



18.01.2024

Asia/3

§ 3

Sushin mikrobiologinen laatu Espoossa, Helsingissä, Keski-Uudellamaalla ja Porvoossa 2023

HEL 2023-015706 T 00 04 01

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi julkaisun Sushin mikrobiologinen laatu Espoossa, Helsingissä, Keski-Uudellamaalla ja Porvoossa 2023.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Terhi Juppi, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 75425
terhi.juppi(a)hel.fi

Liitteet

1 Sushin mikrobiologinen laatu Espoossa, Helsingissä, Keski-Uudellamaalla ja Porvoossa 2023

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Espoon seudun ympäristöterveys

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus

Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto

Ruokavirasto

Otteen liitteet

Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Liite 1

Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Liite 1

Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Liite 1

Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Liite 1



Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, Espoon seudun ympäristöterveys, Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ja Porvoon ympäristöterveydenhuolto selvittivät vuonna 2023 sushien mikrobiologista laatua.

Sushinäytteitä otettiin 59 ravintolasta ja 30 myymälästä, joissa itse valmistettuja susheja myytiin asiakkaille pakkaamattomina itsepalvelutai palvelumyynnistä. Näytteitä otettiin yhteensä 177, joista 118 ravintoloista ja 59 myymälöistä. Lisäksi otettiin 13 uusintänäytettä huonojen tulosten takia.

Näytteistä tutkittiin aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku, Staphylococcus aureus ja Bacillus cereus. Kalaa ja äyriäisiä sisältävistä susheista tutkittiin myös Listeria monocytogenes. Lisäksi kaikista näytteistä tehtiin alustava aistinvarainen arvio hajun ja ulkonäön osalta ja selvitettiin pH. Näytteenoton yhteydessä selvitettiin lisäksi mm. valmistusajan kohtaan ja lämpötilahallintaan liittyviä asioita.

Sushinäytteistä 80,2 % oli mikrobiologisesti laadultaan hyviä, 12,4 % välttäviä ja 7,4 % huonoja. Välttäviksi arvoitujen näytteiden katsotaan olevan vielä elintarvikkeeksi kelpaavia. Sushien alustavassa aistinvaraisessa arvioinnissa ei havaittu huomautettavaa. Huonojen näytetulosten syynä oli pääasiallisesti korkea aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku. Hyvänä asiana voidaan pitää, että ruokamyrkytyksiä aiheuttava Bacillus cereus oli syynä vain yhteen huonoon näytetulokseen ja Staphylococcus aureus ei yhteenkään. Bacillus cereus kuvaa mm. kasvisten pesun huolellisuutta ja jäähdytyksen riittämättömyyttä ja Staphylococcus aureus huonoa käsihygieniaa. Listeria monocytogenesta havaittiin kolmessa näytteessä, mutta havaitut määrät olivat alle 100 pmy/g. Näin pienillä määrillä listerian aiheuttama sairastumisriski on pieni. Riskiryhmään kuuluvien, kuten raskaana olevien ja iäkkäiden, on kuitenkin hyvä tiedostaa listerian esiintymismahdollisuus susheissa. Vuoden 2023 projektin tulokset olivat hieman huonommat kuin vuoden 2012.

Susheissa käytetään paljon kuumentamattomia raaka-aineita, joka saattaa olla osittain syynä huonoihin näytetuloksiin. Raaka-aineiden hygieeninen käsittely ja säilytys sekä tuoreiden raaka-aineiden käyttö ovat tärkeitä asioita sushien laadun varmistamisessa. Matalan lämpötilan ja pH:n tiedetään ehkäisevän mikrobien lisääntymistä elintarvikkeissa. Projektissa todettiin, että sushien laatu oli hieman parempi



18.01.2024

sushien lämpötilan ollessa enintään 12 °C. Myös sushien matalammilla pH-arvoilla saatiin hieman parempia tuloksia. Sushien mikrobiologises-
sa laadussa ei havaittu suurta eroa, kun asiaa tarkasteltiin sushiriisin
käyttöajan pituuden näkökulmasta.

Ruokavirasto on julkaisemassa uutta ohjetta sushien valmistukseen liit-
tyen. Ohje olisi hyvä saada mahdollisimman pian elintarvikealan toimi-
joiden ja valvontaviranomaisten käyttöön. Ohjeessa tulisi ottaa kantaa
mm. myymälöiden ja ravintoloiden buffetpöydissä myytävien sushien
lämpötilavaateisiin ja mahdollisiin sushiriisiä koskeviin käyttöaika-
rajoit-
teisiin. Valvontayksiköiden tulisi tiedottaa toimijoita julkaistusta ohjeesta
ja kiinnittää tarkastuksilla huomioita ohjeen noudattamiseen.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Terhi Juppi, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 75425
terhi.juppi(a)hel.fi

Liitteet

1 Sushin mikrobiologinen laatu Espoossa, Helsingissä, Keski-Uudella-
maalla ja Porvoossa 2023

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Espoon seudun ympäristöter-
veys

Keski-Uudenmaan ympäris-
tökeskus

Porvoon kaupunki, Ympäris-
töterveydenhuolto

Ruokavirasto

Otteen liitteet

Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Liite 1

Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Liite 1

Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Liite 1

Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano



18.01.2024

Asia/3

Liite 1

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö