

Raakamaito – terveellinen mutta ei aina turvallinen elintarvike

Käsittämättömän maidon kuluttamiseen liittyvä keskustelu on monesti tunnelautunut ja asettaa puolustajat ja vastustajat eri leireihin. Perusteluina maidon teollista käsittelyä vastaan ovat maidon ravintoarvon ja koostumuksen muutokset sekä käsittämättömän maidon oletetut ja osittain osoitetut myönteiset terveysvaikutukset. Pastöroinnin puolustajat taas vetoavat hygieniaan ja turvallisuuteen; pastörointi tuhoaa 99 % maidon kasvukykyisistä bakteereista ja sillä on merkittävä vaikutus maidon ja maitotuotteiden turvallisuuteen.

Tautibakteereita myös suomalaisessa maidossa

Eviran tuoreen riskiprofiilin mukaan teollistuneissa maissa suurimpia pastöroimattoman maidon riskitekijöitä ovat vakavia infektioita riskiryhmille aiheuttavat bakteerit, kuten listeria, shigatoksiinia tuottava kolibakteeri (STEC; tunnetuin bakteerin muoto on EHEC), kampylobakteerit ja salmonella. Helsingin yliopiston eläinlääketieteellisessä tiedekunnassa kesällä 2011 tehdyssä kartoituksessa kävi ilmi, että noin 6 % suomalaisten tilojen (183 tilaa) tankkimaitonäytteistä oli positiivisia listerian suhteen ja 3 % positiivisia STEC:in suhteen. Evirassa on lisäksi aiemmin osoitettu, että noin 30 % Suomen nautakarjasta kantaa suolistossaan kampylobakteeria, jolloin sen joutuminen maitoon ulosteen välityksellä on mahdollista. Raportoidut kotimaiset kampylobakteerin aiheuttamat tilaepidemia- ja kesällä 2012 otsikoihin noussut EHEC-epidemia, jonka seurauksena kuusi lasta joutui sairaalahoitoon, ovat osoitus raakamaidon aiheuttamasta terveysriskistä.

Suomalainen maito edustaa hygieeniseltä laadultaan kansainvälistä kärkeä. Meidän maitomme keskimääräiset bakteeripitoisuudet ovat sata kertaa pienemmät kuin EU-lainsäädännön sallimat enimmäispitoisuudet, jotka ylittyvät vielä monessa EU-maassa. Tässä valossa suomalaisen raakamaidon juomiseen liittyvät terveysriskit ovat pienempiä kuin muualla Euroopassa. On kuitenkin muistettava, että tautibakteereita esiintyy satunnaisesti myös korkean hygienian tilojen maidossa. Siksi raakamaidon kuluttamiseen liittyy aina terveysriski.

Miksi raakamaidon kuluttaminen on ”yhtäkkiä” riski, kun sitä on juotu tiloilla jo vuosikymmenet?

Raakamaitoa on perinteisesti käytetty tuoreeltaan sekä maitotiloilla että tinkimaitona tilojen lähinaapurustossa. Tuoreen hyvälaatuisen maidon bakteeripitoisuus on yleensä pieni. Säilytyksen aikana maidon bakteerimäärä kasvaa kuitenkin nopeasti ja osa bakteereista, kuten listeria, lisääntyy myös kylmässä.

Kiinnostus raakamaidon kuluttamiseen on kasvanut erityisesti kaupunkialueilla. Maitoa haetaan satojen kilometrien päästä tiloilta ja sitä on yhä useammin tarjolla myös vähittäismyynnissä. Raakamaidon kuljettaminen ja säilyttäminen ovat keskeisiä nykyaikaiseen kuluttamiseen liittyviä riskitekijöitä: kuluttaja saattaa säilyttää raakamaitoa jääkaapissaan jopa kaksi viikkoa ennen sen käyttämistä. Kuluttajien jääkaappien lämpötilat vaihtelevat muutamasta asteesta jopa yli kymmeneen asteeseen, jossa

bakteereiden lisääntyminen on nopeaa. Raakamaitoa käytetään ruuanlaitossa tai juodaan sellaisenaan. Samalla juodaan maidon bakteerit.

Väestörakenteen muuttuessa riskiryhmien, kuten ikäihmisten ja vastuskyvyltään heikentyneiden määrä kasvaa. Eviran riskiprofiilin mukaan raakamaitoa kuluttavat myös riskiryhmiin kuuluvat, joilla on terveeseen aikuisväestöön nähden monikymmenkertainen riski sairastua henkeä uhkaaviin infektioihin.

EHEC-tartuntoja alettiin raportoida vasta pari vuosikymmentä sitten. Niin ikään listerian rooli elintarvikeväälitteisenä tautibakteerina tunnistettiin vasta 1970-luvulla. On hyvä pitää mielessä uusien tai taudinaiheutuskyvyltään muuntuneiden kantojen ilmaantuminen elintarvikkeisiin sekä niiden mukanaan tuoma riski.

Miten riskejä hallitaan?

Raakamaidon kuluttamiseen liittyvien terveysriskien hallinnassa tarvitaan yhtä lailla tilojen, valvojen, myynnin ja kuluttajien panosta. Tiloilla hyvä tuotantohygienia ja maidon tautibakteeririskin seuranta ovat avainasemassa. Maidontuottajien on ymmärrettävä raakamaidon ja siitä valmistettujen tuotteiden suoramyyniin ja pakkaamiseen liittyvät riskit voidakseen valistaa kuluttajia riskeistä ja tuotteen oikeanlaisesta käsittelystä. Valvojilla on keskeinen rooli tiedonvälityksessä. Tehokkaasta kylmäketjusta on huolehdittava bakteerikasvun hallitsemiseksi maidon jakelun, kuljetuksen ja säilyttämisen aikana. Maito tulee käyttää mahdollisimman nopeasti lypsyn jälkeen; pastöroimaton maito ei ole säilytettävä elintarvike. Riskiryhmät tulee tunnistaa ja niitä edustavien kuluttajien ei tule nauttia pastöroimatonta maitoa tai siitä valmistettuja tuotteita sellaisenaan. Maidon kiehauttaminen tuhoaa siinä olevat tautibakteerit.

Suomessa raakamaidon myynti tiloilta suoraan kuluttajalle on sallittua. Maa- ja metsätalousministeriö valmistelee parhaillaan raakamaidon suoramyyniin liittyvää lainsäädäntöä, jonka tavoitteena on hallita raakamaidon lisääntyneeseen kysyntään ja käyttöön liittyviä terveysriskejä.

Asiallista tiedottamista

Raakamaito on tiettyjä kuluttajaryhmiä kiinnostava elintarvike, johon liittyy vakavien infektioitautien riski. Oleellista on tunnistaa ja hallita riskit ja tiedottaa niistä asiallisesti ja kiihottomasti siten, että mahdolliset tautitapaukset saadaan minimoitua. Avainasemassa on vastuullisuus niin maidontuotannossa kuin raakamaidon jakelussa ja kuluttamisessa.

Raakamaidon riskejä käsitellään Eläinlääkäripäivillä Helsingissä tällä viikolla.

Lisätietoa:

Miia Lindström, teollisen maitohygienian professori, eläinlääkäri
Helsingin yliopisto, eläinlääketieteellinen tiedekunta, elintarvikehygienian ja ympäristöterveyden osasto,
miia.lindstrom@helsinki.fi, p. 040 520 3627

puheenjohtaja Kirsi Sario, Suomen Eläinlääkäriliitto, puh. 050 911 9117, www.sell.fi