

Hyvä hygienia ei takaa raakamaidon turvallisuutta

Teksti: Miia Lindström, Marjo Ruusunen, Maria Fredriksson-Ahomaa, Sanna Hellström, Joana Revez, Marja-Liisa Hänninen

Lisätietoa aiheesta

Lundén J. 2004. Persistent *Listeria monocytogenes* contamination in food processing plants. Helsingin yliopisto, eläinlääketieteellinen tiedekunta, elintarvike- ja ympäristöhygienian laitos, väitöskirja.

Lyytikäinen O, Autio T, Maijala R, Ruutu P, Honkanen-Buzalski T, Miettinen M, Hatakka M, Mikkola J, Anttila VJ, Johansson T, Rantala L, Aalto T, Korkeala H, Siitonen A. 2000. An outbreak of *Listeria monocytogenes* serotype 3a infections from butter in Finland. J Infect Dis 181:1838-1841.

Maitohygienialiiton verkkosivut: www.maitohygienialiitto.fi.

Meriluoto, M. 2009. Lypsytekniikan ja vuodenajan vaikutus raakamaidon mikrobiologiseen laatuun. Metropolia Ammattikorkeakoulu, insinööriyö.

Oliver SP, Boor KJ, Murphy SC, Murinda SE. 2009. Food safety hazards associated with consumption of raw milk. Foodborne Pathog Dis 6:793-806.