2
Ruokamyrkytykset Helsingissä vuonna 2013

HEL 2014-006123 T 11 02 00

Päätösehdotus

Ympäristölautakunta päättää merkitä tiedoksi yhteenvedon Helsingissä vuonna 2013 selvitetyistä ruokamyrkytyksistä.

Elintarvikkeiden välityksellä leviävien ruokamyrkytysten selvittäminen ja seuranta on tarpeellista, jotta niiden esiintymistä osattaisiin ehkäistä ja siten parantaa elintarviketurvallisuutta.

Ruokamyrkytysten selvittäminen ja toiminnan lakisääteisyys

Ruokamyrkytysepäilyjen selvittäminen on ympäristökeskuksen lakisääteistä toimintaa. Useimmiten ravintola tai sairastunut ruokailija tekee ilmoituksen ruokamyrkytysepäilystä ympäristökeskukseen. Elintarvikelain 24 §:n mukaan elintarvikealan toimija on velvollinen ilmoittamaan välittömästi kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle saatuaan tiedon käsittelemänsä elintarvikkeen aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä tai epäillessään elintarvikkeen voivan aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäillystä elintarvikkeesta tulee säilyttää näyte siten, että se voidaan tutkia laboratoriossa ruokamyrkytyksen syyn selvittämiseksi.

Ruokamyrkytysten käsittelystä on säädetty valtioneuvoston asetuksella elintarvikkeiden ja veden välityksellä leviävien epidemioiden selvittämisestä (1365/2011), elintarvikelaissa (23/2006) sekä tartuntatautilaissa (583/86) ja -asetuksessa (786/86).

Ruokamyrkytysepidemioiden ja -epäilyjen selvittämistä varten toimii Helsingissä lainsäädännön edellyttämä selvitystyöryhmä. Selvitysryhmän kokoonpano tullaan tarkistamaan vuonna 2014 ympäristökeskuksen uusi organisaatio huomioiden.

Ruokamyrkytysepidemialla tarkoitetaan tapausta, jossa vähintään kaksi henkilöä on saanut oireiltaan samanlaatuisen sairauden nautittuaan samaa alkuperää olevaa ruokaa tai talousvettä ja missä kyseinen ruoka tai vesi voidaan todeta sairauden lähteeksi. Hyvin vakavan taudinaiheuttajan, kuten Clostridium botulinum- tai EHEC-bakteerin aiheuttamassa ruokamyrkytyksessä yhdenkin henkilön sairastuminen selvitetään kuten epidemiaepäily.

Vuodesta 2009 lähtien on ympäristökeskuksessa toiminut ruokamyrkytystiimi, jonka tehtävänä on selvittää yli viiden hengen

ruokamyrkytysepidemiaepäilyt selvitystyöryhmän alaisuudessa. Tiimin tehtäviin kuuluu myös tehdä epidemiaepäilystä ilmoitus Terveyden ja hyvinvoinnin laitokselle (THL) ja laatia Elintarviketurvallisuusvirastoon (Evira) toimitettavat ruokamyrkytysselvitykset. Tiimiin kuuluu hygieenikkoeläinlääkäri ja neljä tarkastajaa. Selvitystyön tavoitteena on löytää epidemian syy sekä saada käsitys sen laajuudesta ja merkityksestä, jotta voitaisiin estää epidemian mahdollinen laajeneminen ja hyödyntää selvityksessä saatu tieto valvonnassa ja ennaltaehkäisyssä.

Ruokamyrkytykset vuonna 2013

Helsingissä selvitettiin vuonna 2013 yhteensä 328 (369 vuonna 2012) ruokamyrkytysepäilyä, joista suurin osa oli yksittäisiä ruokamyrkytysepäilyjä. Ruokamyrkytysepidemioita oli 13 (14 vuonna 2012). Epidemiat on tarkemmin kuvattu liitteessä 1.

Ympäristökeskuksen tietoon tulleiden ruokamyrkytykseen sairastuneiden henkilöiden määrä oli vuonna 2013 yhteensä 113, mikä on selvästi vähemmän kuin edellisenä vuonna (459 vuonna 2012, alle 150 vuonna 2011). Vuonna 2012 oli kaksi laajaa epidemiaa, joissa sairastuneita oli 50-100 epidemiaa kohden. Vuonna 2013 epidemiat olivat pienempiä.

Ympäristökeskukseen ilmoitettujen ruokamyrkytysepäilyjen määrä oli samalla tasolla kuin vuonna 2012. Epäilyilmoituksista 80 % koski tapauksia, joissa sairastui vain yksi henkilö. Liitteessä 2 on kuvattu vuosina 2008-2013 ympäristökeskuksessa selvitetyt ruokamyrkytysepäilyt. Suurimmassa osassa yksittäisiä ruokamyrkytysepäilytapauksia ei aiheuttajaa saada selville tai sairastumisen ei voida osoittaa liittyneen ruokailuun.

Botuliinin aiheuttama ruokamyrkytys

Botuliinitoksiini aiheutti yhden ihmisen sairastumisen. Clostridium botulinum -bakteerin tuottama botuliinitoksiini aiheuttaa erittäin vakavan ruokamyrkytyksen, joka on harvinainen Suomessa. Myrkytys on mahdollinen, jos elintarvike on saastunut Clostridium botulinum -bakteerin itiöillä, valmistusprosessi ei tuhoa itiöitä ja tuotteen säilytys hapettomissa olosuhteissa on mahdollistanut bakteerin lisääntymisen ja toksiinituoton. Kuumentaminen tuhoaa toksiinin. Toksiini on hajuton ja mauton, eikä sitä voi todeta tuotteesta aistinvaraisesti.

Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäiltiin kaupallista elintarviketta, mutta aiheuttaja jäi epäselväksi. Myöskään muita tapauksia ei ilmennyt. Klassisessa botulismissa yleisin tartuntalähde on ollut riittämättömästi kuumennettu säilyke. Suomessa riskielintarvikkeita ovat lisäksi

vakuumipakatut savukalatuotteet, joita on säilytetty yli +3 celsiusasteessa.

Osterit kahden norovirusepidemian aiheuttajina ja tonnikalan aiheuttama histamiiniruokamyrkytys

Noroviruksella saastuneet osterit aiheuttivat kaksi epidemiaa. Molemmissa tapauksissa ostereista todettiin norovirus (genotyyppi 1 ja 2). Norovirus ei lisäänny elintarvikkeissa, mutta tartunnan voi saada elintarvikkeen välityksellä. Norovirusepidemioita on voitu yhdistää ostereihin.

Osterit ja simpukat ovat yleisiä virusten välittäjäelintarvikkeita, sillä ne siivilöivät tehokkaasti viruksia itseensä, jos ne elävät viruksella saastuneessa vedessä. Osterit syödään myös yleensä raakana ilman kuumennuskäsittelyä. Raakana syötävien ostereiden riskienhallinta perustuu alkutuotannossa käytettävien kasvatus- ja säilytysaltaiden veden puhtauteen sekä käsittelyhygieniaan ja ristikontaminaation ehkäisyyn vähittäismyynnissä ja tarjoilussa.

Kaksi henkilöä sairastui histamiiniruokamyrkytykseen syötyään tonnikalapizzaa pizzeriassa. Avatusta tonnikalasäilykepurkista otetusta näytteestä löytyi histamiinia.

Histamiinin aiheuttama ruokamyrkytys liittyy yleensä tonnikalaan tai muihin Scombridae-heimon kaloihin, jotka sisältävät muita kalalajeja useammin histidiinia. Histidiini muuttuu histamiiniksi kalan bakteerien toiminnan seurauksena. Bakteerien kasvuun kalassa vaikuttaa kylmäketjun katkeaminen joko jo kalaa pyydettäessä tai myöhemmässä vaiheessa. Yleisimmät histamiinin aiheuttamat oireet ovat kasvojen ja kaulan alueen punoitus ja suun kirvely. Oireet alkavat tyypillisesti jo muutaman minuutin tai tunnin kuluttua syömisen aloittamisesta, ja ne kestävät yleensä tunnin tai pari tuntia.

Elintarvikkeen virheellisestä käsittelystä aiheutuneet ruokamyrkytykset

Neljän hengen seurue sairastui ruokailtuaan ravintolassa. Sairastumisten aiheuttaja jäi epäselväksi, mutta ravintolan puhtaudessa ja hygieniassa havaittiin puutteita. Ruokiin käytetyistä mausteista todettiin Bacillus cereus- ja Clostridium perfringens-bakteereita. Bacillus cereus- kannan todettiin jatkotutkimuksessa tuottavan ripulitoksiinia.

Yhdeksän henkilöä samassa ravintolassa kolmena eri päivänä ruokailleista sairastui ruokamyrkytykseen. Ravintolan toiminnassa havaittiin vakavia puutteita muun muassa käsienpesun ja puhtauden sekä tarjolla olleen riisin lämpötilahallinnan osalta. Elintarvikenäytteistä

käytetyistä mausteista löytyi ripulitoksiinia tuottavia Bacillus cereus-bakteereita. Lisäksi yhdestä ruokanäytteestä löytyi Escherichia coli -bakteeria, mikä viittaa ulosteperäiseen saastumiseen. Varmuutta aiheuttajaelintarvikkeesta ei saatu. Sairastuneita oli kuitenkin kolmessa eri seurueessa ja oireet sekä itämisajat olivat yhtenevät.

Palvelutalon asukkaista ja henkilökunnasta 17 sairastui jouluaterian nauttimisen jälkeen seuraavana päivänä ruokamyrkytykseen. Elintarvikenäytteistä ei ollut löydöksiä, mutta potilasnäytteestä todettiin Clostridium perfringens -bakteeri. On todennäköistä, että osastoilla kypsennetty ja tarjottu kinkku aiheutti ruokamyrkytysepidemian mahdollisen riittämättömän kuumentamisen, hitaan jäähtymisen ja/ tai virheellisen säilytyslämpötilan seurauksena.

Yhteenveto ja jatkotoimenpiteet

Ympäristökeskukseen ilmoitettujen ruokamyrkytysepäilyjen määrä on pysynyt lähes samana viime vuosina. Yksittäisiä ruokamyrkytysepäilyjä ilmoitetaan ympäristökeskukseen joka työpäivä ja yli viiden henkilön epidemioita 10-20 vuosittain.

Vuonna 2013 osa ruokamyrkytyksistä liittyi selvästi riskielintarvikkeisiin kuten ostereihin. Osassa tapauksista havaittiin elintarvikkeiden käsittelyvirheitä esimerkiksi jäähdytyksessä ja toisaalta puutteita ravintolan yleisessä hygieniassa. Mausteet tulivat aikaisempien vuosien tapaan esille mahdollisena ruokamyrkytysepidemian aiheuttajana varsinkin, jos mausteita lisätään tarjottaviin ruokiin kuumentamatta. Käsienpesuun, elintarvikkeiden jäähdytykseen ja ristikontaminaation estoon on kiinnitettävä jatkuvasti huomioita valvonnassa ja elintarvikehuoneistojen tarkastuksissa.

Osa elintarvikealan toimijoista ilmoittaa kaikki ruokamyrkytysepäilyt valvontaviranomaiselle viivytyksettä. Elintarvikealan toimijoiden tietoisuutta ilmoitusvelvollisuudesta heille tulevista ruokamyrkytysepäilyistä on kuitenkin tarvetta edelleen parantaa. Viive ilmoittamisessa vaikeuttaa ruokamyrkytysten selvittämistä ja useampi henkilö voi sairastua ennen kuin esimerkiksi saastunut elintarvike poistetaan markkinoilta. Ympäristökeskus tiedottaa isoista ruokamyrkytysepidemioista epidemioiden selvitystyön helpottamiseksi ja yleisen tietoisuuden lisäämiseksi ruokamyrkytyksiin vaikuttavista seikoista.

Esittelijä

elintarviketurvallisuuspäällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

Riikka Åberg, elintarviketurvallisuuspäällikkö, puhelin: +358 9 310 32010

riikka.aberg(a)hel.fi
Pirkko Hokkanen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31527
pirkko.hokkanen(a)hel.fi
Karoliina Kettunen, hygieenikkoeläinlääkäri, puhelin: + 358 9 310 31584
karoliina.kettunen(a)hel.fi

Liitteet

1	Vuoden 2013 ruokamyrkytykset
2	Selvitetyt ruokamyrkytysepäilyt 2008-2013

Otteet

Ote	**Otteen liitteet**
Elintarviketurvallisuusvirasto	Esitysteksti
Etelä-Suomen aluehallintovirasto (Helsingin toimipaikka)	Esitysteksti
Elintarviketurvallisuusosasto	Esitysteksti Muutoksenhakukielto, täytäntöönpano