultaan hyviä.

YHTEENVETO

Kohteita, jotka eivät olleet tehneet ilmoitusta toiminnastaan, kehoitettiin tekemään selvitys toiminnastaan sekä laatimaan omavalvontasuunnitelma viipymättä.

Terveystarkastajien tekemissä omavalvonnan arvioinneissa lihan vastaanoton sekä valmistuksen ja tarjoilun omavalvonta arvioitiin keskimäärin melko huonoksi, lihan säilytyksen omavalvonta taas melko hyväksi.

Yleisimmin tarkastajien tekemät suunnitelmien kehittämissuositukset koskivat toiminnan kuvauksen tarkentamista: vastaanotossa lämpötilan, jäljitettävyyden ja pakkausmerkintöjen tarkastuksen kuvausta, säilytyksessä ristitartunnan välttämisen kuvausta, ja tarjoilun ja valmistuksen osalta kuvausta esikäsitteystä, sekä jäljelle jääneen ruoan kohtalosta. Lihan vastaanoton ja säilytyksen kohdalla suunnitelmiin pyydettiin lisäksi lisäämään toimenpiderajat. Lihan valmistukseen ja tarjoiluun ehdotettiin lisäämään kuvaus ristisaastutuksen estosta. Kylmlaitteiden lämpötilojen seuranta ja kirjaamista oli tehty säännöllisesti, mutta sama säännöllisyys tulisi ulottaa myös vastaanottotarkastuksiin ja ruoan lämpötilojen seurantaan.

Kohteita kehoitettiin arvioimaan omavalvonnan toimivuutta ja tarvittaessa päivittämään omavalvontaa säännöllisesti, esim. kerran vuodessa.

Yhteenvedon laatija vs. terveystarkastaja Elina Pakkala