

Porin seudun elintarvikevalvonnan projektit 2021-2022

Jääpalaprojekti

Porin kaupungin elintarvikevalvonnassa toteutettiin vuonna 2021 elintarvikehuoneistojen valmistaman jään laadun ja jään valmistus- ja käsittelyhygienian valvontaprojekti. Projekti tehtiin opinnäytetyönä. Näytteitä haettiin Porin ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueelta (Pori, Ulvila, Harjavalta, Nakkila ja Eurajoki) ravintoloista, baareista ja myymälöistä. Näytteitä tutkittiin yhteensä 20 kpl.

Valvontaprojektin tavoitteena oli selvittää toimipaikoissa valmistettavan elintarvikejään (jääpalojen- ja murskeen) mikrobiologinen laatu, jäänvalmistuslaitteistojen ja -välineiden puhtaus, jään valmistus- ja käsittelyhygienian tilanne sekä omavalvontaohjeet ja niiden noudatettavuus jäänvalmistuksen osalta. Lisäksi projektin avulla pyrittiin herättelemään yritysten tietoisuutta jään valmistukseen ja käsittelyyn liittyvistä riskeistä.

Jääpaloja käytetään muun muassa juomissa ja palvelutiskillä kalan viilentäjänä. Jäänvalmistukseen liittyy aina elintarviketurvallisuutta heikentäviä riskejä. Valmistetussa jäässä voi olla suuriakin määriä mikrobeja, jotka ovat yleisimmin lähtöisin työntekijöiden käsistä, likaisesta jäänvalmistuskoneesta tai käsittelyvälineistä. Talousvedelle ja jälle on asetettu mikrobiologiset laatutavoitteet ja -vaatimukset, joilla pyritään välttämään terveyttä uhkaavia haittoja.

Tutkituista jäänäytteistä mikrobiologiselta laadultaan hyviä olivat 20 %, tyydyttäviä 40 % ja huonoja 40 %. Hyviä ja tyydyttäviä jäänäytetuloksia esiintyi jokaisessa kohdeluokassa, baareissa, ravintoloissa ja myymälöissä, mutta huonoja tuloksia esiintyi vain baarien ja ravintoloiden jäänäytteissä. Projektissa havaittiin jäänvalmistuskoneen pesutiheyden vaikutus jäänäytetulokseen. Mitä tiheämpi koneen pesuväli oli, sitä parempi oli jästä otetun näytteen tulos. Ongelmakohtina huomattiin myös jäänottovälineen vääränlainen säilytys sekä omavalvonnan puutteellisuus.

Jääpalaprojektissa nousseisiin ongelmakohtiin puututtiin valvontakäynneillä. Toimipaikat suorittivat korjaavia toimenpiteitä ja huonon tuloksen saaneista paikoista otettiin uusintanäyte. Korjaavilla toimenpiteillä saatiin parannettua tuloksia.

Opinnäytetyö on luettavissa osoitteessa: <https://www.theseus.fi/handle/10024/755538>

Akryyliamidiprojekti

Porin kaupungin elintarvikevalvonnassa tehtiin vuonna 2022 ”Ranskanperunoiden akryyliamidipitoisuuksien ja -tietoisuuden selvittäminen Porissa” -opinnäytetyö, jonka tutkimuskohteena olivat porilaiset grilli- ja pikaruokaravintolat. Opinnäytetyön kokeellisessa osuudessa haettiin kuudesta eri grilli- ja pikaruokaravintolasta ranskanperunanäytteet, joista tutkittiin laboratoriokokein akryyliamidipitoisuudet. Lisäksi tehtiin elintarviketoimijoille suunnattu sähköinen akryyliamidikysely, jonka tavoitteena oli selvittää, kuinka hyvin Porissa tiedetään akryyliamidista. Opinnäytetyön yhtenä tavoitteena oli myös lisätä tietoa akryyliamidista elintarviketoimijoiden keskuudessa.

Akryyliamidi on pienimolekyylinen, vesiliukoinen orgaaninen yhdiste. Sitä on käytetty useiden vuosien ajan teollisuuskemikaalina, mutta elintarvikkeissa sen esiintyvyys huomattiin ensimmäisen kerran vasta vuonna 2002. Akryyliamidia syntyy tärkkelyspitoisiin elintarvikkeisiin, kun niitä paistetaan rasvassa tai uunissa, paahdetaan yli 120 °C asteessa tai friteerataan. Ruuanlaitossa on lähes mahdotonta välttää akryyliamidin syntymiseltä, mutta sen määrään on mahdollista vaikuttaa. Tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden valmistuksessa kannattaa pyrkiä mahdollisimman vaaleaan paisto- tai paahtopintaan. Akryyliamidi voi mahdollisesti lisätä kuluttajien riskiä sairastua syöpään, vaikka tätä ei voida tieteellisesti täysin todistaa. EFSA (Euroopan elintarveturvallisuusvirasto) pitää tärkeänä, että kuluttajat pyrkisivät vähentämään akryyliamidille altistumista.

Kuudesta ranskanperunanäytteestä kaksi näytettä ylitti Komission akryyliamidiasetuksessa (2017/2158) annetun vertailuarvon. Vertailuarvo on suorituskykyindikaattori, jonka avulla todennetaan vähentämistoimenpiteiden vaikuttavuus. Jokaisessa kuudessa kohteessa ranskanperunat valmistettiin kullankeltaisiksi ja niiden valmistumista seurattiin joko ajallisesti tai paistopinnan mukaan. Jokaiselle kohteelle lähetettiin näytteenoton jälkeen ranskanperunoiden laboratoriotulokset ja ohje ranskanperunoiden oikeanlaiseen valmistukseen. Jos ranskanperunoiden akryyliamidipitoisuudet ylittivät vertailuarvon, ohjeistettiin ravintolaa laatimaan oma- ja valvontajärjestelmään kirjallinen suunnitelma, josta käy ilmi toimenpiteet akryyliamidin vähentämiseksi.

Ranskanperunanäytteiden tulokset antavat suuntaa, että paistoöljyn lämpötila vaikuttaisi ranskanperunoiden akryyliamidipitoisuuden määrään. Puolestaan valmiiden ranskanperunoiden lämpötilalla tai paistoaajalla ei havaittu olevan yhteyttä ranskanperunoiden akryyliamidipitoisuuksiin.

Sähköisen akryyliamidikyselyn tulokset kertovat, että akryyliamidi on vieras käsite Porissa toimiville elintarviketoimijoille. Kyselyssä haluttiin myös selvittää, mikä on paras kanava tiedottamiseen elintarviketoimijoiden ja elintarvikevalvonnan välillä. Tulosten perusteella suosituimmat kanavat tiedottamiseen ovat sosiaalinen media, sähköposti ja terveystoimialan nettisivut. Akryyliamidia koskevaa tietoa on lisättävä niin elintarviketoimijoiden kuin myös kuluttajien keskuudessa.

Opinnäytetyö on luettavissa osoitteessa: <https://www.theseus.fi/handle/10024/788948>