

QUALITAT MICROBIOLÒGICA DEL SUSHI A LA CIUTAT DE GRANOLLERS

El Servei de Salut Pública de l'Ajuntament de Granollers ha realitzat un estudi de l'estat microbiològic del *sushi* comercialitzat a la ciutat així com d'alguns dels processos necessaris, en la seva elaboració, per tal de garantir la seguretat d'aquest plat preparat.

L'estudi s'ha realitzat sobre mostres de sushi i d'arròs cuit que es van recollir en establiments de restauració i de venda minorista, a la ciutat de Granollers, durant el mes de juliol de 2017.

La manca d'estudis microbiològics d'aquest tipus de plat preparat, en l'àmbit minorista, i els dubtes relatius als processos que observàvem en les actuacions de control oficial van motivar realitzar aquest treball.

A les mostres de sushi recollides es va investigar la presència dels microorganismes patògens: *Listeria monocytogenes* i *Salmonella-Shigella*. També es va determinar el recompte de *B. cereus* i *S. aureus* així com el recompte de microorganismes indicadors del nivell d'higiene del procés (aerobis mesòfils, coliforms fecals i *E.coli*).

Es va comprovar si els establiments congelaven el peix cru o bé el rebien congelat i si disposaven d'un control per tal d'assegurar que el procés de congelació (temperatura/temps) eliminava el risc de presència de paràsits viables que poguessin comportar un risc per a la salut dels consumidors (*Anisakis*).

També es va comprovar si s'acidificava l'arròs, un cop cuit, i si verificaven el pH després del procés. Un cop acidificat, a quina temperatura es conservava fins el moment de l'elaboració. A les mostres d'arròs cuit es va investigar la presència de *B. cereus*.

En tots els casos es va comprovar si el personal manipulador que elaborava aquest plat preparat disposava de formació en higiene alimentària.

Finalment, es va aprofitar la visita als establiments, per difondre el fullet editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya *Recomanacions per a la preparació segura del sushi**.

[*\(http://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacio/eines_i_recursos/Material_divulgatiu/Consells_generals/sushi/recomanacions_preparacio_sushi.pdf\)](http://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacio/eines_i_recursos/Material_divulgatiu/Consells_generals/sushi/recomanacions_preparacio_sushi.pdf).

Les principals conclusions de l'estudi, són:

- No s'han observat diferències entre la qualitat microbiològica de les mostres recollides en establiments de restauració i en els comerços de venda de menjar preparat.
- Totes les mostres compleixen amb els criteris microbiològics legals establerts i han presentat absència de microorganismes patògens.
- S'han detectat deficiències importants en el control dels processos de congelació del peix cru i d'acidificació de l'arròs, un cop cuit; tot i fer aquests processos no es disposava de cap mesura de control per assegurar-ne l'eficàcia.
- En un 44% dels establiments, el personal manipulador i que elaborava el *sushi*, no ha acreditat cap activitat formativa (ni general ni específica) sobre higiene i seguretat alimentària.

L'estudi ha estat publicat al número 492, corresponent al mes d'abril, de la revista Alimentària. Per a més informació, veure <http://www.revistaalimentaria.es/> .

Granollers, abril 2018

http://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacio/eines_i_recursos/Material_divulgatiu/Consells_generals/sushi/recomanacions_preparacio_sushi.pdf