

Kouvolan kaupunki
Terveysvalvonta

TIEDOTE
3.5.2019
Julkaisuvapaa

PALVELUTISKIN KALAN MIKROBIOLOGINEN LAATU

Kouvolan kaupungin terveystarkastus toteutti kalaprojektin maaliskuussa 2019. Näytteeksi otettiin myymälöiden palvelutiskeistä sellaisenaan syötäväksi tarkoitettua kalaa, esimerkiksi lämmin- ja kylmäsavukalaa sekä graavikalaa. Tutkimuksessa selvitettiin kyseisten tuotteiden mikrobiologista laatua. Lisäksi tarkastettiin muun muassa tuotteen myyntilämpötila, myyntiaika ja tuoteryhmien erillään pito. Samalla selvitettiin kalatuotteiden jäljitettävyyttä sekä tuoreesta kalasta asiakkaille annattavia tietoja.

Näytteet haettiin ennalta ilmoittamatta kaikista Kouvolan alueen myymälöistä, joissa on palvelutiski. Näytteitä otettiin yhteensä 13 kappaletta. Lisäksi haettiin yksi uusintanäyte. Näytteistä tutkittiin kokonaisbakteeripitoisuus, enterobakteerit ja listeria.

Näytteistä 11 kappaletta oli laadultaan hyviä, yksi oli heikentynyt ja yksi huono. Heikentyneessä näytteessä todettiin kohonnut kokonaisbakteeripitoisuus. Huonossa näytteessä oli ohjearvon ylittävät määrät enterobakteereita ja kokonaisbakteereita. Huono tulos johtui todennäköisesti liian korkeasta myyntilämpötilasta. Listeriaa ei todettu yhdestäkään näytteestä. Huonon näytteen vuoksi haettiin uusintanäyte, jonka tulos oli hyvä.

Kalatuotteiden myyntilämpötila tulee olla 0-3 °C. Näytteenoton yhteydessä mitattiin kohonneita myyntilämpötiloja kuudessa myyntitiskissä (46 %). Korkein tuotteesta mitattu lämpötila oli 7,9 °C. Raakojen ja kypsien tuotteiden erillään pidosta huomautettiin yhdessä myymälässä. Viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä tuotteita ei havaittu myynnissä. Sellaisenaan syötävien kalatuotteiden myyntiaika vaihteli palvelutiskissä 1-7 päivään. Palvelutiskin henkilökunta tiesi tuotteiden toimittajan ja toimitusajankohdan. Kalatuotteiden jäljitettävyydessä ei havaittu puutteita.

Palvelutiskin yhteydessä tulee olla tuoreesta kalasta ns. kalataulu, jossa asiakkaalle ilmoitetaan mm. kauppanimi, pyyntialue, pyydystyyppi ja viljellystä kalasta viljelymaa. Lisäksi on ilmoitettava, jos kala on sulatettu. Kalataulut puuttuivat kuudesta palvelutiskistä (46 %).

Palvelutiskeissä havaittuihin puutteisiin annettiin ohjausta myymäläkohtaisesti. Puutteiden korjaamista seurataan seuraavalla valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella.

Kala on erittäin herkästi pilaantuva elintarvike. Myös kuluttajien tulisi huomioida kalan kylmäsäilytys kuljetuksessa ja säilytyksessä.

Lisätietoja:

Ympäristöterveystarkastaja Piritta Lehtonen, p. 020 615 8005, piritta.lehtonen(a)kouvola.fi
Terveystarkastaja Vuokko Karjalainen, p. 020 615 7247, vuokko.karjalainen(a)kouvola.fi