



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
p.03-41911

LISTERIAN JA SALMONELLAN TUTKIMUSPROJEKTI 2 / 2005

YLEISTÄ

Forssan seudun terveydenhuollon kuntayhtymän terveysturvonta toteutti helmimaaliskuun aikana projektin, jossa tutkittiin Listerian esiintymistä Forssan seudun hygienialain mukaisten laitosten tuotantotiloissa ja Listerian ja Salmonellan esiintymistä ko. laitosten valmistamissa tuotteissa.

Tuotantotilojen sivelynäytteet otettiin tilojen lattiakaivoista. Lattiakaivoista tehdyt *Listeria monocytogenes*- löydökset voivat viitata tuotantotilojen ja – välineiden saastumiseen.

Tuotenäytteet otettiin valmiista myyntiin menevistä tuotteista. Tuotteet tutkittiin viimeisenä käyttöpäivänä.

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 myös elintarvikkeissa, myös raa'assa lihassa. Bakteerin optimaalinen lämpötila 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 pakasteissa 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.

TULOKSET

Sivelynäytteet tuotantotiloista yhteensä	22 kpl,
joista liha-alan laitoksista	16 kpl
maitoalan laitoksista	6 kpl
ei todettu <i>Listeria monocytogenes</i> -bakteeria	19 kpl
<i>Listeria monocytogenes</i>	3 kpl
Näytteet tuotteista <i>Listeria monocytogenes</i>	
määritykseen yhteensä	17 kpl
ei todettu <i>Listeria monocytogenes</i> -bakteeria	17 kpl
<i>Listeria monocytogenes</i>	0 kpl



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
p.03-41911

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.

Näytteet tuotteista <i>Salmonellan</i> määrittämiseen yhteensä	17 kpl
ei todettu <i>Salmonella</i> -bakteeria	17 kpl
<i>Salmonella</i>	0 kpl

TULOSTEN TARKASTELU

Tuotantotilojen lattiakaivoista ja pinnoilta otetuissa sivelynäytteissä todettiin *Listeria monocytogenes*-bakteeria yhden tuotantolaitoksen näytteissä. Tuotantolaitoksessa tehostettiin tulosten valmistuttua puhdistustoimenpiteitä ja toimenpiteiden vaikuttavuus varmistetaan uusintanäytteillä.

Tuotenäytteissä 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 Vesa Riepponen