



## § 263

### Mädin laatu ja turvallisuus Helsingin valmistus- ja myyntipaikoissa

HEL 2020-013354 T 11 02 00

#### Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi julkaisun Mädin laatu ja turvallisuus Helsingin valmistus- ja myyntipaikoissa.

Linkki julkaisuun

<https://www.hel.fi/static/liitteet/kaupunkiymparisto/julkaisut/julkaisut/julkaisu-34-20.pdf>

#### Esittelijä

yksikön päällikkö  
Riikka Åberg

#### Lisätiedot

Liina-Lotta Nousiainen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31589  
[liina-lotta.nousiainen\(a\)hel.fi](mailto:liina-lotta.nousiainen(a)hel.fi)

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Otteet

##### Ote

Etelä-Suomen aluehallintovirasto (Helsingin toimipaikka)  
Ruokavirasto

##### Otteen liitteet

Esitysteksti  
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano  
Esitysteksti  
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

#### Esittelijän perustelut

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut selvitti näytteenottoprojektissaan vuosina 2010-2013 ja 2019 kaupanpidettävän kalanmädin mikrobiologista laatua sekä suolan ja säilöntäaineiden pitoisuuksia.



Mätinäytteet otettiin pääosin joulusesongin aikaan marras-joulukuussa. Näytteitä otettiin yhteensä 205 kappaletta helsinkiläisistä vähittäismyyntipaikoista, kalalaitoksista ja tukkumyymälöistä. Vähittäismyyntipaikoista (myymälät, hallimyymlät ja torimyyntipisteet) otettiin yhteensä 172 näytettä ja kalalaitoksista sekä tukuista 33 näytettä.

Kaikista mätinäytteistä 70 % todettiin hyvälaatuisiksi, heikentyneitä laadultaan oli 13 % ja huonolaatuisia oli 17 %. Mätien laatu eri näytteenotokohteissa vaihteli jonkin verran. Myymälöiden mädessä hyvälaatuisia oli 67 %, heikentyneitä 16 % ja huonoja 16 %. Torimyyntipisteiltä ja hallimyymlöistä otettujen mätien laatu oli hyvä 70 %, heikentynyt 11 % ja huono 19 %. Kalalaitoksista ja tukuista otetuista näytteistä 82 % oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä ja 18 % huonoja. Huono laatu johtui korkeasta kokonaisbakteerimäärästä ja/tai korkeasta hiivapitoisuudesta.

Mätilajeista kirjolohen mäti oli hygieeniseltä laadultaan parasta ja muiden mädessä todettiin useimmin huomautettavaa. Huonolaatuisimpia olivat myymälöissä irtomyynnissä olleet mädit, joista vain noin puolet osoittautui hyvälaatuisiksi. Pakastettu mäti taas oli laadultaan enimmäkseen hyvää.

Listeria monocytogenes -bakteereita todettiin neljässä mätinäytteessä. Kolme näytteistä oli kirjolohen mätiä ja yksi siian mätiä. Listeria monocytogenes on ruokamyrkytyksiä aiheuttava bakteeri, joka on erityisesti vaarallinen henkilöille, joiden vastustuskyky on alentunut. Mäti ja muut kypsentämättömät kalatuotteet ovat riskielintarvikkeita Listeria-bakteerin esiintymisen suhteen ja riskiryhmien tulee välttää näiden syömistä.

Mätien suolapitoisuus vaihteli 1-6 % välillä. Tutkituista näytteistä joka kolmannessa suolapitoisuus poikkesi ilmoitetusta suolapitoisuudesta siten, että sallitun poikkeaman raja-arvo ylittyi. Näytteistä, joissa ei pakkausmerkintöjen tai saatujen tietojen mukaan pitänyt olla säilöntäaineita, todettiin yhdeksässä bentsoehappoa. Neljässä näytteessä bentsoeja sorbiinihapon yhteenlaskettu määrä ylitti raja-arvon.

Mäti on erittäin helposti pilaantuva tuote, joka tulee säilyttää tuoreena alle 2°C:n ja suolattuna alle 3 °C:n lämpötilassa. Näytteenoton yhteydessä mitattiin mätien lämpötilat ja mittauksessa todettiin yksittäisiä korkeita myyntilämpötiloja.

Mädin laatuun voidaan vaikuttaa mädin hygieenisellä käsittelyllä sekä varmistamalla katkeamaton kylmäketju. Mädin säännöllistä tutkimista kannattaa jatkaa osana myymälöiden, laitosten ja tukkujen omavalvontaa sekä viranomaisvalvontaa. Mädin myyntiaika myymälöissä ei saisi



17.12.2020

olla liian pitkä. Lisäksi mätiä tulisi säilyttää kotona mahdollisimman lyhyen aikaa ja jääkaapin lämpötilan tulisi olla riittävän alhainen.

**Esittelijä**

yksikön päällikkö  
Riikka Åberg

**Lisätiedot**

Liina-Lotta Nousiainen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31589  
liina-lotta.nousiainen(a)hel.fi

**Muutoksenhaku**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**Otteet**

**Ote**

Etelä-Suomen aluehallinto-  
virasto (Helsingin toimi-  
paikka)  
Ruokavirasto

**Otteen liitteet**

Esitysteksti  
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-  
täntöönpano  
Esitysteksti  
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-  
täntöönpano

**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö