

EVIRA SUOSITTELEE KUUMENTAMAAN RAAKAMAIDON

14.4.2015

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran tutkimuksen mukaan yersiniabakteeri voi lisääntyä jääkaappilämpötilassa jopa parissa päivässä niin, että se sairastuttaa myös terveen ihmisen. Sen vuoksi Evira suosittelee edelleen, että raakamaitoa käytetään vain kuumennettavien ruokien valmistamiseen.

Eviran uusien tutkimustulosten mukaan *Yersinia pseudotuberculosis* -bakteeri kykenee lisääntymään jääkaappilämpötilassa sairautta aiheuttavalle tasolle yllättävän nopeasti, jopa 2–3 päivässä, vaikka raakamaidossa olisi alun perin vain pieni määrä bakteeria. Sen vuoksi Evira suosittelee, että raakamaito käytetään mahdollisimman nopeasti ja vain kuumennettaviin ruokiin.

Evira selvitti yhteistyössä Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) kanssa keväällä 2014 Itä-Uudellamaalla ja pääkaupunkiseudulla raakamaitoepidemiassa sairastuneiden ihmisten saamia bakteeriannoksia. Kyse oli laajimmasta Suomessa toistaiseksi esiintyneestä raakamaitoepidemiasta, jossa sairastuneita oli 55.

Tutkimuksessa selvitettiin sairastuneiden käyttämän raakamaidon määrää ja yersiniabakteerin lisääntymisnopeutta raakamaidossa. Sairastumista aiheuttava annos osoittautui selvityksessä pienemmäksi kuin aiemmin on arvioitu. Selvityksissä todettiin, että riskiryhmien lisäksi myös perusterveet ihmiset voivat sairastua sellaisilla bakteerimäärillä, joita tutkitussa raakamaidossa oli.

Elintarvikkeiden myyntiaika ja viimeinen käyttöpäivä määritellään laboratoriossa tehtävien säilyvyystutkimusten avulla. Pilaantumista aiheuttavien bakteerien ja ihmiselle tautia aiheuttavien bakteerien määrä eivät aina kulje käsi kädessä. Niinpä joissain riskialttiissa elintarvikkeissa kuten raakamaidossa voi olla jo sallitun myyntiajan aikana tautia aiheuttavia bakteereita sellainen määrä, joka voi aiheuttaa sairastumisen.

Yersinia ei tutkita säännöllisesti

Lainsäädännön mukaan vain isoimpien raakamaidon myyjien on otettava näytteitä tuottamastaan maidosta sekä lehmien lannasta. Näytteistä tutkitaan maidon vaarallisimpia ruokamyrkytysbakteereita. Harvinaisempia taudinaiheuttajia kuten yersinia ei tutkita säännönmukaisesti. Yersinian esiintymistä raakamaidossa voidaan tehokkaimmin ehkäistä hyvällä lypsyhygienialla.

Raakamaito on aina riskituote, koska sitä ei pastöroida sen sisältämien bakteerien tuhoutumiseksi. Hyvä lypsyhygienia ja katkeamaton kylmäsäilytys vähentävät mikrobiologisia riskejä, mutta eivät poista niitä kokonaan. Kuumentamaton raakamaito on erityisen vaarallista lapsille, vanhuksille, raskaana oleville ja henkilöille, joilla on vastustuskykyä heikentävä perussairaus.

Lisätietoja:

Erikoistutkija, ETT Saija Hallanvuo, elintarvike- ja rehumikrobiologian tutkimusyksikkö, p. 040 489 3448 (mikrobiologiset tutkimukset)

Ylitarkastaja Noora Tolin, elintarvikehygieniayksikkö, p. 040 196 6475 (maidontuotannon valvonta)