

Kouvolassa annettiin ohjausta ja neuvontaa kalastustuotteiden loistarkastuksista sekä loisriskin vuoksi tehtävästä jäädytyskäsittelystä

Kouvolan elintarvikevalvonta kiersi alkuvuodesta 2025 antamassa ohjausta ja neuvontaa kalastustuotteiden loistarkastuksista ja jäädytyskäsittelystä ravintoloissa ja vähittäismyymälöissä. Loistarkastukset ja loisriskin vuoksi tehtävät jäädytyskäsittelyt olivat hallinnassa suurimmassa osassa kohteissa.

Kouvolan kaupungin elintarvikevalvonta toteutti alkuvuoden 2025 aikana kalastustuotteiden loiskäsittelyyn liittyvän projektin. Projekti oli yksi Kouvolan elintarvikevalvonnan toteuttamasta elintarviketoimijoiden ohjaus- ja neuvontakäyntien kokonaisuudesta. Ohjaus- ja neuvontakäynnit sisältyvät toimijoilta perittävään valvonnan perusmaksuun. Tavoitteena oli selvittää, missä määrin toimipaikoissa tehdään loistarkastuksia ja loisriskin vuoksi tehtävää jäädytyskäsittelyä kalastustuotteille, joiden valmistustapa ei riitä tuhoamaan loisia sekä lisätä toimijoiden tietoisuutta aiheesta. Lisäksi haluttiin selvittää, kuinka laajasti loiskäsittelyä on tarvetta tehdä Kouvolan alueen elintarvikehuoneistoissa.

Projekti toteutettiin helmi-maaliskuussa, jolloin käytiin 20:ssä eri elintarvikehuoneistossa ennalta ilmoittamatta. Projektissa mukana olleet kohteet oli valittu satunnaisesti painottuen kohteisiin, joissa käsitellään sellaisia kalastustuotteita, jotka on tarkoitettu syödä sellaisenaan ilman kuumakäsittelyä. Kohteet olivat ravintoloita ja vähittäismyymälöitä. Käyntien yhteydessä neuvottiin kalastustuotteiden loistarkastuksista ja jäädytyskäsittelyn vaatimuksista sekä ohjeistettiin lisäämään osiot omavalvontaan, jos ne sieltä puuttuivat. Lisäksi toimipaikkoihin jätettiin tietoa kalastustuotteiden loistarkastuksista ja jäädytyskäsittelystä.

Ohjauskäyntien havainnot

Ohjauskäynneillä havaittiin, että kalastustuotteiden silmämääräisiä loistarkastuksia tehdään kaikissa 20 kohteessa osana normaalia työskentelyä. Haastattelujen perusteella selvisi, että neljässä kohteessa oli havaittu loisia kalastustuotteissa, ja näiden tuotteiden osalta oli toimittu asianmukaisesti eli ne eivät olleet päätyneet elintarvikekäyttöön.

Kalastustuotteiden jäädytyskäsittelyä tehtiin viidessä (25 %) eri kohteessa. Kalastustuotteita, joille tehtiin jäädytyskäsittely, olivat esimerkiksi mateenmäti, kuha, siika ja lohi. Jäädytyskäsittely tehtiin pääsääntöisesti -20 °C:n tai sitä alemmassa lämpötilassa ja kalastustuotteita pidettiin pakastimessa vähintään 24 tunnin ajan. Osa kalastustuotteista saapui toimipaikkoihin valmiiksi jäädytettyinä, kuten mäti tai tonnikala, jolloin tämä oli riittävä jäädytyskäsittely tuotteille.

Yhdessä kohteessa havaittiin palvelutiskissä ahvenenmätää, jota ei ollut jäädytyskäsittely ennen kuluttajalle myyntiä. Kahdessa kohteessa oli valmistettu graavisiikaa ilman jäädytyskäsittelyä, eikä työntekijöillä ollut varmuutta siitä, oliko käytetty siika viljeltyä. Havaittujen puutteiden osalta kohteita ohjeistettiin jatkossa tekemään jäädytyskäsittelyjä niille kalastustuotteille, joille se on tarpeen tehdä loisriskin vuoksi.

Vähäinen jäädytyskäsittelyjen määrä johtui siitä, että toimipaikoissa käytettiin sellaisia kalastustuotteita, joille ei vaadita loisriksin vuoksi tehtävää jäädytyskäsittelyä, kuten viljeltyä Atlantin lohta. Lisäksi moniin vähittäismyyntipaikkoihin graavi- tai kylmäsavutuotteet tulivat valmiina, joten tarvittavat käsittelyt oli tehty tuotteiden valmistajan toimesta.

Suurimmassa osassa kohteista (65 %) kalastustuotteiden loistarkastukset ja jäädytyskäsittelyt oli sisällytetty omavalvontaan. Neljässä (20 %) kohteessa näin ei ollut, ja kolmessa (15 %) kohteessa

asiaa ei saatu selvitettyä. Toimijoita, joilta tieto puuttui omavalvonnasta tai asia jäi epäselväksi, ohjattiin lisäämään nämä osiot sinne.

Ohjauskäynnit otettiin toimipaikoissa positiivisin mielin vastaan. Lisäksi käyntien aihe, kalastustuotteiden loistarkastukset ja loisriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittely, koettiin toimipaikoissa hyödylliseksi.

Kalojen loiset

Kaloissa kuten muissakin eliöissä esiintyy loisia. Loisia voi esiintyä kalan pinnalla tai avatussa kalassa. Kaikkia loisia ei voi havaita paljain silmin. Yleisimpiä Suomessa näkyviä kalaloisia on loiskaihi, lokkilapamato, haukimato ja rakkoloisio. Valtaosa kalojen loisista ei aiheuta vaaraa ihmiselle eikä tartu ihmiseen. Poikkeuksena tästä ovat kuitenkin leveä heisimato sekä särjen maksamato, jotka voivat tarttua ihmiseen. Myös sukkulamadot voivat aiheuttaa ihmiselle oireita. Kalojen aistinvaraiseen laatuun vaikuttavia loisia ovat siian rakkoloisio ja haukimato. Nämä loiset eivät tartu ihmiseen, mutta tekevät kalasta soveltumattomia elintarvikekäyttöön.

Loistarkastukset

Kalastustuotteiden loistarkastukset ovat tärkeä osa elintarvikeeturvallisuutta. Kalat tarkastetaan perkauksen tai fileoinnin yhteydessä loisten varalta. Jos kalasta löytyy loisia, sitä ei saa käyttää elintarvikkeeksi, ellei loiset ole osissa, joita ei ole tarkoitettu syötäviksi.

Loisriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittely

Kalastustuotteet tulee jäädyttää loisriskin vuoksi, jos niiden käsittelymenetelmä ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia. Tämä koskee esimerkiksi graavikalaa, kylmäsavustettua kalaa, suolattua mätää, sushiin käytettävää kalaa ja marinoitua kalaa. Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle. Jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä tuotteille, jotka kuumennetaan vähintään 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi.

Jäädytyskäsittelystä vapautetut kalalajit:

- Itämerestä pyydetty silakka ja kilohaili
- Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi
- Atlantissa viljelty lohi ja kirjolohi
- Muut Suomessa viljeltyt kalalajit, jos ne täyttävät tietyt kriteerit

Jäädytysohjeet kalastustuotteille:

- -20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 24 tunnin ajaksi, tai
- -35 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 15 tunnin ajaksi
- Jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) vähintään 96 tuntia, erillistä jäädytyskäsittelyä ei tarvita.
- Maksamatoriskin vuoksi Ruokavirasto suosittelee, että särkikalat ja niiden mätä jäädytetään vähintään 7 vuorokauden ajaksi.

Lisätietoja:

Saija Lassila, Vastaava terveystarkastaja, puh. 020 615 5519, saija.lassila@kouvola.fi

Vuokko Karjalainen, Terveystarkastaja, puh. 020 615 7247, vuokko.karjalainen@kouvola.fi

Ruokaviraston ohje:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/opaat/kalastustuoteohje/kalastustuoteohje/>

