

## Ohjaus- ja neuvontaprojekti I:

### KOUVOLASSA SUSHIEN LAATU ON PÄÄOSIN HYVÄ

Kouvolan kaupungin terveystarkastus toteutti touko-heinäkuussa 2022 sushien mikrobiologinen laatu -projekti, johon näytteeksi kerättiin ravintoloissa ja myyntipisteissä valmistettuja lohinigiri-susheja. Projektissa oli tarkoitus selvittää, millainen Kouvolan alueen sushien mikrobiologinen laatu on.

Valvontaprojektin näytteet haettiin kahdeksasta eri sushia valmistavasta ravintolasta tai myyntipisteestä ennalta ilmoittamatta. Näytteeksi otettiin jokaisesta pisteestä lohinigiri, joka sisältää lohta ja sushiriisiä. Näytteenoton yhteydessä mitattiin tuotteiden pinta- ja sisälämpötila, selvitettiin jäädytyskäytäntöjä sekä sushien tarjoilu-aikaa.

Laboratoriossa mitattiin sushin pH ja tutkittiin aerobisten mikro-organismien eli kokonaisbakteerien määrä, joka kertoo sushin yleisestä mikrobiologisesta laadusta. Lisäksi tutkittiin ruokamyrkytysbakteereista *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes* sekä koagulaasipositiiviset stafylokokit.

Kuusi näytteistä osoittautui mikrobiologisesti laadultaan hyväksi, yksi näyte välttävaksi ja yksi huonoksi. Välttävän tuloksen saaneissa näytteissä kokonaisbakteerien määrä ylitti ohjearvon. Huonossa tuloksessa todettiin kohonneen kokonaisbakteerien määrän lisäksi *Bacillus cereus* -bakteeria. Yhdessäkään otetuista näytteistä ei todettu *Listeria monocytogenes* -bakteeria tai koagulaasipositiivisia stafylokokkeja.

Sushin lämpötilojen hallinnassa havaittiin puutteita. Elintarvikkeen pinnalta mitatut lämpötilat vaihtelivat 7,6–33,9 °C välillä ja sisältä mitatut 8,6–39,2 °C välillä. Huonon tuloksen saaneissa näytteissä myös lämpötila oli kaikkein korkein. Sushien pH vaihteli 4,45–5,91 välillä. Jos sushiriisin pH on alle 4,3, hillitsee se *Bacillus cereus* -bakteerin kasvua. Sushin pH:ta voidaan laskea lisäämällä riisiin etikkaa.

Välttävän ja huonon näytteen osalta terveystarkastus suoritti jatkotutkimuksia ottamalla uusintanäytteitä. Samalla annettiin ohjausta ja neuvontaa elintarvikehygieniasta liittyen sushin säilytykseen ja lämpötilahallintaan. Toimenpiteitä jatkettiin niin kauan, kunnes toimintatavat ja näytetulokset saatiin hyvälle tasolle.

Sushi on helposti pilaantuva elintarvike, jonka valmistuksessa vaaditaan hyvälaatuisia ja tuoreita raaka-aineita, lämpötilojen hallintaa sekä hygieenisiä toimintatapoja. Susheja tulee säilyttää enintään +6 °C lämpötilassa, jos ne ovat valmistettu etikkeen tai ovat tarjolla kauemmin kuin neljä tuntia. Lyhytaikaisesti eli enintään neljän tunnin ajan susheja voidaan tarjoilla enintään +12 °C lämpöisenä. Sushia voidaan myydä tai tarjoilla korkeammassakin lämpötiloissa, mutta tällöin toimijan tulee tehdä riittävät säilyvyyskokeet säännöllisesti, jotta voidaan varmistua sushin elintarvikeurallisuudesta.

#### Lisätietoja:

Saara Söderlund  
Terveystarkastaja  
p. 020 615 7965

Henna Korjus  
Terveystarkastajaharjoittelija  
p. 020 615 7910