

**Kouvolan kaupunki**  
Terveysvalvonta

**TIEDOTE**  
25.8.2017  
Julkaisuvapaa

## **KONDITORIATUOTTEET KOUVOLAN JA IITIN ALUEILLA HYVÄLAATUISIA**

Kouvolan kaupungin terveystarkkailu toteutti makeiden konditoriatuotteiden laaduntarkkailuprojektin heinäkuussa 2017. Tutkimuksessa selvitettiin konditoriatuotteiden mikrobiologista- ja aistinvaraista laatua.

Tutkimusnäytteet haettiin ennalta ilmoittamatta 19 eri tarjoilu- ja myyntipaikasta Kouvolan ja Iitin alueelta. Näytteiksi valittiin helposti pilaantuvia makeita konditoriatuotteita, joista tutkittiin enterobakteerit, hiivat, homeet ja tehtiin aistinvarainen arviointi. Lisäksi tarkastettiin tuotteen sekä kalusteen myyntilämpötila, selvitettiin tuotteen valmistuspäivä, viimeinen myyntipäivä sekä tarjoilu-aika. Näytteenoton yhteydessä selvitettiin myös tuotteen pääraaka-aineet ja marjojen kohdalla alkuperämaa ja käsittelytapa.

Konditorianäytteiden mikrobiologinen laatu oli pääsääntöisesti hyvää. Näytteiksi valituista tuotteista ei löytynyt enterobakteereja. Kahdessa näytteessä mikrobiologinen laatu todettiin heikentyneeksi korkean hiivapitoisuuden vuoksi. Hiivoja ja homeita löytyi vain sellaista tuotteista, joissa oli käytetty käsittelemättömiä marjoja. Toisen näytteen laatu poikkeaman syyksi selvisi tuotteessa käytetty kotimainen, käsittelemätön mansikka. Toinen tuote oli puolestaan säilytetty liian lämpimässä ja tarjollaoloaika oli liian pitkä. Aistinvaraisen tarkastelun perusteella kaikki 19 konditoriatuotetta olivat laadultaan hyviä tai erinomaisia.

Tuotteen hygieenistä laatua kuvaavat enterobakteerien, hiivojen ja homeiden kokonaismäärät. Mikrobin kasvuun elintarvikkeessa vaikuttavat mm. väärä säilytyslämpötila, valmistus- ja käsittelyhygieniat sekä liian pitkä säilytysaika. Hiivoja ja homeita kasvaa myös luonnostaan käsittelemättömien marjojen pinnalla. Tämä on tärkeää tiedostaa tuotteen valmistuksessa/käsittelyhygieniassa sekä huomioida päätettäessä tuotteen säilytysajasta. Helposti pilaantuva konditoriatuote tulee säilyttää korkeintaan +6°C:ssa, jos tuotetta myydään tai tarjoillaan yli neljän tunnin ajan.

Poikkeavista tuloksista oltiin yhteydessä toimijoihin. Hygieenisen laadun parantamiseksi toimijat tehostivat tuotteiden valmistus- ja säilytyshygieniää, alensivat tarjoilu- ja säilytyskalusteiden lämpötiloja sekä lyhensivät tuotteiden tarjoilu-aikaa.

Myyvälöiden ja valmistuspaikkojen tulee huomioida helposti pilaantuvien tuotteidensa riskit omavaltavontasuunnitelmassa ja niiden tulee tutkia tuotteiden mikrobiologista laatua sekä tilojen pintahygieniaa säännöllisesti.

Lisätietoja:

Ympäristöterveyspäällikkö Taru Pyötsiä, p. 020 615 7914, taru.pyotsia(a)kouvola.fi