

Infoteksti zoonoottisesta hepatiitti E -viruksesta ravintola-alan ja kauppojen työntekijöille

Mikä on zoonoottinen hepatiitti E -virus?

Zoonoottinen hepatiitti E -virus, lyhyemmin HEV, on virus, joka aiheuttaa hepatiittia eli maksatulehdusta. HEV voi levitä ihmisen ja eläinten välillä joko suoraan tai elintarvikkeiden välityksellä. Pääasiallisesti zoonoottista hepatiitti E -virusta esiintyy sioilla, mutta sitä on tavattu myös villisioilla ja hirvieläimillä, kuten hirvillä ja valkohäntäpeuroilla. Virusta esiintyy laajasti ympäri maailmaa, myös Suomessa. Suomessa tartuntojen esiintyvyys luonnoneläimillä ja teurassioilla on pääasiallisesti vähäisempää kuin muissa maissa. Riski sairastua zoonoottiseen hepatiitti E -virukseen ei siten ole niin suuri, ja Suomessa tapauksia rekisteröidään vuosittain vain vähän.

Hepatiitti E -viruksista osa on zoonoottisia, ja osa niistä kykenee leviämään ihmisestä toiseen tai ainoastaan tiettyjen eläinlajien välillä. Tässä tekstissä keskitytään vain zoonoottiseen hepatiitti E -virukseen.

Mistä zoonoottisen hepatiitti E -viruksen voi saada?

Zoonoottinen hepatiitti E -virus leviää tartunnan saaneen eläimen ulosteesta ja viruksen täytyy tarttuakseen päästä ihmisen suuhun esimerkiksi sikojen kanssa työskennellessä. Virusta voi olla myös sikojen tai riistaeläinten veressä ja elimissä, joten tartunnan voi saada myös ruoan välityksellä.

Ravintolassa, kaupassa tai vastaavassa paikassa työskentelevät voivat altistua hepatiitti E -virukselle raajan sianlihan ja -elinten välityksellä, mikäli he eivät toimi hygieenisesti. Tartunnan voi saada myös, mikäli sian verta päätyy avoimeen haavaan esimerkiksi likaisella veitsellä itseään viiltäessä. Suomalaisissa elintarvikkeissa riskit ovat pääasiallisesti vähäisempiä kuin ulkomaalaisissa elintarvikkeissa, sillä sioilla esiintyy virusta teurastusvaiheessa vain harvoissa tapauksissa. Pakastus ei tuhoa hepatiitti E -virusta, ja virus säilyy kauan myös huoneenlämmössä. Ruokaa laitettaessa voi tapahtua myös ristikontaminaatiota: virukset voivat siirtyä käsissä ja keittiövälineissä lihasta muihin ruokiin.

Mitä oireita zoonoottinen hepatiitti E -virus aiheuttaa?

Ihmisillä zoonoottisen hepatiitti E -virusinfektion oireiden voimakkuus vaihtelee, mutta yleisimmin tartunta on oireeton tai lieväoireinen. Virus voi aiheuttaa maksatulehduksen. Lievänä oireilu voi muistuttaa flunssaa, johon liittyy maksatulehduksesta kertova silmien ja ihon keltaisuus eli ikterus. Sairastunut paranee yleensä itsestään ajan myötä, mutta oireita voidaan lievittää tarvittaessa tukihoidolla. Vastustuskyvyltään heikentyneet ihmiset, kuten iäkkäät ja elinsiirtopotilaat, sekä maksasairauksista kärsivät voivat kuitenkin sairastua vakavasti. Heillä tartunta voi myös jäädä pidempiaikaiseksi ja johtaa maksan vajaatoimintaan ja vakavimmassa tapauksessa jopa kuolemaan. Tällä hetkellä Suomessa tai muualla länsimaissa käytössä olevat hepatiittirokotteet eivät suojaa hepatiitti E -virukselta.

Eläimillä hepatiitti E -virustartunta on oireeton eikä tartuntaa voida päätellä silmämääräisesti eläimen lihasta tai elimistä.

Miten zoonoottiselta hepatiitti E -virukselta voi suojautua?

Ravintolassa, kaupassa tai vastaavassa paikassa työskentelevät voivat suojata niin itseään kuin asiakkaita hepatiitti E -virukselta toimimalla hygieenisesti. Esimerkiksi sianlihaa käsiteltäessä vältetään koskettamasta sen jälkeen käsillä kasvoja, erityisesti suuta, ja käsiä pestään aina tarvittaessa. Mahdolliset haavat tulee peittää laastareilla ja käyttää suojakäsineitä. Lisäksi tulee varmistaa, etteivät raaka liha ja elimet ole kosketuksissa muihin elintarvikkeisiin, kuten vihanneksiin, edes leikkuulautojen tai veitsien välityksellä. Nämä jälkimmäiset keinot auttavat myös kuluttajien suojelussa, kun ristikontaminaatio estetään.

Toimintaohjeet on syytä laatia niin, että niissä otetaan huomioon myös kuluttajan suojeleminen hepatiitti E -virukselta kypsentämällä erityisesti sikaa mutta myös villisikaa ja hirvieläinten lihaa sisältävät elintarvikkeet mieluiten läpikypsiksi. Suomessa esimerkiksi kaupoissa myytävät nakit ja grillimakkarat ovat turvallisia jo ilman lisäkypsennystä, koska niiden valmistuksessa on käytetty korkeita käsittelylämpötiloja. Altistumista hepatiitti E -virukselle ei voida täysin sulkea tuotteista, joiden valmistuksessa ei käytetä korkeita lämpötiloja (esimerkiksi kestromakkarat). Raakamakkaroitten turvallisuus on keittiössä ruoan valmistajan vastuulla ja riippuu siitä, kypsennetäänkö ne läpikypsiksi. Tuotetietoihin olisi suotavaa kiinnittää huomiota, jotta varmistetaan, että kuluttaja on tietoinen tuotteen saamasta lämpökäsittelystä ja jatkokäsittelyn tarpeesta.