



17.05.2019

## § 129

### Ruokamyrkytykset Helsingissä vuonna 2018

HEL 2019-005267 T 11 02 00

#### Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi yhteenvedon Helsingissä vuonna 2018 selvitetystä ruokamyrkytysepidemioista.

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

Ruokamyrkytysepäilyjä ilmoitetaan ympäristöpalveluihin joka työpäivä ja epidemiaepäilyjä 10–30 vuosittain. Elintarvikealan toimija tai sairastunut ruokailija voi ilmoittaa epäilystä ruokamyrkytyksestä sähköisellä lomakkeella. Sähköisen lomakkeen avulla saadaan olennaiset tiedot ruokamyrkytysepäilyn selvittämistä varten määrämuotoisesti, mikä helpottaa epäilyilmoitusten käsittelyä ja vähentää tarvetta lisätietojen kysymiseen esimerkiksi sähköpostitse.

Ruokamyrkytysepidemialla tarkoitetaan tapausta, jossa vähintään kaksi henkilöä on saanut oireiltaan samanlaatuisen sairauden nautittuaan samaa alkuperää olevaa ruokaa tai talousvettä ja jossa 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.

Ruokamyrkytysepidemioiden ja -epäilyjen selvittämistä varten toimii Helsingissä selvitystyöryhmä. Ruokamyrkytysepidemioita selvitetään Kaupunkiympäristön toimialan elintarviketurvallisuusyksikön ja Sosiaali- ja terveystoimialan epidemiologisen toiminnan yhteistyönä. 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.

Ruokamyrkytysepidemioiden selvittämiseen liittyy käytännössä tarkastus- ja näytteenottokäynti elintarvikehuoneistoon, elintarvike- ja potilasnäytteiden otto, potilaiden hoitoonohjaus selvitystyöryhmässä sovitun työnjaon mukaisesti, epidemiologinen tutkimus ja viestintä eri viranomaisten kesken sekä tiedotteiden laatiminen. Elintarvike- ja vesivälit-



17.05.2019

teisten epidemioiden epäily- ja selvitysilmoitukset tehdään Ruokaviraston ja Terveysten ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) yhteiseen ruokamyrkytusepidemiarekisteritietojärjestelmään (RYMY-tietojärjestelmään).

## Ruokamyrkytykset vuonna 2018

Helsingissä selvitettiin vuonna 2018 yhteensä 555 (vastaava luku vuonna 2017 534 kpl ja vuonna 2018 380 kpl) ruokamyrkytusepäilyä, joista suurin osa oli yksittäisiä ruokamyrkytusepäilyjä. Sähköisen lomakkeen kautta ilmoituksia tuli 350, joka on 63 % kaikista ruokamyrkytusepäilyilmoituksista.

Elintarviketurvallisuusyksikkö osallistui 23 ruokamyrkytusepidemiaepäilyn selvitykseen. Epidemioista 14 todettiin ravintoloissa. Lisäksi epidemioita todettiin esimerkiksi keskuskeittiöissä ja ulkomyyntitapahtumassa. Epidemiat on tarkemmin kuvattu liitteessä 1.

Norovirus aiheutti kuusi epidemiaa, joissa sairastui yhteensä 317 henkilöä. Helsingin epidemiaselvitysryhmä selvitti laajan norovirusepidemian aiheuttajan. Epidemia aiheutui keskuskeittiön valmistamasta ruoasta, jota toimitettiin neljään toimipisteeseen. Epidemiassa sairastui yhteensä 287 henkilöä. Sairastuneet olivat palvelukeskusten ja sairaalan asiakkaita ja henkilökuntaa sekä keittiöhenkilökuntaa. Epidemian aiheuttajaksi osoittautui ulkomaisista pakastemarjoista valmistettu jälkiruoka. Muut norovirusepidemiat liittyivät riskielintarvikkeisiin eli ostereiden tai simpukoiden syömiseen. Isosta norovirusepidemiasta tiedotettiin yleisöä ja tiedotuksen yhteydessä korostettiin käsienpesun tärkeyttä noroviruksen leviämisen ehkäisyssä.

Keskuskeittiön valmistamaa ruokaa epäiltiin myös yhden merkittävän salmonellaepidemian aiheuttajaksi. Epidemiassa sairastui yhteensä 15 henkilöä, joista 14 oli sairaalan potilaita. Epidemian välittäjäelintarviketta ei saatu selville. Epidemioiden johdosta keskuskeittiöiden raaka-ainesten hankintaa ja ulkomaisten pakastemarjojen käyttöä koskevia ohjeita tarkennettiin.

Kampylobakteeri aiheutti yhden epidemian, jonka syynä oli ulkomaista alkuperää olevan ankanlihan riittämätön kypsennys kodeissa. Lisäksi selvitettiin kolmea listeriabakteerin aiheuttamaa vakavaa sairastumista (listerioosi), joissa yhdessä saatiin selville välittäjäelintarvike.

Ulkoilmatapahtumassa todettiin kahdesta eri myyntipisteestä aiheutuneita sairastumisia, joissa varsinainen aiheuttaja jäi tuntemattomaksi. Myyntipisteiden toiminnassa oli huomautettavaa tapahtumaan kuljetettujen ruokien lämpötilanhallinnassa. Havaittujen epäkohtien johdosta



17.05.2019

tehtiin useita tarkastuksia ja tapahtuman järjestäjän kanssa neuvoteltiin tavoista, joilla vastaavia epäkohtia voidaan ehkäistä tulevaisuudessa.

Muut epidemiat johtuivat virheellisistä kypsennys-, säilytys- tai jäähdytyslämpötiloista tai puutteellisesta käsittelyhygieniasta. Yksi epidemia johti mausteiden takaisinvetoon EU-alueelta, sillä mausteissa todettiin kiellettyjä väriaineita. Lisäksi osa tutkituista mausteista osoittautui mikrobiologiselta laadultaan huonoksi. Elintarvikemääräystenvastaiset mausteet määrättiin hävitettäväksi.

Ympäristöpalveluiden tietoon tulleiden ruokamyrkytykseen sairastuneiden henkilöiden määrä oli 432 (vuonna 2017 yhteensä 112, vuonna 2016 yhteensä 260), mikä oli enemmän kuin edellisvuonna johtuen norovirusepidemioiden määrästä.

Sairastuneiden määrä vaihtelee vuosittain, sillä yksittäisten epidemioiden laajuus ja vakavuus vaihtelevat. Liitteessä 2 on kuvattu vuosina 2008–2018 ympäristöpalveluissa selvitetty ruokamyrkytysepäilyt. Suurimmassa osassa yksittäisiä ruokamyrkytysepäilytapauksia ei aiheuttajaa saada selville tai sairastumisen ei voida osoittaa liittyneen ruokailuun.

Elintarvikkeiden jäähdytykseen, valmistuslämpötiloihin, keittiöhenkilökunnan hygieeniisiin toimintatapoihin ja ristikontaminaation estoon on kiinnitettävä jatkuvasti huomioita valvonnassa ja elintarvikehuoneistojen tarkastuksissa. Siipikarjanlihan ja jauhelihan kypsentämisellä täysin kypsäksi, voidaan estää vakavien taudinaiheuttajien kuten salmonellan, kamylobakteerin ja EHEC-bakteerin aiheuttamia ruokamyrkytyksiä. Norovirustartunnan ehkäisemisessä keskeistä on huolellinen käsienpesu ja riskielintarvikkeiden kuten ulkomaisten pakastevadelmien ja simpukoiden riittävä kuumentaminen ennen käyttöä.

Esittelijä

yksikön päällikkö  
Riikka Åberg

Lisätiedot

Riikka Åberg, yksikön päällikkö, puhelin: +358 9 310 32010  
riikka.aberg(a)hel.fi  
Pirkko Hokkanen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31527  
pirkko.hokkanen(a)hel.fi

**Liitteet**

- 1 Liite 1 Vuoden 2018 ruokamyrkytysten tapahtumapaikat ja aiheuttajat
- 2 Liite 2 Selvitetty ruokamyrkytysepäilyt 2008–2018

**Muutoksenhaku**

Postiosoite  
PL 58235  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
kaupunkiymparisto@hel.fi

Käyntiosoite  
Viikinkaari 2 A  
Helsinki 79  
<https://www.hel.fi/>

Puhelin  
09 310 1691  
Faksi

Y-tunnus  
0201256-6

Tilinro  
FI06 8000 1200 0626 37  
Alv.nro  
FI02012566



17.05.2019

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

## Otteet

Ote	Otteen liitteet
Elintarviketurvallisuus	Esitysteksti Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano Liite 1 Liite 2
Sosiaali- ja terveystoimialan epidemiologinen toiminta	Esitysteksti Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano Liite 1 Liite 2
Etelä-Suomen aluehallintovirasto (Helsingin toimipaikka)	Esitysteksti Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano Liite 1 Liite 2
Ruokavirasto	Esitysteksti Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano Liite 1 Liite 2

## Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

## Esittelijän perustelut

Ruokamyrkytysten käsittelystä on säädetty valtioneuvoston asetuksella elintarvikkeiden ja veden välityksellä leviävien epidemioiden selvittämisestä, elintarvikelaissa sekä tartuntatautilaissa ja -asetuksessa.

Elintarvikelain 24 §:n mukaan elintarvikealan toimija on velvollinen ilmoittamaan välittömästi kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle saatuaan tiedon käsittelemänsä elintarvikkeen aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä tai epäilllessään elintarvikkeen voivan aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäillystä elintarvikkeesta tulee säilyttää näyte siten, että se voidaan tutkia laboratoriossa ruokamyrkytyksen syyn selvittämiseksi.

Esittelijä

yksikön päällikkö  
Riikka Åberg



17.05.2019

Lisätiedot

Riikka Åberg, yksikön päällikkö, puhelin: +358 9 310 32010

riikka.berg(a)hel.fi

Pirkko Hokkanen, elintarviketarkastaja, puhelin: +358 9 310 31527

pirkko.hokkanen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Liite 1 Vuoden 2018 ruokamyrkytysten tapahtumapaikat ja aiheuttajat
- 2 Liite 2 Selvitetyt ruokamyrkytysepäilyt 2008–2018

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

**Ote**

Elintarviketurvallisuus

Sosiaali- ja terveystoimialan  
epidemiologinen toiminta

Etelä-Suomen aluehallinto-  
virasto (Helsingin toimipaik-  
ka)

Ruokavirasto

**Otteen liitteet**

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-  
täntöönpano

Liite 1

Liite 2

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-  
täntöönpano

Liite 1

Liite 2

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-  
täntöönpano

Liite 1

Liite 2

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-  
täntöönpano

Liite 1

Liite 2