



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
p.03-41911

LISTERIAN JA SALMONELLAN TUTKIMUSPROJEKTI v. 2005

YLEISTÄ

Forssan seudun terveydenhuollon kuntayhtymän terveysvalvonta toteutti syys- ja loka-kuun aikana projektin, jossa tutkittiin Listerian esiintymistä Forssan seudun hygieniaalain mukaisten laitosten tuotantotiloissa sekä Listerian ja Salmonellan esiintymistä ko. laitosten valmistamissa tuotteissa. Hygieniaalain mukaisia laitoksia on yhteensä 7, joista 5 on liha-alan laitoksia ja 2 maitoalan laitoksia.

Tuotantolaitosten tilojen lattiakaivoista otettiin yhteensä 22 sivelynäytettä. Tuotenäytteitä otettiin sellaisenaan nautittavista myyntiin menevistä tuotteista. Tuotteet tutkittiin viimeisenä käyttöpäivänä. Tutkittuja elintarvikkeita oli yhteensä 19 kpl, joista 14 oli lihavalmisteita ja 5 maitovalmisteita.

LISTERIA MONOCYTOGENES

Listeriabakteereista tiettävästi ainoa ihmiselle tautia aiheuttava laji on *Listeria monocytogenes*, joka on yleinen maaperässä elävä bakteeri. Sitä esiintyy maassa, vedessä, kasveissa, rehuissa sekä eläinten ja ihmisten suolistossa sekä elintarvikkeissa, myös raa'assa lihassa. Bakteerin optimilämpötila on elimistön lämpötila +30-37 °C, mutta se pystyy lisääntymään myös jääkaappilämpötilassa. Bakteeri viihtyy sekä hapellisissa että hapettomissa olosuhteissa, jonka vuoksi se pystyy lisääntymään erityisesti tyhjiöpakatuissa tuotteissa. *L. monocytogenes* kestää hyvin poikkeuksellisia ympäristöolosuhteita, ja säilyy hengissä sekä pakastetuissa että kuivatuissa elintarvikkeissa. Lisäksi se sietää suuriakin, jopa 25 % suolapitoisuuksia. Tehokkaasta pesusta huolimatta bakteeri voi säilyä pitkään, jopa vuosia, tuotantolaitoksen elintarviketuotantolinjan vaikeasti puhdistettavissa laitteissa saastuttaen tuotteita.

SALMONELLA

Salmonellat kuuluvat suolistobakteereihin, jotka voivat lisääntyä sekä hapellisissa että hapettomissa olosuhteissa. Salmonellat säilyvät hengissä myös suoliston ulkopuolella. Nisäkkäät, linnut ja matelijat toimivat oireettomina salmonellabakteerin kantajina, joiden ulosteista salmonella leviää ympäristöön.

Salmonella kuuluu yleisimpiin ruokamyrkytysten aiheuttajiin maailmassa ja on merkittävä kansanterveydellinen ongelma monissa maissa. Poikkeuksen muodostavat Suomi, Ruotsi ja Norja, joissa salmonellatilanne on huomattavasti parempi kuin monissa muissa maissa. Suomen kansallinen salmonellavalvontaohjelma antaa hyvät edellytykset valvoa salmonellatilannetta tuotantoeläimissä ja niistä saatavista elintarvikkeissa.



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
p.03-41911

TULOKSET

| | |
|--|---------|
| Tuotantotilojen lattiakaivoista otetut sivelynäytteet yht. | 22 kpl, |
| joista liha-alan laitoksista | 16 kpl |
| maitoalan laitoksista | 6 kpl |
| ei todettu <i>Listeria monocytogenes</i> -bakteeria | 16 kpl |
| todettu <i>Listeria monocytogenes</i> -bakteeria | 6 kpl |
| Tuotenäytteet, joista tehty <i>Listeria monocytogenes</i> määrittys yht. | 19 kpl |
| ei todettu <i>Listeria monocytogenes</i> -bakteeria | 19 kpl |
| todettu <i>Listeria monocytogenes</i> - bakteeria | 0 kpl |
| Tuotenäytteet, joista tehty <i>Salmonellan</i> määrittys yht. | 19 kpl |
| ei todettu <i>Salmonella</i> -bakteeria | 19 kpl |
| todettu <i>Salmonella</i> -bakteeria | 0 kpl |

TULOSTEN TARKASTELU

Tuotantotilojen lattiakaivoista otetuissa sivelynäytteissä todettiin *Listeria monocytogenes*-bakteeria neljän tuotantolaitoksen näytteissä. Tuotantolaitoksessa tehostettiin tulosten valmistuttua puhdistustoimenpiteitä ja toimenpiteiden vaikuttavuus varmistetaan uusinta-näytteillä.

Tuotteissa ei todettu *Listeria monocytogenes*- bakteeria eikä myöskään *Salmonella*-bakteeria.

Sivelynäytteissä todetut *Listeria monocytogenes* löydökset osoittavat, että tuotantolaitosten on syytä edelleen kiinnittää tilojen hygieeniseen laatuun huomiota ja seurata *Listeria monocytogenes*-bakteerien esiintymistä tuotantoympäristössä.

Yhteenvedon laatija

terveystarkastaja Tarja Andersson