Vuoden 2015 ruokamyrkytysepidemiaepäilyjen näytön vahvuuden luokittelut

	Tapahtuma-aika	**Tapahtumapaikka**	**Ruokamyrkytykseen johtaneet virheet**	**Väittäjäelintarvike**	**Ruokamyrkytysten aiheuttajamikrobi**	**Sairastuneiden määrä**
1	24.1.	Ravintola	Tuntematon	Tuntematon	Ei tiedossa	6
2	10.3. ja 13.3.	Ravintola	Käsittely ja säilytysvirhe (jäähdytys ja säilytyslämpötila)	Useita	Ei tiedossa, mahdollisesti Bacillus cereus	5
3	10.5.	Ravintola	Käsittelyvirhe (jäähdytys)	Pulled pork –tyyppinen liharuoka	Ei tiedossa, mahdollisesti Clostridium perfringens	2
4	vk 27 1.-3.7.	Myymälä	Saastunut raaka-aine ja käsittelyvirhe (lämpötilojen hallinta)	Vanukas, mahdollisesti Chia-siemenet	Salmonella Newport	45
5	5.7.	Ravintola	Tuntematon	Mahdollisesti couscous-salaatti	Ei tiedossa, mahdollisesti B. cereus	4
6	21.8.	Ravintola	Käsittelyvirhe (säilytyslämpötila korkea)	Lihapullat	Humaaninäytteissä Staphylococcus aureus ja Bacillus cereus	9
7	16.11.	Henkilöstöravintola	Mahdollisesti oireeton työntekijä levittänyt	Tuntematon	Norovirus	55
8	27.11.	Myymälä	Tuntematon	Punajuurimehu	Ei tiedossa	2
9	2.12.	Ravintola	Käsittelyvirhe (jäähdytys)	Kanakastike	Maustenäytteistä löytyi Clostridium perfringens ja Bacillus cereus	7
10	9.12	Ravintola	Käsittelyvirhe (jäähdytys)	Kanakastike	Ei tiedossa, mahdollisesti Clostiridium perfringens	5
				Sairastuneita epidemioissa		**140**