



Ympäristöterveydenhuollon valvontaprojektit 2020

VD/2217/11.02.00.01/2016

KR/KHI

Vantaan ympäristöterveydenhuolto toteuttaa vuosittain valvontaprojekteja, joiden tarkoituksena on kartoittaa esimerkiksi elintarvikkeiden, elinympäristön tai vesien turvallisuutta. Osa projekteista on pääkaupunkiseudun yhteisiä tai valtakunnallisia, osa toteutetaan ainoastaan omalla valvonta-alueella.

Vuonna 2020 toteutettiin kolme projektia, joista kaksi kohdistui [elintarvikkeisiin](#), yhdessä selvitettiin [kaivovesien laatua](#). Kaksi muuta suunniteltua projektia (pubien jääpalojen hygieniä ja tarjoiluapaikkojen tuoreen kalan laatu) peruttiin koronapandemian vuoksi. Yhteenvedot ovat luettavissa kokonaisuudessaan linkkien takaa.

Maahantuodun kalan laatu

Projektin tavoitteena oli selvittää maahantuodun tuoreen kalan mikrobiologista ja hygieenistä laatua eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuontipaikoissa kuten kylmä- ja pakkasvarastoissa, tukkumyyntiliikkeessä sekä kala-alan laitoksessa.

Kalanäytteitä tutkittiin yhteensä 12, joista hyviä oli yhdeksän, laadultaan välttäviä kaksi ja huonoja yksi. Kahdesta näytteestä määritettiin *Listeria monocytogenes*- bakteeri, jonka pitoisuus jäi vähäiseksi. Virolaista alkuperää olevissa kalanäytteissä oli eniten vaihtelua. Neljästä virolaisesta kalanäytteestä, jotka olivat nahattomia fileitä, yksi ahvennäyte oli laadultaan hyvä, kaksi kuhanäytettä välttävää ja yksi ahvennäyte huono. Kalanäytteet, jotka olivat fileepaloja, olivat kaikki laadultaan hyviä. Näytteeksi otettujen kalojen, jotka olivat nahattomia fileitä, laadussa oli eroja. Pyydetyistä kalanäytteistä suurin osa oli hyvälaatuisia, vaikka välttäviä oli kaksi ja huonoja yksi. Ainut näytteeksi otettu viljelty lohinäyte oli hyvälaatuinen.

Näytteeksi otettujen kalojen keskimääräinen lämpötila oli kylmävarastossa/-terminaalissa +0,3 °C. Pakkasvarastosta, kala-alan laitoksesta ja tukkumyyntiliikkeestä kalojen lämpötila oli keskimäärin -19 °C. Yhden pakkasvarastosta näytteeksi otetun kalan lämpötila ylitti -18 °C, mutta kalan laatuun lämpötilalla ei ollut vaikutusta. Kalan vastaanottopäivän ja viimeisen käyttöpäivän välinen aika oli kylmässä varastoitavilla kaloilla keskimäärin 6 vrk. Kalalajeille, joista saatiin huono tai välttävä tulos tämä aika oli keskimäärin 7 vrk. Pakastekaloilla vastaanottopäivän ja viimeisen käyttöpäivän välinen aika oli keskimäärin 1 vuosi, 3 kk ja 10 päivää.

Maahantuodun kalan laatu todettiin projektissa hyväksi. Suurin osa haetuista näytteistä oli pyydettyä kalaa ja erityisesti pakastekalaa, joka vaikutti todennäköisesti siihen, että kalojen laatu oli hyvä. Näytteiden lukumäärä jäi suunniteltua pienemmäksi, joten tulokset ovat suuntaa antavia, eikä niiden pohjalta voi tehdä luotettavia johtopäätöksiä.

Sushin laatu vähittäismyymälöissä

Sushiprojekti toteutettiin vuoden 2020 kesä-heinäkuussa. Projektissa selvitettiin vähittäismyymälöiden sushien laatua. Projektissa otettiin näytteitä yhteensä kahdeksasta eri vähittäismyymälästä. Näytteitä otettiin sekä irtomyynnistä että pakatuista susheista. Näytteet tutkittiin Metropolilab Oy:ssä. Näytteitä tutkittiin 18 kpl, joista hyviä oli 83 % (15 kpl), välttäviä 17 % (3 kpl). Huonolaatuisia näytteitä ei



tutkimuksissa todettu. Projektin tulosten perusteella voidaan todeta, että myymälöissä toimivat sushipisteet hallitsevat tuotteen valmistukseen ja myyntiin liittyvät riskit.

Reunan alueen kaivovesitutkimus

Reunan alueella tehtiin alkukesällä 2020 kaivovesitutkimus, jonka tarkoituksena oli saada yleiskuva alueella käytettävän talousveden laadusta, veden riittävydestä sekä ympäröivän toiminnan mahdollisista vaikutuksista kaivovesien laatuun. Tutkimus kuului osana ympäristökeskuksessa tehtäviä kunnallisen vesijohtoverkoston ulkopuolisten asuinalueiden kaivovesitutkimuksia.

Tutkimusalueeksi valittiin Reunan asuinalue, tarkemmin Reunatien, Reunakujan, Reunarinteen, Katajistontien sekä asuinalueella olevat Riipiläntien taloudet. Tutkimukseen osallistui 37 taloutta. Osallistujat täyttivät myös kyselylomakkeen, jolla saatiin tietoa mm. veden käyttötarkoituksesta ja sen riittävydestä.

Tutkimuksen perusteella alueen kaivovesien laatua voidaan pitää hyvänä tai vähintään tyydyttävänä. Laatuvaatimukset täyttyivät kaikkien kaivojen vedessä lukuun ottamatta muutamaa kaivoa, joiden fluoridipitoisuus oli kohonnut. Vantaalla yleisesti porakaivovesissä esiintyvää radonia ei tutkimuksessa todettu.

Koliformisia bakteereja löytyi joka neljännessä kaivovedestä, tosin vain yhdessä määrä ylitti suositusrajan arvon. Koliformisten bakteerien esiintyminen viittaa siihen, että kaivoon pääsee pienelineläimiä tai pintavalumavesiä. Muita esille tulleita vedenlaatua heikentäviä tekijöitä oli mm. kohonnut rauta- tai mangaanipitoisuus, alhainen pH, sameus ja poikkeava väri.

Kyselyn perusteella veden riittävydessä ei ole ollut ongelmaa. Vastaajista lähes kaikki ilmoitti veden riittävyden olevan hyvä tai kohtalainen. Tosin yksittäisiä kiinteistöjä koskevia ongelmia on ollut.

Ympäristölautakunta 11.3.2021 § 10

Ympäristöjohtajan esitys:

Päätetään merkitä tiedoksi ympäristöterveydenhuollon valvontaprojektit 2020.

Päätös:

Merkittiin tiedoksi.

Muutoksenhakuohje: 3. Muutoksenhaku- ja valituskielto

Lisätiedot:

Kirsi Hiltunen, 1. kaupungineläinlääkäri, puh. 040 724 8590, etunimi.sukunimi[at]vantaa.fi