

## 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:

- Älä tarjoile graavisuolattuja tai kylmäsavustettuja kalatuotteita
- Älä tarjoile pastöroimatonta maitoa tai siitä valmistettuja tuotteita
- Tarjoile kaikki pakastevihannekset kuumennettuna
- 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 tyhjiö- tai suojakaasupakatuissa kylmäsavustetuissa ja graavisuolatuissa kalatuotteissa. Listeriaa on todettu myös kinkkusuikeissa, pakastevihanneksissa 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

Vuosina 2000–2009 listerian aiheuttamia infektiota on ilmoitettu Suomessa 20–45 vuosittain. Vuodesta 2010 lähtien listerioositapaukset ovat lisääntyneet. Esim. vuonna 2010 todettiin 71 listeriabakteerin aiheuttamaa vakavaa sairastumista. Sairastuneista noin joka neljäs menehtyi. Sairastuneista puolet oli yli 70-vuotiaita ja suurimman osan sairastuneista tiedetään kuuluvan tartunnalle altistavaan riskiryhmään. Viisi tapausta liittyi raskaudenaikaiseen tartuntaan.

Listeriabakteerin aiheuttamia sairastapauksia ei ole pystytty yhdistämään tiettyyn elintarvikkeeseen, mutta listeriapotilaista ja kalatuotteista on kuitenkin todettu samanlaisia listeriatyyppisiä. 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.

## Suosituksat riskiryhmien ruokien suhteen

- 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 kaikki pakastevihannokset kuumennettuna. Kiehauta ja jäähdytä pakastevihannokset myös ennen lisäämistä salaattiin.
- 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. 029 530 4271, 040 351 6884

annika.pihlajasaari@evira.fi

**Ruska Rimhanen-Finne**

epidemiologieläinlääkäri

Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos THL

p. 029 524 8942, 040 480 2855

ruska.rimhanen-finne@thl.fi

18.8.2014