

Kouvolan kaupunki tiedottaa 15.10.2024

## Kouvolassa annettiin ohjausta ja neuvontaa lämpömittarin käytöstä elintarvikehuoneistossa

Kouvolan elintarvikevalvonta kiersi valvonnan piirissä olevia elintarvikehuoneistoja kesällä 2024 antamassa ohjausta ja neuvontaa lämpömittarin käytöstä. Valvonnan yhteydessä havaittiin, että alueen elintarvikehuoneistoissa oli yleisesti käytössä hyvin toimivat lämpömittarit, ja niiden käyttö sujui asianmukaisesti.

Kouvolan kaupungin elintarvikevalvonta toteutti Lämpömittarin oikea käyttö -projektin kesällä 2024. Projekti oli osa Kouvolan elintarvikevalvonnan toteuttamaa elintarviketoimijoiden ohjaus- ja neuvontakäyntikokonaisuutta. Ohjaus- ja neuvontakäynnit sisältyvät toimijoilta perittävään valvonnan perusmaksuun. Projektin tavoitteena oli lisätä toimijoiden ymmärrystä lämpömittareiden oikeaoppisesta käytöstä ja korostaa lämpötilojen mittaamisen merkitystä elintarviketurvallisuuden kannalta.

Projekti toteutettiin kesä-elokuussa ja sen aikana käytiin 30 elintarvikehuoneistossa ennalta ilmoittamatta. Elintarvikehuoneistot oli valittu projektiin satunnaisesti painottuen aiemmin havaittuihin puutteisiin lämpötilojen hallinnassa. Käynneillä selvitettiin, millaisia lämpömittareita elintarvikehuoneistoissa käytetään, osataanko niitä käyttää oikein ja kuinka usein elintarvikkeiden lämpötiloja mitataan.

### Lämpömittarien toimivuus ja mittaustulokset

Valvontakäynneillä havaittiin, että toimiva lämpömittari (kuva 1.) oli käytössä 26 elintarvikehuoneistossa (87 %) ja niissä kaikissa lämpömittaria osattiin myös käyttää oikein. Kahdessa elintarvikehuoneistossa lämpömittari ei käyntihetkellä toiminut ja kahdessa elintarvikehuoneistossa ei ollut lainkaan elintarvikkeiden lämpötilojen mittaamiseen soveltuvaa lämpömittaria. Viidellä elintarvikehuoneistolla oli käytössään useampi kuin yksi lämpömittari. Suurin osa (24 kpl) elintarvikehuoneistoissa käytössä olleista lämpömittareista oli piikkianturilla varustettuja kontaktimittareita ja huomattavasti pienempi osa (9 kpl) infrapunamittareita.

Ohjauskäynnin aikana lämpötila mitattiin ensisijaisesti elintarvikehuoneiston salaattipöydästä. Lämpötila mitattiin samanaikaisesti samasta tuotteesta sekä elintarvikevalvonnan lämpömittarilla että toimijan omalla lämpömittarilla. Suurin ero mittaustuloksissa lämpömittareiden välillä oli 6,6 °C ja pienin oli 0 °C. Keskimääräinen ero mittaustuloksissa lämpömittareiden välillä oli 1,3 °C.

Elintarvikkeiden lämpötiloja mitattiin elintarvikehuoneistoissa vähintään kerran viikossa. Mittaukset tehtiin pääosin tarjolla olevien elintarvikkeiden sisältä (53 %) tai sekä elintarvikkeen sisältä että ulkopinnalta (23 %).

### Lämpömittarin käyttö on olennainen osa elintarviketurvallisuutta

- Elintarvikkeiden lämpötilahallinnalla on suuri vaikutus elintarviketurvallisuuteen. Oikeista lämpötiloista huolehtimalla pystytään ennaltaehkäisemään mm. ruokamyrkytyksiä.
- Toimiva lämpötilahallinta edellyttää säännöllistä ja oikein suoritettua lämpötilojen mittaamista tarkoitukseen soveltuvalla lämpömittarilla.
- Elintarvikealan toimijan on itse huolehdittava siitä, että lämpömittari toimii, on tarkoitukseen soveltuva, sitä käytetään oikein ja lämpötiloja mitataan säännöllisesti.

Ruokavirasto: [Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit - ohje toimijoille ja valvoijille - Ruokavirasto](#)

Lisätietoja:

Saija Lassila, vastaava terveystarkastaja, puh. 020 615 5519, [saija.lassila\(at\)kouvola.fi](mailto:saija.lassila@kouvola.fi)



Kuva 1. Erilaisia käytössä olleita lämpömittareita. Kuva: Kouvola kaupunki.