

RUOKA-MYRKYTYS-BAKTEERI	LUONNOLLISIA ESIINTYMIS-PAIKKOJA	LUONTEEN-OMAISTA	RISKIELINTARVIKKEITA JA -TILANTEITA	RISKIN EHKÄISEMISSÄ TÄRKEÄÄ
<i>Staphylococcus aureus</i>	ihobakteeri	tuottaa myrkkyä	kuumennettujen tuotteiden käsittely joulukinkku	kylmäketju käsihygienia
<i>Bacillus cereus</i>	maaperän bakteeri	tuottaa myrkkyä itiöllinen	suuret ruokaerät juurekset, kasvikset, raakamaito, myös kuivissa tuotteissa	kuumennus tähteitä ei käytetä jäähdytys kylmäketju sterilointi
<i>Clostridium perfringens</i>	maaperän ja eläinten suolistobakteeri	itiöllinen vain hapettomissa olosuhteissa, 10–54°C tuottaa myrkkyä	suuret ruokaerät liha- ja valkuaispitoiset ruuat	kuumennus tähteitä ei käytetä jäähdytys kylmäketju ruoka ei +12–60°C sterilointi
<i>Clostridium botulinum</i>	maaperä, eläinten suolisto, liha, kalat, vesistöt, hunaja	suolisto, liha, kalat, vesistöt, hunaja itiöllinen vain hapettomissa olosuhteissa tuottaa kaasua botuliini - botulismi	tyhjiöpakatut, suojakaasupakatut kypsennetyt tuotteet, savukala puutteellinen sterilointi suuret ruokaerät	kuumennus tähteitä ei käytetä jäähdytys kylmäketju ruoka ei +12–60°C sterilointi
<i>Listeria</i>	maaperän ja vesistöjen bakteeri yleinen raakamaidossa	hapellinen ja hapeton lisääntyy -0,4–45°C lisääntyy suolaisessa	tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalat, leikkeleet, einest tuotteet, pastöroimaton maito	pastörointi kuumennus > 70°C, siipikarjan liha > 75°C lyhyt kylmäsäilytys
<i>Yersinia</i> -bakteerit	sika villit eläimet kasvikset	hapellinen ja hapeton lisääntyy 0–44°C säilyy pakasteissa	saastuneet tuoreet kasvikset, huonosti kypsennetty sianliha, jälkisaastunut lihavalmistus	teurastus- ja käsittely- hygienia pastörointi kuumennus > 70°C

RUOKA-
MYRKYTYS-
BAKTEERI

LUONNOLLISIA
ESIINTYMIS-
PAIKKOJA

LUONTEEN-
OMAISTA

RISKIELINTARVIKKEITA
JA -TILANTEITA

RISKIN
EHKÄISEMISSÄ
TÄRKEÄÄ

Salmonella- bakteerit	suolistobakteeri, vars. siipikarjan, kananmunat (esiintyvyys tuotanto- eläimissä Suomessa vähäistä)	hapellinen ja hapeton säilyy pakasteissa ja kuivissa tuotteissa tartunta voi olla oireeton ja pitkäaikainen	saastuneet kasvikset, esim idut kananmunat, siipikarjan liha majoneesi ristisaastutus tartunnan kantaja	Kansallinen valvonta- ohjelma pastörointi, kuumennus > 70°C, siipikarjan liha >75°C
Kampylobakteerit	siipikarja luonnon vedet raakamaito	säilyvät hyvin kaasus- pakatuissa siipikarjan- lihatuotteissa	siipikarjaliha, epidemiat yleensä kesällä, juomavesi	pastörointi, kuumennus > 70°C, siipikarjan liha >75°C
EHEC-bakteeri (Escherichia coli serotyyppi O157)	naudan suolisto	sietää happamuutta	jauhelihapihvit, hampurilaiset pastöroimaton maito omenamehu, saastuneet kasvikset	teurastushygienia lypsyhygienia pastörointi, kuumennus > 70°C
Vibrio-bakteerit	suolaiset merivedet, lämpimät alueet	suolahakuinen ei kotoperäisiä tartuntoja	raaka kala merenelävät	merenelävien nopea jäähdytys, kylmäketju kuumennus > 70°C
Shigella-bakteeri	ihmisen ja apinan suolisto, ulosteella saastunut vesi, karpäset levittävät		tartunnan kantaja saastunut talousvesi	käsittelyhygienia, kylmäketju pastörointi, kuumennus > 70°C



Ruokamrkytysbakteerit,
muistipeli

Ruokatieto