

Yli sata sai Vieremällä ruokamyrkytyksen hirvipeijaisissa

Minttu Mikkonen

HELSINGIN SANOMAT

20.10.00

VIEREMÄ. Hirvipeijaisissa sunnuntaina tarjottu mykyrokka aiheutti lievän ruokamyrkytyksen yli sadalle ihmiselle Vieremällä Ylä-Savossa.

Ruokamyrkytysbakteerien runsas kasvu johtui lihan käsittelyvirheestä. Hirviporukka oli keittänyt noin 60 kiloa hirven, naudan ja sian lihaa valmiiksi edellisenä päivänä ja jättänyt lihat yöksi ulos jäähtymään muovilaatikoissa. Poikkeuksellisen lämpimässä säässä lihat eivät jäähtyneet ja bakteerit pääsivät lisääntymään.

Peijaisissa oli yli 300 ruokailijaa, joista arviolta yli puolet kärsi ripulista ja vatsakivuista. Iisalmen seudun kuntayhtymän terveystarkastajan **Aili Heikkisen** mukaan ensimmäiset ruokailijat alkoivat oireilla jo sunnuntai-iltana.

Tutkimukset saatiin käyntiin

heti maanantaiaamuna, koska myös peijaisiin osallistuneet ympäristölaboratorion työntekijät saivat oireita. Alustavissa tutkimuksissa on saatu selville, että mykyrokassa oli erittäin runsaasti yleisiä *clostridium perfringens* ja *bacillus cereus* -ruokamyrkytysbakteereja.

Lähiwiikot ovat hirvipeijaisien sesonkia, joten porukoiden kannattaa ottaa lämmin sää huomioon. Lihaa ei koskaan pitäisi säilyttää ilkona.

"Jos ei ole mahdollisuutta jäähdyttää lihoja tehokkaasti, niitä ei pitäisi valmistaa edellisenä päivänä. Mykyrokka on erittäin pilaantuva elintarvike. Siinä on bakteerille kaikki mahdollinen, mitä se tarvitsee, ja vähän enemmänkin", Heikkinen sanoo.

Mykyrokka on savolainen perinneruoka, jonka valmistukseen käytetään lihan lisäksi verta, ohrajauhoa, sipulia ja si-anihraa.