

# ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILAVALVONTA



Oulun kaupunki  
Ympäristövirasto  
Raportti 2/1993

Oulu



## ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILA- VALVONTA

Oulun ympäristövirasto on mukana Elintarvikeviraston järjestämässä valtakunnallisessa elintarvikkeiden lämpötilojen valvontaohjelmassa.

Tarkoituksena on parantaa elintarvikkeiden lämpötiloista annettujen määräysten noudattamista. Niiden noudattaminen jää suureksi osaksi elinkeinonharjoittajien vastuulle. Seuranta on myös oleellinen osa tulossa olevaa oma-valvontaa.

Lämpötilojen valvonta toteutettiin valtakunnallisena projektina siten, että keväällä 1993 tehtiin tarkastus- ja neuvontakierros. Projektia jatketaan vielä vuoden 1994 aikana.

Oulussa tarkastuksen kohteina olivat kaupat, ravintolat/kahvilat sekä koulujen ja päiväkotien keittiöt.

### Kaupanpito:

Kaikissa tarkastuksen kohteina olleissa myymälöissä pakastimen, palvelutiskin tai varaston lämpötila oli liian korkea säilytettävälle elintarvikkeille. Toinen hyvin yleinen huomautuksen aihe oli lämpömittarin virheellinen näyttö (yli + 2 °C:n virhe) ja lämpötilakontrollin puute. Lisäksi huomautettiin palvelutiskien liian korkeasta täyttöasteesta, jolloin yläkerrokset eivät täyttäneet lämpötilavaatimuksia.

### Suurtalous:

Yleisimmät huomautuksen aiheet olivat kylmätilan liian korkea lämpötila ja lämpömittarin puuttuminen. Kouluissa ja päiväkodeissa tarjoiltiin helposti pilaantuvia elintarvikkeita (leikkeleet, salaatit, maito) huonelämpötilassa. Lähes kaikista ravintoloista/kahviloista, joissa jäädytettiin elintarvikkeita, puuttui jäädytys ennen pakastusta ja erillinen tila jäädyttämistä varten.

Lämpötila vaikuttaa lähes kaikkien elintarvikkeiden laatuun, säilyvyyteen ja turvallisuuteen. Tämän vuoksi helposti pilaantuvien tuotteiden tarjoilu, varastoiminen ja kaupan pitäminen oikeassa lämpötilassa on tärkeää. Kesällä kylmälaitteiden merkitys korostuu.