

Maija Nurminen

ympäristöterveydenhuollon erikoiseläinlääkäri

Elintarvike- ja ympäristöhygienian näkemyksiä Karjalan matkalta 2010

Karjalan matkamme tarjosi pienen aavistuksen karjalaisesta ruokakulttuurista. Se aavistus oli vallan maukas, mutta toteutuiko elintarvikehygieeninen turvallisuus?

Kinnermäen maatilamatkailun ruuan valmistusta varten oli erillinen tarkoitusta varten varattu ja pikaisesti silmäiltynä asianmukaisesti varustettu keittiö, joten puitteiden suhteen asiat olivat kunnossa. Ruuan tarjoilu perustui vierailijoiden samanaikaiseen ateriointiin, mikä oli varsin mukavaa ja tällä kertaa myös monikulttuurista. Ruoka tarjottiin kaikille pian valmistamisen jälkeen, joten viivettä ruuan haaleana olemiseen ei syntynyt eikä näin ollen olisi ollut tarpeen olla minkäänlaista lämpölinjastoa ja kylmäaltaita. Ruuat olivat pääosin vasta valmistettuja kalaruokia, jotka yleisesti ottaen ovat raaka-aineen riskittömyyden takia varsin turvallisia. Elintarvikehygienian toimi myös aamupalalla erinomaisesti: tirisevän kuumat ruuat tuotiin asiakkaalle suoraan pöytään. Elintarvikehygienian perusmotto ”kylmä kylmänä, kuuma kuumana” toteutui riittävässä määrin kummallakin aterialla. Todella erikoisuutena tarjottu taivaallisen maukas vuohenmaito arvelutti pastöroimattoman raakamaidon riskit tiedostavaa hygieenikkoa, mutta ainahan ”vaaran viehätys” lisää myös matkan viehätystä.

Nunnien juustola oli puitteiltaan melkoisen vaatimaton, eikä olisi missään nimessä läpäissyt Suomen oloissa laitosvaatimusten kevennykselläkään maitolaitoksen hygieniavaatimuksia. Juustosta tehdyn aistinvaraisen arvion mukaan (kuivahkoa, huomattavan suolaista) uskalsimme ostaa ja nauttia siitä. Arvioni oli, että juusto oli riittävän kuivaa ja suolaista, joten stafylokokkiruokamyrkytysriskiä ei olisi. *Listeria monocytogenes* -bakteerihan juustossa olisi voinut vielä lisääntyä, joten on syytä tiedostaa sen aiheuttama riski lähinnä raskaana oleville sekä heikkokuntoisille ja vanhuksille.

Aunuksen kansanravintolan kuuma keitto ei sisältänyt minkäänlaisia riskejä. Keiton kanssa tarjotut piirakat ja vastaavat vaikuttivat tuoreilta. Tällaisten riisi- tai rahkapohjaisten piirakoiden ja pasteijoiden myyminen ja tarjoaminen huoneen lämmöstä katsotaan riittävän turvalliseksi valmistuspäivän aikana. Pidempi säilyttäminen ja myyntiaika edellyttäisivät kylmäsäilytyslaitteistoa. Ruokalan käyttöaste oli niin suuri, että on oletettavaa tuotteiden kierron olevan nopea.

Valamossa ja muissakin turistipaikoissa myytiin savustettuja kaloja tiskin päältä ulkoilman lämmöstä. Tähän liittyy huomattavan suuri hygieniariski ja stafylokokki ruokamyrkytysten riski. Sen sijaan samalla tavoin myyty kuivattu kala on turvallista, mutta vaikea arvioida, kuinka monelle turistille houkutteleva hiukopala.



Turvalliset kuivatut kalat myyntitiskillä



Savukalat pisaratartunnoilta suojaamattomina ulkoilman lämmössä, suuri hygieniariski



Nunnien juustola



Kansanruokalan ruoka-annos: keitto ja piiras

Majoitushygienia

Maatilamatkailuun tarjolla olleet tilat olivat erittäin siistit ja kodikkaat. Huoneissa oli riittävä, aittamajoitukseksi erinomainen varustus. Hotellit olivat myös keskitason hotelleiksi oikein hyviä ja siistejä. Käymälähygienia ei yllätyksekseni ollut mitenkään heikoissa kantimissa. Hotellien ja turistikohteiden WC:t olivat asiallisia ja hyvin huollettuja. Kinnermäen majoitustilojen puucee oli juuri majoituksen henkeen sopiva, siisti ja ympäristöystävällinen ratkaisu. Talvimajoitusta varten yläkerrassa on toki kemiallinen käymälä, mikä on vierailijaa ajatellen, mutta myös ympäristönäkökohdat huomioon ottaen erinomainen ratkaisu. Näkemykseni mukaan Kinnermäen turistipalveluita kehitettäessä olisi syytä suosiakin kemiallisia käymälöitä, ettei tulisi ongelmia jätevesien käsittelyn kanssa. Puuceen yhteydessä oli kerrassaan nerokas käsienpesumahdollisuus juoksevine vesineen (sadevedellä täytetty peltiämpäri ja pohjan ”tappi”). Tämä juokseva vesi järjestelmä on niin nerokas, että sitä voisi vaikka markkinoida Suomeenkin. Hygieniaa tosin olisi tehostanut vaikka pumppupullollinen nestemäistä saippuaa. Vastaavanlaisella juoksevalla vedellä

varustettu peruspiste oli myös nukkumatiiloissa. Suihkutilojen sijasta turistille tarjottiin joka päivä mahdollisuus savusaunassa kylpemiseen.



Juokseva vesi PuuCee:n seinässä



Majoitustilan peseytymispiste ja juokseva vesi

Ympäristöasioiden hoitamisesta

Kinnermäen ympäristö oli varsin siistiä talojen takapihoja myöten, mutta samaa ei voi sanoa muusta Karjalan alueesta. Olihan Kinnermäelläkin yksittäinen ilmeisesti matkansa matkannut kuorma-auto, mutta se sopi kyläkuvaan. Surullista tietysti on, että rakennukset sortuvat kunnossapidon puutteessa eikä sortuneita rakennuksia pureta kokonaan pois. Toisaalta asia viestii jotain myös kulttuurista.

Luontopolku Kinnermäen järvelle oli elämys. Kuluttajaturvallisuuden kannalta pitkospuuta olisi syytä vähän uusia, mutta tietenkin asia karsisi vähän matkan seikkailullista puolta. Isännillä oli tarjolla riittävä määrä kumisaappaita matkailijoille, mikä osoittautui todella välttämättömäksi asiaksi. Makkaranuotio ja nuotiokahvit laavulla oli juuri sopiva piristys luontopolulle, puhumattakaan uintirekkestä kristallin kirkkaassa järvessä, jonka rannoilla ei näkynyt yhtään kesämökkiä.

Uiminen Laatokassa oli suuri haaveeni. Ympäristönäkökohtia ajatellen Laatokka tuotti myös suuren pettymyksen. Hiekkaranta oli upea, mutta hiekkarannalle oli mentävä lähes kaatopaikaksi luokiteltavan jäteröykkiön ohi. Käsittämätöntä on, että näin upea nähtävyys oli pilattu. Uintipaikan parkkipaikalta puuttuivat roska-astiat kokonaan. Vielä murheellisempi olo tuli Laatokan veden laadusta: Euroopan suurin järvi on jo juhannuksen aikaan täynnä sinilevähiukkasia! Mökkiasutusta tai peltomaita ei ollut näköpiirissä, joten rehevöitymisen taustalla lienee jätevesien käsittelyn heikkous. Wikipedian mukaan ”Laatokan veden laatu on huomattavasti heikentynyt viime vuosina mm. puunjalostusteollisuuden vuoksi. Nykyisin on alettu enemmän kiinnittää huomiota Laatokan veden laatuun.” Ilmaston muutokseen liittyviä tutkimustuloksia maapallon suurten järvien lämpenemisestä on viime aikoina ollut uutisotsikoissa. Kyseinen lämpeneminen on ollut kaikkein voimakkainta Laatokassa. Nasan selvityksen mukaan Laatokan veden lämpötila on noussut neljä astetta sitten vuoden 1985 (Iltalehti.fi 24.11.2010). Tämän vuoksi rehevöitymisen estämiseen ja muuhun vesiensuojeluun on Laatokalla todella syytä panostaa.