

Kaleva 21.8.2009

Oikea säilytys myös kotimaisille puutarhamarjoille

Suomessa kaikkien elintarvikkeita tuottavien on pitänyt rekisteröityä, jonka lisäksi tehdään tuottajan elintarviketoimintaa kohtaan liittyen erilaisia tarkastuksia viranomaisten toimesta.

Kaikkien, jotka ovat työssään elintarvikkeiden kanssa tekemisissä, on suoritettava hygieniasaamisen kurssi, josta saa todistuksena hygieniapassin.

Näin loppukesästä saamme ostaa kaupoista kotimaisia puutarhamarjoja, jotka ovat viljelty lähialueellamme. Yleensä marjat toimitetaan tilalla heti poiminnan jälkeen kylmätiloihin, josta ne toimitetaan kylmäkuljetuksena edelleen kauppoihin myytäväksi.

Kaupoissa nämä kotimaiset herkut laitetaan kuitenkin usein esille huoneenlämpöön, jossa ne päivätolkulla odottavat ostajaa-

sa, jos sellaista enää löytyy muuttaman päivän jälkeen.

Olen jo usean vuoden ajan ihmetellyt tätä käytäntöä kaupoissa, miten ne myyvät kotimaisia puutarhamarjoja. Luulisi yli kymmenen euron kilohintaisille herkuille löytyvän pieni nurkkaus kylmä/viileätilaa, sillä onhan siellä kaupassa edellä mainituissa tiloissa paljon edullisempia ja paremmin säilyviä ulkomaalaisia tuotteita myynnissä.

Kirkkaan läpinäkyvän rasian kotimaiset ykkösluokan luomuvadelmat ovat kaikkea muuta kuin houkutteleva marjanautinto, jos niitä on säilytetty muutama päivä huoneenlämpötilassa keskeillä marketin vihannes- ja hedelmäosastoa.

Raimo Tervola
Oulu