

Taulukko. Tärkeimmät ruokamyrkytysbakteerit

RUOKA-MYRKYTYS-BAKTEERI	LUONNOLLISIA ESIINTYMIS-PAIKKOJA	LUONTEEN-OMAISTA	RISKIELINTARVIKKEITA JA -TILANTEITA	RISKIN EHKÄISEMISSÄ TÄRKEÄÄ
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ihmisen iho, nenä ja limakalvot Eläinten iho	Tuottaa myrkkyä, toksiinia, joka ei hajoa kuumennuksessa	Kuumennettujen tuotteiden käsittely	Jatkuva kylmäketju Käsihygienia
<i>Bacillus cereus</i>	Maaperä, vesistöt	Toksiini Bakteeri-itiö	Suurten ruokaerien käsittely Riisi, pastat, pasteijat Juurekset, kasvikset, vilja, mausteet, perunajauho Raakamaito, maitojauhe, vanukkaat	Riittävä kuumennus Kuumien ruokien tähteitä ei käytetä Tehokas jäähditys 4h +6C Kylmäketju < 6C Itiö tuhoutuu steriloinnissa
<i>Clostridium perfringens</i>	Maaperä Eläinten suolisto Pöly	Bakteeri-itiö Vain hapettomissa olosuhteissa Toksiini	Suurten ruokaerien käsittely Liha- ja valkuaispitoiset ruuat	Tehokas kuumennus +75C< Kuumien ruokien tähteitä ei käytetä Tehokas jäähditys 4h +6C Kylmäketju Ruoka ei +12–60 °C Itiö tuhoutuu vain steriloinnissa
<i>Clostridium botulinum</i>	Maaperä, vesistöt Eläinten suolisto Liha, kalat, hunaja (Hunajaa ei alle 1-vuotialle)	Bakteeri-itiö Vain hapettomissa olosuhteissa Tuottaa toksiinia, botuliinia, joka on hermomyrkky, aiheuttaa botulismin Tuottaa kaasua	Tyhjiöpakatut, suojakaasupakatut, kypsennetyt tuotteet, savukala Lihäsäilykkeen puutteellinen sterilointi Suurten ruokaerien käsittely	Tehokas kuumennus Kuumien ruokien tähteitä ei käytetä Tehokas jäähditys Kylmäketju, kala < 3C Ruoka ei +12–60 °C Itiö tuhoutuu vain steriloinnissa
Listeria	Maaperä Vesistöissä erittäin yleinen Raakamaidossa	Hapellisissa ja hapettomissa Lisääntyy -0,4–45 °C Lisääntyy suolaisessa Säilyy hyvin pakasteissa	Tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalat, leikkeleet, valmiina syötävät elintarvikkeet Pastöroimattomasta maidosta valmistetut home- ja tuorejuustot	Tuhoutuu pastöroinnissa, kuumennuksissa > 72 °C, siipikarjan lihalla > 75°C Kylmäsäilytys rajattu aika Kala < 3C
Yersinia-bakteerit	Sika Villit eläimet Kasvikset saastunut vesi	Hapellisissa ja hapettomissa Lisääntyy 0–44 °C	Pellolla tai varastoinnissa saastuneet tuoreena syödyt kasvikset Huonosti kypsennetty sianliha Jälkikontaminoitunut lihavalmistete Raakamaito	Teurastus- ja käsittelyhygienia Tuhoutuu pastöroinnissa, kuumennuksissa >72 °C

Taulukko. Tärkeimmät ruokamyrkytysbakteerit

RUOKA-MYRKYTYS-BAKTEERI	LUONNOLLISIA ESIINTYMIS-PAIKKOJA	LUONTEEN-OMAISTA	RISKIELINTARVIKKEITA JA -TILANTEITA	RISKIN EHKÄISEMISSÄ TÄRKEÄÄ
Salmonella-bakteerit	Suolisto Siipikarjan suolisto Kananmunat Tuotantoeläinten suolisto (Esiintyvyys tuotantoeläimissä Suomessa vähäistä)	Hapellisissa ja hapettomissa Säilyy hyvin pakasteissa ja kuivissa tuotteissa Tartunta voi olla oireeton ja pitkäaikainen	Saastuneet kasvikset, esim. idut Puutteellisesti kuumennetut kananmunat, siipikarjan liha Majoneesi Ristisaastutus Tartunnan kantaja levittää	Kansallinen valvontaohjelma Tuhoutuu pastöroinnissa, kuumennuksissa >70 °C, siipikarjan lihalla 75 °C
Kambylobakteerit	Siipikarja Luonnon vedet Raakamaito	Säilyvät hyvin kaasupakatuissa siipikarjanlihatuotteissa	Puutteellisesti kuumennettu siipikarjanliha, epidemiat yleensä kesällä Pastöroimaton maito Puutteellisesti käsitelty juomavesi	Tuhoutuu pastöroinnissa, kuumennuksissa >70 °C, siipikarjan lihalla 75 °C
EHEC-bakteeri (Escherichia coli)	Naudan suolisto	Sietää happamuutta Kestää pakastuksen	Puutteellisesti kuumennetut jauhelihapihvit, hampurilaiset Pastöroimaton maito Saastuneet kasvikset	Teurastushygienia Lypsyhygienia Tuhoutuu pastöroinnissa, kuumennuksissa >70 °C
Vibrio-bakteerit	Suolaiset rannikkojen merivedet lämpimillä alueilla	Suolahakuinen Ei ole ollut kotoperäisiä tartuntoja	Raaka kala Puutteellisesti kuumennetut, liian lämpimänä säilytetyt merenelävät	Merenelävien nopea jäähdytys Kylmäketju Tuhoutuu pastöroinnissa, kuumennuksissa >70 °C
Shigella-bakteerit	Ihmisen ja apinan suolisto Ulostella saastunut vesi Kärpäset levittävät		Tartunnan kantaja levittää Saastunut talousvesi	Tuhoutuu pastöroinnissa, kuumennuksissa >75 °C

Lähde: ruokavirasto.fi / ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja. Luettu tammikuu 2021.