

Päivällisruuan laatuvirhe 19.12.2023

Leijona Cateringin varuskuntaravintola Saharassa Santahaminassa tarjotusta päivällisruuan lisukkeesta on löytynyt kuollut pienjyrsijä 19.12.2023. Päivällisellä tarjottiin chili con carnea riisiin ja höyrytettyjen kasvien kera.

Olemme äärimmäisen pahoillamme tapahtuneesta ja siitä, ettei päivällisruoka täyttänyt korkeita laatuvaatimuksia, joita asiakkaamme meiltä odottavat ja joihin olemme sitoutuneet. Tapahtumaan johtaneiden syiden selvittäminen on vielä kesken. Ruuanvalmistuksessa käytetyn raaka-aineen kohdalla tapahtunut virhe tullaan käsittelemään sekä Leijona Cateringissa että raaka-aineen toimittajan kanssa laajasti ja huolellisesti.

Tarkentamalla Leijonan ohjeistusta ja opastamalla henkilöstömme varmistamme, ettei vastaavaa enää pääsisi tapahtumaan. Tapahtuneesta on ilmoitettu Sotilaslääketieteen keskuksen terveystoimistolle jatkotoimenpiteitä varten. Tietojemme mukaan kukaan päivällistä syöneistä ei ole sairastunut eikä oirehtinut.

Pienjyrsijä on käsityksemme mukaan päätyneet ruokalinjastoon tarjolle parsakaali - porkkana - kukkakaali sekoituksen mukana. Raaka-aineen toimittajan mukaan pienjyrsijä on tullut porkkanan seassa. Asiakas havaitsi virheen lautasellaan höyrytettyjen kasvien seassa. Kasvikset olivat ennen ruuan valmistusta pakastettuja, ja ne on valmistettu Leijona Cateringin keittiössä Santahaminassa höyryttämällä 100 asteessa. Asiakas, joka löydöksen teki, ei ehtinyt syömään ruokaa.

Leijona Cateringin henkilökunta ei ollut havainnut virhettä ruuan valmistuksen aikana. Kokki sekoittaa ruokaa valmistusvaiheessa. Lisäksi ruoka sekoitetaan esillepanovaiheessa mutta valitettavasti virhettä ei huomattu. Pakastevihannespusseja oli ehjä, kun ruuan valmistaminen alkoi.

Leijona Catering on tunnistanut kyseisen pakastekasviserän ja poistanut sen ravintoloidensa käytöstä.

Varusmiesten hyvinvointi on tärkein tehtävämme, johon olemme sitoutuneet yhdessä Puolustusvoimien kanssa. Leijona Cateringin varuskuntaravintoloissa ruokailu on turvallista jatkossakin.

Lisätietoja: Operatiivinen johtaja Petra Granqvist, p. 010 4320 130