

VAIN KUUMENNUS TEHOAA RAAKAMAIDON RISKEIHIN

16.4.2014

Raakamaitoa ei tule antaa kuumentamattomana lapsille, vanhuksille, raskaana oleville eikä henkilöille, joilla on vastustuskykyä heikentävä perussairaus. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira suosittelee myös, että raakamaito käytetään mahdollisimman pian sen ostamisesta.

Raakamaidon epäillään sairastuttaneen useita ihmisiä Itä-Uudellamaalla ja pääkaupunkiseudulla. Tilalta, jonka tuottaman maidon epäillään aiheuttaneen sairastumiset, on otettu näytteitä, joita tutkitaan parhaillaan Evirassa.

Raakamaito on riskituote, koska sitä ei pastöroida sen sisältämien bakteerien tuhoutumiseksi. Hyvä lypsyhygieniä ja katkeamaton kylmäsäilytys vähentävät mikrobiologisia riskejä, mutta eivät poista niitä kokonaan.

Näiden riskien vuoksi Evira ja Terveystieteiden tutkimuskeskus (THL) suosittelevat, että raakamaitoa ei anneta kuumentamattomana lapsille, vanhuksille, raskaana oleville eikä henkilöille, joilla on vastustuskykyä heikentävä perussairaus. Evira korostaa, että raakamaidon pakkausmerkintöjen sisältämiä varoituksia ja rajoituksia on syytä noudattaa. Raakamaidon turvallisuutta ei voida varmistaa täysin muuten kuin kuumentamalla se vähintään pastörintia vastaavasti (72 asteessa 15 sekuntia).

Evira suosittelee, että raakamaito käytetään mahdollisimman pian sen ostamisesta. Pitkä jääkaappisäilytys voi lisätä kylmässä viihtyvien bakteerien määrää raakamaidossa ja sitä myötä terveystriskejä.

Lainsäädännön mukaan raakamaidon tuottajien on otettava näytteitä tuottamastaan maidosta sekä lehmien lannasta. Näytteistä tutkitaan tavallisimmat ruokamyrkytysbakteerit. Lisäksi maidossa voi olla harvinaisempia taudinaiheuttajia, joita ei säännönmukaisesti tutkita, kuten nyt sairastuneissa ihmisissä epäilty yersinia. Vaikka laboratoriotesteissä ei löydetäisikään bakteereita, niitä voi silti olla maidossa.