Kebablihan laatu ja hygieniakäytännöt Lahden ravintoloissa

3.12.2025

Elintarvikevälitteinen ruokamyrkytys saa yleensä alkunsa kodin ulkopuolella nautitusta ruoasta. Yleisin lähtöpaikka ruokamyrkytysepidemioille oli vuonna 2023 ravintola, kahvila, baari tai hotelli (Ruokavirasto, 2024).

Kebabliha on helposti pilaantuva elintarvike, joten pienikin virhe käsittelyssä, hygienian huomioimisessa tai lämpötilojen hallinnassa voi kasvattaa mikrobikuormaa nopeasti. Ruokaviraston (2023) mukaan kebabin valmistuksessa ruokamyrkytyksiä voi aiheuttaa esimerkiksi lihan riittämätön kypsennys, kypsän lihan ristikontaminaatio, kypsennetyn lihan liian hidas jäähdytys tai kypsän kebablihan säilytys vaaravyöhykkeellä (+6…+60°C).

Kristiina Kiurun (2025) opinnäytetyön *“Lahden ravintoloiden kebablihan ruokaturvallisuus: ruokamyrkytystapaustyön kehittäminen”* tavoitteena oli selvittää Lahden alueen ravintoloiden kebablihan mikrobiologista laatua ja kartoittaa, miten kebablihan ruokaturvallisuudesta huolehditaan ravintoloissa. Lisäksi tavoitteena oli selvittää ohjeistustarpeet ja luoda yhtenäinen lomake ruokamyrkytysepäilyjen selvittämiseen. Opinnäytetyön taustalla olivat Lahden ympäristöterveyden havainnot kebablihan käsittelyyn liittyvistä epäkohdista ja yksittäisistä ruokamyrkytysepäilyistä.

Tutkimusmenetelmät

Opinnäytetyössä tutkittiin 30 lahtelaisravintolan kebablihanäytteitä. Kebablihanäytteet haettiin ravintoloista ennalta ilmoittamatta. Näytteenhaun yhteydessä täytettiin opinnäytetyötä varten laadittu tarkastuslomake,

johon kirjattiin havainnot ravintolan siisteydestä, hygieniakäytännöistä, kebablihan käsittelystä ja jäljitettävyydestä. Kebablihanäytteistä tutkittiin aerobiset mikro-organismit, enterobakteerit ja *Staphylococcus aureus*, sekä näytteistä tehtiin aistinvarainen arviointi. Ravintoiloille lähetettiin näytteenhaun jälkeen kysely, jossa kysyttiin, mihin asioihin ravintoloissa kaivataan ohjeistusta.

Tulokset ja päätelmät

Kebablihan mikrobiologinen laatu osoittautui pääosin hyväksi. 31 näytettä sai hyvän arvion, kaksi välttävän ja yksi huonon. Huonon näytteen ravintolassa havaittiin myös alhainen siisteystaso ja Oiva-arvosana “korjattava”, mikä vahvistaa, että mikrobiologinen laatu ja toimintaympäristön hygienia kulkevat käsi kädessä.

Siihen, että valtaosa näytteistä oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä, on voinut vaikuttaa kebablihan lyhyt säilytysaika. Suurimmaksi osaksi opinnäytetyön ravintolat säilyttivät kebablihaa kaksi päivää. Lisäksi opinnäytetyön ravintolat käyttivät paljon pakastettua kebablihaa, joten riski laadun heikkenemiseen väheni, kun ei kebablihaa tarvinnut jäähdyttää. Jäähdytyskaappeja oli vähän käytössä opinnäytetyön kohteissa, joko käytössä oli muita jäähdytysmenetelmiä tai jäähdytystä ei tarvittu.

Näytteenhaun yhteydessä tehdyssä tarkastuksessa kolme riskialuetta toistuivat eniten: käsihygienia ja suojakäsineiden käyttö, jäähdytyksen ja säilytyksen puutteet. Kiire näkyi vaihtelevina käytäntöinä käsienpesussa, kebablihaa säilytettiin joissain tapauksissa vaaravyöhykkeellä tai ilman lämpötilakirjauksia.

Kyselyyn vastanneet ravintolat kaipasivat lisää ohjeistusta erityisesti käsihygieniaan, elintarvikkeiden säilytysaikoihin, miten toimia ruokamyrkytysepäilytilanteessa ja lähetystositteiden säilytykseen.

Yksittäisten ruokamyrkytysepäilyjen selvittämiseen kehitettiin opinnäytetyössä lomake, joka yhtenäistää tarkastajien selvittämistyötä. Lomake hyväksyttiin osaksi Lahden ympäristöterveyden työvälineistöä, mikä tekee selvityksestä yhdenmukaista, nopeampaa ja dokumentoidumpaa.

Tutkimus vahvistaa aiempaa tietoa siitä, että riskit syntyvät puutteellisesta hygieniasta ja jäähdytyksestä sekä elintarvikkeiden säilytyksestä väärissä lämpötiloissa.

Kristiina Kiuru
Insinööri (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen
Lahden ympäristöterveys

Kiuru toimii Lahden ympäristöterveydessä terveydensuojeluinsinöörinä.

Margit Närvä
TkT, YAMK-yliopettaja
Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Kirjoittaja toimi Kiurun opinnäytetyön ohjaajana.

Opinnäytetyö on ladattavissa Theseus-palvelussa: https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2025101526052

Lähteet

Kiuru, K. (2025). *Lahden ravintoloiden kebablihan ruokaturvallisuus: ruokamyrkytystapaustyön kehittäminen* [ylempi AMK-opinnäytetyö, Seinäjoen ammattikorkeakoulu]. Theseus. https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2025101526052

Ruokavirasto. (29.8.2023). *Kebabin valmistus ja tarjoilu ravintoloissa.* (Ohje: 6567/04.02.00.01/2022/2). https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/kebabohje/kebabin-valmistus-ja-tarjoiluravintoloissa/

Ruokavirasto. (5.8.2024). *Ruokamyrkytysepidemiat vuonna 2023.*https://www.ruokavirasto.fi/zoonoosikeskus/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytysepidemiatsuomessa/ruokamyrkytysepidemiat-vuonna-2023/