

Suomen Eläinlääkäriliitto r.y.

Lehdistötiedote, julkaisuvapaa 1.11.2006 klo 11.00:

Epidemiatilastot paljastavat ruuan turvallisuuteen liittyvät haasteet

Ruokamyrkytys-epidemioiden Suomessa kerätty säännöllisesti tietoa vuodesta 1975 lähtien valtakunnalliseen ruokamyrkytysrekisteriin, jota ylläpitää yllä Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Yleisimmät elintarvikkeiden välityksellä leviävät bakteerit yhteensä. Merkittävimmäksi epidemioiden aiheuttajaksi 2000-luvulla on noussut norovirus, joka yksinään aiheuttaa enemmän epidemioiden kuin kaikki elintarvikkeiden välityksellä leviävät bakteerit yhteensä. Bakteereista merkittävimpin, toiseksi yleisin epidemioiden aiheuttaja on salmonella, jonka osuus on pysynyt melko tasaisena viiden viimeisen vuoden aikana.

Ulkomaisten eläinperäisten elintarvikkeiden osuus salmonella-epidemioiden aiheuttajana ei ole 2000-luvulla kasvanut. Suomen vaatimat lisävakuudet eläinperäisille elintarvikkeille (lihalle ja munille) on varmasti vähentänyt näiden tuotteiden osalta pahiten saastuneiden erien pääsyä kotimaan markkinoille. Sen sijaan ulkomaista alkuperää olevat, saastuneet kasvikset ja kasviperäiset tuotteet ovat olleet salmonellan osalta jopa eläinperäisiä elintarvikkeita merkittävämpi epidemioiden aiheuttajana viime vuosina.

Kasvien aiheuttamien ruokamyrkytys-epidemioiden määrä on jo lähes yhtä suuri vuosittain kuin lihatuotteiden välityksellä aiheutuneiden epidemioiden. Tähän on syynä osaksi kasvien lisääntynyt käyttö, kasvien muuttuneet käsittelytavat ja laajentuneet markkina-alueet. Salmonellan ja noroviruksen lisäksi, uusi merkittävä kasvien välityksellä epidemioiden aiheuttanut patogeeni on viime vuosina ollut *Yersinia pseudotuberculosis* -bakteeri. Tartunnanlähteenä ovat olleet kotimaiset porkkanat. Porkkanoiden saastumista on vaikea kokonaan estää, koska bakteeri joutuu porkkanoihin jo kasvatuksen ja korjuun yhteydessä. Ongelmana on porkkanoiden pitkä, jopa seuraavaan kesään kestävä kylmäsäilytys, jonka aikana yersinia kykenee lisääntymään niin, että se aiheuttaa sairastumisen. Tulevaisuudessa on tarpeellista entistä enemmän kiinnittää huomiota niin kotimaisten kuin tuontikasvien hygieenisen käsittelyn varmistamiseen eläinperäisten tuotteiden lailla.

Sekä noroviruksen että salmonellan aiheuttamissa epidemioiden saastuneen raaka-aineen rinnalla merkittävä tartunnanlähde on infektoitunut elintarviketyöntekijä ja puutteellinen käsihygienia ruokaa valmistettaessa. Noroviruksen merkitys ruokamyrkytysten aiheuttajana on lisääntynyt 2000-luvulla voimakkaammin. Virus on erittäin herkkä tarttumaan. Tartunta voi tapahtua viruksilla saastuneen veden tai elintarvikkeiden välityksellä, mutta myös suoraan henkilöstä toiseen tai viruksella saastuneiden kosketuspintojen kautta. Ruokamyrkytysriskien hallinta perustuu pitkälti ajatellen bakteereja ja niiden lisääntymisen estämistä ei niinkään viruksia. Norovirus kestää hyvin matalia lämpötiloja ja pakastamista, eikä sen tarvitse lisääntyä elintarvikkeessa aiheuttaakseen sairastumisen. Tartunnan välittäjänä toimivatkin yleensä kuumentamatta tarjottavat, viruksella saastuneet tai kuumennuksen jälkeen uudelleen viruksella saastuneet elintarvikkeet. Näiden tekijöiden merkitys ruokamyrkytysten aiheuttajana on entisestään korostunut raaka-aineiden sekä elintarvikkeiden käsittelyn ja keittiöhygienian jatkuvasti parantuessa. Huolehtimalla riittävästä käsihygieniasta voitaisiin jopa puolet ruokamyrkytys-epidemioiden estää.

Elintarvikkeiden välityksellä leviävien epidemioiden kokonaismäärä laski tasaisesti vuodesta 2000 lähtien, mutta määrä kääntyi jälleen nousuun vuonna 2004. Ruokamyrkytysten raportointijärjestelmä on erittäin herkkä ja raportointiaktiivisuus heijastuu suoraan selvitettyjen ja raportoitujen epidemioiden määrään. Epidemiaselvitystyössä mukana olevia henkilöitä on koulutettu aktiivisesti viime vuosina ja tämä näkyy selvästi sekä epidemiaselvitysten määrässä että laadussa.

*Taina Niskanen, ylitarkastaja, ELL/ Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, www.evira.fi
taina.niskanen@evira.fi, puh. (09) 020 7724 318*