§ 139
Tuoreen kalan hygieeninen laatu pääkaupunkiseudulla ja Keski-Uudellamaalla 2019

HEL 2020-007563 T 00 04 01

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi julkaisun Tuoreen kalan hygieeninen laatu pääkaupunkiseudulla ja Keski-Uudellamaalla 2019.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Johanna Jaakkola, vs. hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: 310 31598
johanna.jaakkola(a)hel.fi

Liitteet

1 Julkaisuja 2020_19_ Tuoreen kalan hygieeninen laatu

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote	Otteen liitteet
Etelä-Suomen aluehallintovirasto (Helsingin toimipaikka)	Esitysteksti Liite 1 Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano
Ruokavirasto	Esitysteksti Liite 1 Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Pääkaupunkiseudun ja Keski-Uudenmaan kunnissa toteutettiin vuonna 2019 yhteinen näytteenottoprojekti, jossa kartoitettiin tuoreen kalan hy-

gieenistä laatua sekä verrattiin tuloksia vuoden 2010 vastaavaan projektiin. Projektissa tutkittiin 135 kalanäytettä, joista 129 otettiin myymälöistä ja 6 laitoksista. Helsingistä otettiin 64 näytettä, Espoosta 6 näytettä, Vantaalta 26 näytettä ja Keski-Uudeltamaalta 39 näytettä. Näytteet tutkittiin MetropoliLab Oy:n laboratoriossa.

Pakkaamattomat kalat tutkittiin näytteenottopäivänä tai näytteenottoa seuraavana päivänä. Pakatut kalat tutkittiin pakkaukseen merkittynä viimeisenä käyttöpäivänä. Kaikista näytteistä tutkittiin aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku sekä rikkivetyä tuottavien bakteereiden määrä. Lisäksi tehtiin alustava aistinvarainen arviointi, jossa arvioidaan näytteen haju ja ulkonäkö.

Myymälöistä otetuista näytteistä 54 % oli mikrobiologiselta laadultaan hyviä, 20 % välttäviä ja 26 % huonoja. Huono tai välttävä tulos johtui korkeista pilaajabakteereiden määristä. Tuoreen kalan hygieeninen laatu ei ole projektitulosten perusteella parantunut vähittäismyynnissä viimeisen kymmenen vuoden aikana, vaan tulokset olivat lähes identtiset vuoden 2010 projektitulosten kanssa. Laitosnäytteiden tulokset olivat hyviä, mutta pienen näytemäärän vuoksi laitoksista otettujen näytteiden tuloksista ei voi tehdä johtopäätöksiä.

Yli kolmannes sekä pakatuista että pakkaamattomista kalanäytteistä ylitti näytteenottohetkellä lakisääteisen lämpötilarajan + 2 °C tai + 3 °C. Lämpötilapoikkeamat olivat kuitenkin pääasiassa vähäisiä. Näytteeksi otettujen kalojen keskimääräinen säilyvyysaika oli 8,5 vrk. Tuoreen kalan myyntiaikoja ei ole edellisen projektin jälkeen lyhennetty, vaikka kalalle annettavat säilyvyysajat ovat tulosten perusteella liian pitkiä.

Lohen ja kirjolohen hygieeninen laatu oli muita kalalajeja parempi. Viljeltyjen kalojen, joihin lohi ja kirjolohi myös kuuluvat, laatu oli parempi kuin luonnosta pyydettyjen kalojen. Myös vuoden 2010 projektissa lohi- ja kirjolohinäytteet osoittautuivat mikrobiologiselta laadultaan parhaimmiksi.

Projektitulosten perusteella elintarvikevalvontaa voidaan kohdentaa kalan jakeluketjun ongelmakohtiin. Myymälöiden valvonnassa tulee kiinnittää huomiota lakisääteisten säilytyslämpötilojen noudattamiseen ja myyntiaikoihin. Laitosten ja tukkujen osalta on tärkeää valvoa, että tiedot pakkaamattoman kalan pyyntipäivästä ja viimeisestä käyttöajankohdasta seuraavat kalaa koko jakeluketjun ajan. Tuoreen kalan säilyvyysaikojen tulee perustua säilyvyystutkimuksiin, ja myyntiaikoja määritettäessä elintarvikealan toimijoiden tulisi huomioida, että kalan olisi säilyttävä myös kuluttajan kotijääkaapissa hyvälaatuisena muutaman päivän ajan sen ostamisen jälkeen.

Kalan laatua on tarpeen seurata näytteenottoprojekteilla myös jatkossa. Jos raa'an kalan kuluttaminen sellaisenaan yleistyy entisestään, olisi hyödyllistä kartoittaa myös Listeria monocytogenes –taudinaiheuttajabakteerin esiintymistä tuoreessa kalassa.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Johanna Jaakkola, vs. hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: 310 31598
johanna.jaakkola(a)hel.fi

Liitteet

1 Julkaisuja 2020_19_ Tuoreen kalan hygieeninen laatu

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote	Otteen liitteet
Etelä-Suomen aluehallintovirasto (Helsingin toimipaikka)	Esitysteksti Liite 1 Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano
Ruokavirasto	Esitysteksti Liite 1 Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Tiedoksi

Elintarviketurvallisuusyksikkö