



Lappeenrannan ja Imatran alueen ravintoloiden ja myymälöiden sushien mikrobiologinen laatu osoittautui hyväksi ympäristötoimien selvityksessä

Tiedote **17.1.2024 10:20**

Lappeenrannan ja Imatran seudun ympäristötoimet selvittivät kesällä 2023 alueen ravintoloiden ja myymälöiden tarjoamien sushien mikrobiologista laatua.

Lappeenrannan ja Imatran seudun ympäristötoimet selvittivät kesällä 2023 alueen ravintoloiden ja myymälöiden tarjoamien sushien mikrobiologista laatua. Lappeenrannan ja Imatran seudun suunnitelmalliseen valvontaan kuuluvan näytteenottoprojektin tulokset osoittivat mikrobiologisen laadun melko hyväksi.

Tulokset ovat vain suuntaa antavia, sillä tarkasteltu aineisto on melko pieni. Näytteet otettiin viidestä myymälän valmistuspisteestä, kuudesta ravintolasta ja kahteen myymälään toimitetusta kuluttajapakatuista sushilajitelmasta.

Lappeenrannan seudun ympäristötoimen terveystarkastaja **Anne-Mari Kauppisen** mukaan näytteiksi valikoituivat Lappeenrannassa lohinigirit ja kuluttajapakatut sushilajitelmaraasiat, ja Imatralla näytteeksi otettiin yksi kappale kolmea erilaista sushilajiketta kunkin tutkittavan ravintolan buffetista.

– Projektissa tutkittiin yhteensä 23 näytettä, joista kaksi oli uusintanäytteitä. Mikrobiologiselta laadultaan hyviä oli kymmenen (43 %), välttäviä yhdeksän (39 %) ja huonoja neljä (17 %) näytettä.

Imatran seudun ympäristötoimen ympäristöinsinööri **Ilkka Kosonen** kertoo, että laboratoriotutkimuksien osalta aerobiset mikro-organismit eli kokonaisbakteerit olivat testatuista tekijöistä ne, jotka laskivat näytteiden mikrobiologista laatua eniten.

– Korkeaan kokonaisbakteerimäärään vaikuttavat yleisesti raaka-aineiden laatu ja tuoreus, tuotteiden säilytysaika sekä käsittelyhygieniat.

– Sushissa erityisesti voi vaikuttaa valmistuksessa käytetyn kalan tuoreus ja säilytys. Kalan laatu sushin valmistuksessa säilyy parhaiten, kun käytetään tuoreena pakastettua kalaa. Kala tulee sulattaa kylmälaitteessa.

Ruokamyrkytyksiä aiheuttavista bakteereista tutkittiin *Bacillus cereus*, koagulaasipositiiviset stafylokokit, listeria ja salmonella. *Bacillus cereus* esiintyi välttävässä määrin kahdessa näytteessä.

– *Bacillus cereus* runsas esiintyminen liittyy monesti puutteelliseen jäähdytykseen. Sushiriisi käsitellään huoneenlämmössä, mikä mahdollistaa *Bacillus cereus* kasvuun. Toisaalta sushiriisin maustamiseen käytettävä etikka estää *Bacillus cereus* kasvuun. Yhden näytteen pH ylitti suositellun arvon, Kosonen sanoo.

Koagulaasipositiivisia stafylokokkeja todettiin välttävässä määrin kolmessa näytteessä. Stafylokokit voivat olla osoitus epähygieenisistä työskentelytavoista.

– Salmonellaa puolestaan tutkittiin äyriäisiä sisältävistä näytteistä. Salmonellaa ei havaittu yhdessäkään näytteessä. Yhdessä näytteessä todettiin *Listeria monocytogenes*, jatkotutkimuksissa pitoisuus oli kuitenkin alle määritysrajan. Kauppinen toteaa.

Työskentelyhygieniat ja raaka-aineiden laatu tärkeää Sushin valmistuksessa

Näytteenoton yhteydessä tarkasteltiin muun muassa sushien myyntiaikoja, tarjoilu- ja myyntilämpötilaa sekä riisin valmistusta ja jäähdytystä. Puutteita havaittiin Kauppinen mukaan sushien lämpötilahallinnassa, pintojen puhtaudessa, sekä raaka-aineiden jäähdytyksessä ja tuoreudessa.

– Myymälöiden ja ravintoloiden lämpötilaseurannassa usein seurattiin vain kylmälaitteen mittarin ilmoittamaa lämpötilaa. Eräässä myymälässä havaittiin, että kuluttajapakatut sushilajitelmat olivat saapuneet myymälään jäähdyttämättömänä. Sushien pH:n seurannassa oli myös usein puutteita.

Susheihin liittyviä ruokamyrkytyspäilyjä on ollut Suomessa hyvin harvoin, mutta sushit ovat sisältämänsä raakan kalan ja käsityönä tehtävän valmistuksen vuoksi mahdollisia ruokamyrkytysten aiheuttajia. Sushien valmistuksessa hyvä työskentelyhygieniat ja hyvä raaka-aineiden laatu ovat tärkeitä.

– Tulosten perusteella toimijoille annettiin kirjallista ohjeistusta ja pyydettiin huomioimaan näytetulokset tarpeen mukaan omavalvonnassa. Tarvittaessa valvonnassa myös puututtiin havaittuihin puutteisiin ja valvottiin, että toiminta korjaantui, Kosonen sanoo.

Sushien mikrobiologista laatua koskeneen näytteenottoprojektin tulokset ja havainnot huomioidaan tutkittujen kohteiden Oiva-tarkastuksilla.

Lisätietoja:

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi:

Anne-Mari Kauppinen, terveystarkastaja

puh. 040 759 6594, anne-mari.kauppinen@lappeenranta.fi

Virpi Laamanen, hygieenikkoeläinlääkäri

puh. 040 762 0510, virpi.laamanen@lappeenranta.fi

Imatran seudun ympäristötoimi:

Ilkka Kosonen, ympäristöinsinööri

puh. 020 617 4631, ilkka.kosonen@imatra.fi