



TEST SUSHI

Onbeperkt onfrisse sushi





Sushi, het bekende Japanse hapje, wordt steeds populairder. De Consumentenbond bezocht 20 all-you-can-eatrestaurants en schrok van de gebrekkige hygiëne.

Het staat bekend als lekker en gezond: sushi. Heel populair zijn de all-you-can-eatrestaurants waar je voor een vast bedrag zo veel maki's, nigiri's en California rolls kunt eten als je wilt; een Japanse delicatessen als fastfood. Wij vroegen ons af hoe het zit met de kwaliteit van de verscheidene restaurants. Is de sushi er inderdaad lekker en goed? En hoe zit het met de hygiëne? Om daarmee te beginnen: het is niet best gesteld met de versheid en hygiëne in all-you-can-eat-sushirestaurants. Maar liefst 64% van de onderzochte Japanse hapjes bevat te veel bacteriën. Sommige sushi's zijn zelfs bedorven. Al word je van te veel bacteriën meestal niet ziek, het is wel zorgelijk dat veel restaurants het niet zo nauw nemen met de versheid en hygiëne. Dat geeft een grotere kans op ziekteverwekkers.

Te veel bacteriën

Het aantal Japanse restaurants is de afgelopen jaren verdubbeld, er zijn er nu een kleine 400. Een groot deel werkt volgens het all-you-can-eatconcept, waarbij je voor zo'n €25 sushi en andere Japanse gerechten kunt eten. Alle 20 door onze mystery-klanten bezochte restaurants laten steken vallen en daarom regent het onvoldoendes. Zo bevatten alle 8 onderzochte sushi's van Shabu Shabu Haarlem en van Sushi Koi uit Arnhem te veel bacteriën. Die zijn dus echt niet vers. Waarschijnlijk is de sushi te warm of te lang bewaard. Sushi Koi meldt de Consumentenbond 'geschokt' te zijn en de oorzaken te onderzoeken. Shabu Shabu kiest een andere strategie en verzoekt de Consumentenbond 'dringend' zijn 'goede naam' niet te grabbel te gooien. Op de sushi van ParaPara uit Lelystad zit de darmbacterie E. coli. In flinke hoeveelheden! En de sushi van Yume uit Apeldoorn bevat grote hoeveelheden

“Alle 8 onderzochte sushi's van Shabu Shabu Haarlem en Sushi Koi uit Arnhem bevatten te veel bacteriën; die zijn dus echt niet vers”

enterobacteriën. Beide wijzen op een slechte hygiëne, bijvoorbeeld omdat koks vuile snijplanken gebruiken of hun handen niet vaak genoeg wassen. Gelukkig troffen we ziekmakende bacteriën (zoals Staphylococcus aureus en Bacillus cereus) slechts sporadisch, en niet in zorgelijke hoeveelheden, aan.

Ronduit slecht

Sushirestaurant Yoshi uit Gouda meldt ons 'geschrokken' te zijn van de uitkomsten. Dat is wederzijds, want wij schrokken toen we bij Yoshi binnenstapten. Er lag afval op de grond en er stond vuile vaat in het restaurant. Itoshii uit Hoofddorp en You Hachi uit Hillegom doen het 't best, al halen zij een krappe voldoende. De sushi-ketens Sumo (19 vestigingen) en Shabu Shabu (13 vestigingen) zijn elk met 3 restaurants vertegenwoordigd. Shabu Shabu scoort wisselend. De vestiging uit Leiden doet het redelijk, maar de resultaten van Shabu Shabu Amsterdam zijn ronduit slecht. De restaurants van Sumo blijken middenmoters.

Veel rijst

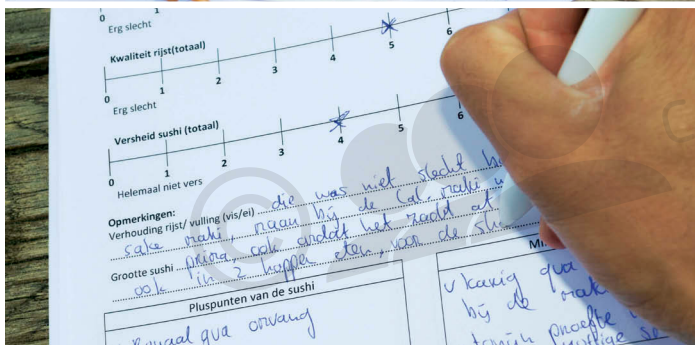
De versheid van de sushi's varieert dus nogal. Ook zit er veel verschil in de grootte en hoeveelheid vulling (zie de tabel op pagina 38). Zo zit er maar 2 gram zalm in de maki van Asian sushi boulevard uit Tilburg. Bij ParaPara in Lelystad krijg je 2,5 keer zo veel. Dit restaurant valt op vanwege zijn kleine sushi's met relatief veel vulling. Bij Izumi uit Zandvoort is het andersom: de sushi's zijn groot en er zit weinig vulling in. Daar krijg je vooral veel rijst voor je geld. >>

EVEN SLIKKEN VOOR DE PROEVERS

Hoe smaakt all-you-can-eatsushi?

We lieten een panel van acht sushi-kenners en -liefhebbers (zie pagina 36) de sushi van vijf restaurants uit Haarlem en omgeving proeven. Zij keurden de vier soorten sushi die we ook in het laboratorium lieten onderzoeken.

Het was soms even slikken voor de panelleden. Sommige smaakten volgens enkele panelleden zo onaangenaam, dat ze die niet wilden doorslikken. 'Dit smaakt naar koeienstal.' Het minst te spreken waren de panelleden over de sushi van Izumi uit Zandvoort en Sumo uit Haarlem. Die van Izumi had 'een rare smaak', meldt een proever. Sumo Haarlem scoorde weinig punten met zijn rijst. De kwaliteit van de rijst is essentieel voor goede sushi. Mede door zijn rijst was You Hachi uit Hillegom panelfavoriet. Ook de sushi van Itoshii uit Hoofddorp smaakte onze proevers goed. You Hachi en Itoshii zijn ook qua versheid en hygiëne de beste in dit onderzoek. Shabu Shabu Haarlem eindigt in de middenmoot. De smaak van all-you-can-eatsushi loopt dus nogal uiteen. Een panellid: 'All-you-can-eat en écht goede kwaliteit, die passen niet bij elkaar'. In Japan geldt sushi maken als een kunst. In all-you-can-eatrestaurants, waar het draait om zo veel mogelijk consumeren, is daar weinig van over.



Wij onderzochten deze vier populaire sushisoorten:



Sake maki > gevuld met rauwe zalm



Tamago nigiri > iets zoete Japanse omelet op een bedje van rijst



Maguro nigiri > rauwe tonijn op een bedje van rijst



California maki > gevuld met (imitatie) krab, avocado en vaak met komkommer en mayonaise-achtige saus. Om die vulling zit zeewier. De rijst zit aan de buitenkant, vaak versierd met oranje viseitjes

8

PANEL-LEDEN

Ons smaakpanel bestond uit:

1. **Schilo van Coevorden**, chef-kok in het Conservatorium Hotel in Amsterdam

2. **Vi-Hau Huynh**, sushiliefhebber en oprichter van de vergelijkingsite sushitest.nl

3. **Aiko Kap**, opgegroeid in Japan en geeft workshops via sushicursus.nl

4. **Takase Moromizato**, Japanse uitwisselingsstudent

5. **Renée Pompen**, deed Japanstudies, woonde in Japan en is importeur van Japanse thee

6. **Pieter Saakes**, Consumentenbondlid en sushiliefhebber uit Haarlem

7. **Rie Sato**, werkte in Japan in een sushirestaurant en geeft workshops via sushicursus.nl

8. **Henk de Torbal**, deed Japanstudies en woonde in Japan

WAT IS SUSHI?

De basis van sushi is met azijn gezuurde rijst. Maki-sushi's bestaan uit rijst met een vulling van rauwe vis, omelet of rauwe groente. Bij nigiri-sushi's ligt de vulling juist op een bedje van rijst. Meestal zit er ook geroosterd zeewier (nori) op of om de sushi. Bij temaki-sushi's wordt er een soort puntzak gemaakt van zeewier. Daar gaat de rijst en de vulling in. Sushi wordt vaak geserveerd met sojasaus. Voor wat extra pit is er wasabi, meestal van mierikswortel. Tussendoor wordt ingelegde gember (gari) gegeten om de smaak te neutraliseren.

RIJKELT BEUMER MICROBIOLOOG



Vis

moet netjes in een koelvitrine worden bewaard

Rijkelt Beumer is niet te spreken over all-you-can-

eat-sushirestaurants: 'Je kunt niet verwachten dat de kwaliteit er uitstekend is.' Waar dan op te letten, bij het uitzoeken van een restaurant? Beumer: 'Laat je niet imponeren door het interieur: als het er mooi uitziet, wil dat zeker niet zeggen dat de kwaliteit er in de haak is. Maar zie je dat

vis en andere ingrediënten netjes in een koelvitrine worden bewaard, dan kan het wel eens goed zijn. Als de ingrediënten er

droog uitzien, let dan op: dat is geen goed voorteken. En ruik je vis? Ga dan maar meteen weer weg. Verse vis ruik je niet...'

'Je kunt niet verwachten dat de kwaliteit er uitstekend is'

HENRY UITSLAG CAMPAGNELEIDER VOEDING BIJ DE CONSUMENTENBOND



Vers?

Je hebt het recht te weten hoe hygiënisch een restaurant werkt

'Als bezoeker kun je niet weten of het goed zit met de versheid en hygiëne bij sushirestaurants. Terwijl dat extra belangrijk is bij sushi met rauwe vis, omdat er bij slechte hygiëne een groter risico voor de voedselveiligheid is.' De

Consumentenbond meldde de uitkomsten van dit onderzoek daarom aan de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA). Die stelt dat bij de bereiding van sushi 'zorgvuldig en met kennis van hygiëne moet

worden gewerkt'. Uitslag: 'Maar dát gebeurt dus niet overal. Het is de vraag of de NVWA voldoende controleert. Ook heb je als consument het recht om te weten hoe goed een restaurant zijn hygiëne op orde heeft. Nu publiceert de

NVWA alleen inspectieresultaten van lunchrooms. Wij willen dat de NVWA zo snel

mogelijk de resultaten van alle horecagelegenheden bekendmaakt.'

'Het is de vraag of de NVWA voldoende controleert'

ZO HEBBEN WE GETEST

De Consumentenbond bezocht 20 all-you-can-eat-sushirestaurants verspreid over Nederland en liet 160 sushihapjes onderzoeken. Elk restaurant kreeg twee keer bezoek van onze mystery-klanten. Per keer bestelden ze vier soorten sushi. In het laboratorium werd gemeten hoeveel bacteriën er op de sushi zaten. Daarnaast werden de sushi's gewogen en uit elkaar gehaald. Zie de tabel op de volgende pagina. >>





8

restaurants krijgen voor de versheid van hun sushi's de laagste score

We kochten 160 sushi's in 20 restaurants. Alle bezochte restaurants laten steken vallen. Daarom regent het onvoldoendes.



4

soorten sushi zijn in het lab getest op versheid en hygiëne



ZIE CONSUMENTENBOND.NL/SUSHI VOOR EEN VIDEO VAN DE SMAAKTEST

test sushi

RESTAURANT	PLAATS	TESTOORDEEL	VERSHEID	HYGIËNE	GROOTTE SUSHI	HOEVEELHEID VULLING
	Weging voor Testoordeel		50%	50%		
1	Itoshii	Hoofddorp	5,9	★★★★★	★★	gemiddeld
2	You Hachi	Hillegom	5,9	★★★★	★★	groot
3	Izumi	Zandvoort	5,5	★★	★★★★★	groot
4	Hasekura	Heerhugowaard	5,4	★★	★★★★	groot
5	Shabu Shabu	Leiden	5,4	★★★★	★★	gemiddeld
6	Konya	Goes	4,2	★	★★★★	gemiddeld
7	Sushi Tokio	Weert	3,9	★★★★	★	gemiddeld
8	Sushi Today	Amersfoort	3,5	★★	★★	gemiddeld
9	Asian sushi boulevard	Tilburg	3,2	★★	★★	gemiddeld
10	Sumo	Breda	3,2	★★	★★	gemiddeld
11	Sumo	Den Haag (Prinsestraat)	3,2	★★	★★	gemiddeld
12	Sumo	Haarlem (Oude Groenmarkt)	2,9	★	★★★★★	gemiddeld
13	ParaPara	Lelystad	2,8	★★★	★	klein
14	Shabu Shabu	Haarlem	2,8	★	★★★★	gemiddeld
15	Moshi Moshi	Rotterdam	2,7	★★	★	gemiddeld
16	Tomoyoshi	Hoogeveen	2,6	★	★★	groot
17	Yoshi	Gouda	2,3	★	★★	klein
18	Shabu Shabu	Amsterdam (Rembrandtplein)	2,2	★	★	groot
19	Sushi Koi	Arnhem	2,1	★	★	klein
20	Yume	Apeldoorn	2,1	★	★	gemiddeld

• Hoe meer sterren, hoe beter de versheid/hygiëne. • Per restaurant werden 8 monsters onderzocht op versheid (totaal kiemgetal, hoeveelheid *Bacillus cereus*) en hygiëne (hoeveelheid *Enterobacteriaceae*, *E. coli* en hoeveelheid *Staphylococcus aureus*). • Het gemiddelde formaat en de hoeveelheid vulling van de sushi werden vastgesteld bij 8 monsters per restaurant.