



§ 107 Ruokamyrkytykset Helsingissä vuonna 2017

HEL 2018-005155 T 11 02 00

Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti merkitä tiedoksi yhteenvedon Helsingissä vuonna 2017 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 hoitoon-ohjaus selvitystyöryhmässä sovitun työnjaon mukaisesti, epidemiologinen tutkimus ja viestintä eri viranomaisten kesken sekä tiedotteiden laatiminen. Elintarvike- ja vesivälit-



teisten epidemioiden epäily- ja selvitysilmoitukset tehdään Eviran ja Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) yhteiseen ruokamyrkytys-epidemiarekisteritietojärjestelmään (RYMY-tietojärjestelmään).

Ruokamyrkytykset vuonna 2017

Helsingissä selvitettiin vuonna 2017 yhteensä 534 (vastaava luku vuonna 2015 331 kpl ja vuonna 2016 380 kpl) ruokamyrkytys-epäilyä, joista suurin osa oli yksittäisiä ruokamyrkytys-epäilyjä. Ruokamyrkytys-epäilyistä 151 tapauksessa ilmoitettiin sairastuneiden määräksi kaksi tai enemmän. Muutokset kirjauskäytännöissä vaikuttavat epäilyjen määrän kasvuun, kun myös yksittäiset epäilyt on kirjattu.

Sähköisen lomakkeen kautta ilmoituksia tuli 340, joka on 64 % kaikista ruokamyrkytys-epäilyilmoituksista.

Elintarviketurvallisuusyksikkö osallistui 23 ruokamyrkytys-epidemia-epäilyn selvitykseen. Varsinaisia ruokamyrkytys-epidemiaa todettiin 18. Epidemiat olivat pienempiä kuin edellisvuonna ja sairastuneiden määrä oli enimmillään 23.

Epidemiat on tarkemmin kuvattu liitteessä 1. Epidemioista 15 todettiin ravintoloissa, yksi henkilöstöravintolassa, kotona ja oppilaitoksen ope- tuskeittiössä.

Kotona tapahtuneessa epidemiassa neljällä henkilöllä todettiin EHEC-bakteeri ja heistä kolme sairastui. Epidemian aiheutti saastunut raaka-aine. Henkilöt sairastuivat, koska myymälästä ostetusta teollisuuden valmistamasta jauhelihasta valmistetut jauhelihapihvit oli jätetty tarkoituksella osittain raaka-aksi.

Kolme epidemiaa johtui kampylobakteerista, jossa aiheuttajaksi epäiltiin broileria ja ankkaa. Tavallisimmin kampylobakteerin saa huonosti kypsennetystä broilerista tai ristisaastumisen kautta, jos esimerkiksi raakan siipikarjan lihan käsittelyyn ei ole erillisiä välineitä tai keittiötyöntekijöiden käsihygieniassa on puutteita.

Helsinki osallistui myös laajan salmonella-epidemian selvittämiseen, jossa selvitystyöstä päävastuullisina olivat Terveystieteiden ja hyvinvoinnin- laitos sekä Elintarviketurvallisuusvirasto. Suomessa todettiin kesä-elo- kuussa 20 kotimaista Salmonella Bareilly -tapaus, joista merkittävä osa henkilöistä oli ruokaillut helsinkiläisissä ravintoloissa. Epidemian aiheuttanut raaka-aine jäi kuitenkin epäselväksi.

Elintarvikkeiden käsittelyvirhettä kuten elintarvikkeen puutteellista kuumennusta tai jäähdytystä epäiltiin kahdeksan epidemian aiheuttajaksi.



18.05.2018

Kolmessa epidemiassa epäiltiin aiheuttajaksi saastunutta raaka-ainetta. Norovirus aiheutti ainoastaan kolme epidemiaa. Kolmen epidemian taudinaiheuttajaa ei saatu selville.

Ympäristöpalveluiden tietoon tulleiden ruokamyrkytykseen sairastuneiden henkilöiden määrä oli 112 (vuonna 2016 yhteensä 260, vuonna 2015 yhteensä 140), mikä oli vähemmän kuin edellisvuonna johtuen pienemmistä epidemioista ja vähäisestä norovirusepidemioiden määrästä. Todetuissa epidemioissa oli vuonna 2017 enemmän taudinaiheuttajia, joissa oireet edellyttivät hakeutumaan herkemmin lääkärin hoitoon (kampylobakteeri, EHEC, salmonella).

Sairastuneiden määrä vaihtelee vuosittain, sillä yksittäisten epidemioiden laajuus ja vakavuus vaihtelevat. Liitteessä 2 on kuvattu vuosina 2008–2017 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, kampylobakteerin ja EHEC-bakteerin aiheuttamia ruokamyrkytyksiä.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

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

Liitteet

- 1 Vuoden 2017 ruokamyrkytysten tapahtumapaikat ja aiheuttajat
- 2 Kaupunkiympäristön toimialan elintarviketurvallisuusyksikön ja Sosiaali- ja terveystoimialan epidemiologisen toiminnan selvittämät ruokamyrkytysepäilyt vuosina 2008–2017

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet



18.05.2018

Ote

Elintarviketurvallisuusvirasto

Etelä-Suomen aluehallintoviras-
to (Helsingin toimipaikka)

Otteen liitteet

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Liite 1

Liite 2

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 epäillessään elintarvikkeen voivan aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäilystä elintarvikkeesta tulee säilyttää näyte siten, että se voidaan tutkia laboratorioissa ruokamyrkytyksen syyn selvittämiseksi.

Esittelijä

yksikön päällikkö
Riikka Åberg

Lisätiedot

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

Liitteet

- 1 Vuoden 2017 ruokamyrkytysten tapahtumapaikat ja aiheuttajat
- 2 Kaupunkiympäristön toimialan elintarviketurvallisuusyksikön ja Sosiaali- ja terveystoimialan epidemiologisen toiminnan selvittämät ruokamyrkytysepäilyt vuosina 2008–2017

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano



18.05.2018

Asia/12

Otteet

Ote

Elintarviketurvallisuusvirasto

Etelä-Suomen aluehallintoviras-
to (Helsingin toimipaikka)

Otteen liitteet

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Liite 1

Liite 2

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai
täytäntöönpano

Liite 1

Liite 2

Tiedoksi

Sosiaali- ja terveystoimialan epidemiologinen toiminta
Elintarviketurvallisuus

Postiosoite

PL 58235
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
kaupunkiymparisto@hel.fi

Käyntiosoite

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

Puhelin

09 310 1691

Faksi**Y-tunnus**

0201256-6

Tilinro

F106 8000 1200 0626 37

Alv.nro

F102012566