

## Riskiryhmiin kuuluville ei tule tarjoilla listeriatartunnalle altistavia elintarvikkeita

Riskiryhmiin kuuluville henkilöille ei tule tarjoilla listeriatartunnalle altistavia riskielintarvikkeita. Erityisesti esim. sairaaloiden ja vanhusten hoivakotien ruokalistaa laativien tulisi ottaa huomioon:

- Tarjoile kaikki pakastevihannekset kuumennettuna
- Älä tarjoile graavisuolattuja tai kylmäsavustettuja kalatuotteita
- Älä tarjoile pastöroimatonta maitoa tai siitä valmistettuja tuotteita
- Tarjoile myös uudelleen kuumennetut ruoat kiehuvan kuumana
- Pese tuoreet vihannekset ja pese juurekset sekä ennen että jälkeen kuorimisen huolellisesti ennen tarjoilua

### Riskiryhmät voivat saada vakavan taudin listeriabakteerista

Tietyt riskiryhmät sairastuvat herkemmin listeriabakteerin aiheuttamaan vaikeaan yleisinfektioon tai aivokalvontulehdukseen. Heille vakavan sairauden saattaa aiheuttaa jo vähäinen listeriapitoisuus elintarvikkeessa. Riskiryhmään kuuluvat henkilöt, joiden vastustuskyky on heikentynyt perussairauden tai siihen liittyvän lääkityksen (esimerkiksi syöpä-, diabetes-, maksa- ja munuaistautipotilaat, kortisonilääkitystä saavat henkilöt) tai ikääntymisen vuoksi. Raskaana olevilla naisilla listeriainfektio voi johtaa keskenmenoon tai ennenaikaiseen synnytykseen. Vastasyntyneet voivat saada tartunnan äidiltään. Terve aikuinen tai lapsi sairastuu hyvin harvoin vakavasti.

### Listeria elintarvikkeissa

Listeriabakteeria on todettu Suomessa säännöllisesti pakastevihanneksissa sekä tyhjiö- tai suojakaasupakatuissa kylmäsavustetuissa ja graavisuolatuissa kalatuotteissa. Listeriaa on todettu myös kinkkusuikeleissa ja valmisruoissa. Listerian suhteen riskielintarvikkeita ovat sellaisenaan syötäväksi tarkoitetut tuotteet, joilla on useamman viikon myyntiaika. Listeriaa saattaa esiintyä myös pastöroimattomassa maidossa ja siitä valmistetuissa juustoissa, kuten tuore- ja homejuustot, sekä mädissä ja raa'assa lihassa. Listeria pystyy lisääntymään kylmässä eikä elintarvikkeiden säilyttäminen jääkaappilämpötilassa täysin estä sen lisääntymistä.

### Suomen listeriatilanne ja tartuntojen ehkäisytoimenpiteet

Listerioositapausten määrä on lisääntynyt selvästi vuodesta 2009 lähtien. Vuosina 2010–2016 listerian aiheuttamia infektiota on ilmoitettu Suomessa 40–70 vuosittain. Vuonna 2017 todettiin 91 listerian aiheuttamaa vakavaa sairastumista. Sairastuneista yli puolet oli yli 74-vuotiaita. Potilashaastattelujen perusteella todettiin yksi raskauteen liittyvä infektio.

Suomessa on todettu 25 *Listeria monocytogenes* seroryhmän IVb MLST-tyyppi 6 -tapausta vuosina 2016–2018. Tapauksia on todettu myös neljässä muussa Euroopan maassa. Samanlaista listeriaa on löydetty Suomessa myös pakastemaissista sekä kahdesta pakastuslaitoksesta ja pakastevihanneksista (pakastepinaatti, maissia sisältävä pakastevihannessekoitus ja pakastetut vihreät pavut) Euroopassa. Suomessa pakastemaissierät, joista listeriaa on todettu, on vedetty pois markkinoilta tammikuussa 2018. Unkarin elintarvikeviranomaiset ovat 29.6.2018 antaneet myyntikiellon ja vetävät markkinoilta kaikki unkarilaisen pakastuslaitoksen pakastevihannestuotteet elokuusta 2016 lähtien. Tämän oletetaan vähentävän MLST6-typin listerioosiriskiä merkittävästi. Epidemiaa selvitetään yhteistyössä paikallisten elintarvikevalvontaviranomaisten, THL:n, Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran, Euroopan tautikeskuksen ja Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto EFSA:n kanssa.

Kuntia on pyydetty valvomaan tehostetusti listerian esiintymistä elintarvikkeissa. Elintarvikkeita valmistavan toimijan velvollisuus on varmistaa, että elintarvikkeet ovat myös listerian osalta turvallisia.

## **Yleiset suositukset miten välttää listeriaa**

**Elintarvikkeiden listeriariskiä voidaan vähentää hyvällä käsittelyhygienialla:**

- Kaikki liha tulee kypsentää huolellisesti ennen tarjoilua
- Kaikki tuoreet vihannekset tulee pestä ja juurekset tulee pestä sekä ennen että jälkeen kuorimisen huolellisesti ennen tarjoilua
- Raa'at ja kypsät tuotteet tulee säilyttää ja käsitellä erillään
- Kädet, veitset ja leikkuulaudat tulee pestä kypsentämättömien elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen
- Kylmiöiden lämpötiloja tulee tarkkailla. Useimmille elintarvikkeille sopiva lämpötila on alle +6 °C. Kalatuotteille turvallinen lämpötila on kuitenkin enintään +3 °C.
- Elintarvikkeita ei saa tarjoilla pakkaukseen merkityn viimeisen käyttöpäivän jälkeen.

## **Suosituksukset riskiryhmien ruokien suhteen**

- Tarjoile kaikki pakastevihannekset kuumennettuna. Kiehauta ja jäähdytä pakastevihannekset myös ennen lisäämistä salaattiin.
- Tarjoile vain kunnolla kuumennettuja kalatuotteita. Tämä koskee myös graavisuolattuja ja kylmäsavustettuja kalatuotteita sekä mätää.
- Älä tarjoile pastöroimatonta maitoa tai siitä valmistettuja tuotteita (esimerkiksi home- ja tuorejuustot).
- Myös pastöroidusta maidosta tehdyt pehmeät kypsytetyt juustot sekä lihaleikkeleet ja pateet ovat olleet ongelma Keski-Euroopassa
- Tarjoile myös uudelleen kuumennetut ruoat kiehuvan kuumana

### **Lisätietoa internetistä:**

- [Evira.fi > Elintarvikkeet > Tietoa elintarvikkeista > Elintarvikevaarat > Elintarvikkeiden käytön rajoitukset > Listeriabakteeri](#)
- [THL.fi > Aiheet > Infektiotaudit > Taudit-ja-mikrobit > Bakteeritaudit > Listeria](#)

### **Lisätietoja:**

**Annika Pihlajasaari**  
ylitarkastaja  
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
p. 040 351 6884  
annika.pihlajasaari@evira.fi

**Ruska Rimhanen-Finne**  
epidemiologieläinlääkäri  
Terveiden ja hyvinvoinnin laitos THL  
p. 029 524 8942  
ruska.rimhanen-finne@thl.fi