



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
(03) 41911

RAVINTOLA PROJEKTI V. 2007

Kalatuotteiden ja salaatin laatu

YLEISTÄ

Forssan seudun terveydenhuollon kuntayhtymän terveystieteiden keskus toteutti marras-joulukuun aikana projektin, jossa tarkastettiin kalatuotteiden ja salaattien omavalvontaa ja laatua. Tarkastus ja näytteenotto suoritettiin 9 ravintolassa. Näytteitä otettiin 16, joista kalanäytteitä oli 7 ja salaattinäytteitä oli 9.

Tarkastuksella mitattiin kalan ja salaattien säilytys/tarjoilulämpötiloja, tarkastettiin omavalvonnan kirjauksia, kalatuotteiden ja salaatin osalta kuvausta omavalvontasuunnitelmassa (vastaanotto, säilytys, tarjoilu, laadunvarmistus ja asiakasvalitukset), omavalvontasuunnitelman päivitystä ja onko omavalvonnan toimivuutta arvioitu.

TULOKSET

Kalatuotteet

Kalanäytteistä 3 oli savustettua lohta, 2 oli raakaa meri- tai kirjolohta ja 2 graavi-suolattua lohta.

Näytteiden lukumäärä 7 kpl

lausunto:

näytteen hygieeninen laatu tutkitulta osin hyvä 6 kpl

näytteen hygieeninen laatu on mikrobien kokonaislukumäärän osalta heikentynyt 1 kpl

näytteen hygieeninen laatu on mikrobien kokonaislukumäärän osalta huono 0 kpl

Säilytys/tarjoilulämpötilat

Kaikissa kohteissa tarjoilulämpötila oli riittävän kylmä (<+12°C). Vaihteluväli +6,6-10,4°C.

Raavan kalan säilytyslämpötila oli liian korkea kahdessa kohteessa. Säilytyslämpötilojen vaihteluväli oli +1,4-6°C. Vaatimus raavalle kalalle 0-+3°C ja kypsälle +8°C.



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
(03) 41911

Omavalvontasuunnitelman kattavuus ko. aihealueen osalta

Kahdessa omavalvontasuunnitelmassa kuvaus on kattava. Muissa kuvaus on puutteellinen tai se puuttuu joltain osin kokonaan.

Omavalvonnan toteutus

Missään tarkastetussa kohteessa omavalvonnan kirjauksia ei oltu tehty kaikelta osin. Jo-kaisessa kohteessa omavalvonnan kirjauksia oli tehty jonkin verran.

Salaatti

Salaattinäytteistä 2 oli perunasalaattia, 2 pastasalaattia, 2 porkkanaraastetta, 1 kaali paprikaraaste, 1 vihersalaatti ja 1 katkarapusalaatti.

Näytteiden lukumäärä 9 kpl

lausunto:

näytteen hygieeninen laatu tutkitulta osin hyvä 8 kpl

näytteen hygieeninen laatu on mikrobien kokonaisluku-määrän osalta heikentynyt 1 kpl

näytteen hygieeninen laatu on mikrobien kokonaisluku-määrän osalta huono 0 kpl

Säilytys/tarjoilulämpötilat

Kaikissa kohteissa tarjoilulämpötila oli riittävän kylmä (<+12°C)

Omavalvonta suunnitelman kattavuus ko. aihealueen osalta

Kahdessa kohteessa valvonta oli kuvattu kaikilta osin kattavasti. Muissa oli kuvaus tehty joiltain osin kattavasti, mutta jokin osio oli puutteellinen tai kuvaus puuttui kokonaan.

Omavalvonnan toteutus

Yhdessä kohteessa kirjauksia on tehty säännöllisesti ja toimenpiderajan ylityksiin on reagoitu. Kaikissa muissa kohteissa omavalvonnan toteutus on puutteellinen



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
(03) 41911

TULOSTEN TARKASTELU

Tuoreiden kalojen säilytyslämpötilat olivat kahdessa tapauksessa liian korkeat. Salaattien tarjoilu ja säilytyslämpötiloissa ei ollut huomautettavaa. Omavalvonnan kuvauksen kattavuudessa ja käytännön toteutuksessa oli runsaasti puutteita. Puutteiden osalta kohteille annettiin kirjallinen korjauskehoitus.

Yhteenvedon laatija:

Juha Järvinen, terveystarkastaja