

Jakelussa mainitut

Viite

**SUOSITUS TOIMENPITEISTÄ *YERSINIA PSEUDOTUBERCULOSIS* –BAKTEERIN
ESIINTYMISEN VÄHENTÄMISEKSI KOTIMAISESSA PORKKANASSA**

Asia

Yersinia pseudotuberculosis -bakteeri on aiheuttanut lähes vuosittain ruokamyrkytysepidemiaita vuodesta 2003 alkaen kotimaisen porkkanan välityksellä. Epidemioiden yhteydessä bakteeria on voitu eristää erityisesti pilaantuneista multaporkkanoista, kylmävarastoiduista porkkanoista valuneesta pilaantumisnesteestä, kuorittujen porkkanoiden kuorijätteestä ja varastotiloista. Bakteeria on todettu myös pelloilta pyydystetyistä piennisäkkäistä. *Y. pseudotuberculosis* –bakteeria voi joutua porkkanoihin pieniä määriä kasvatuksen ja korjuun aikana maaperästä, joten sen esiintymistä porkkanoissa ei voi kokonaan estää. Myös jyräjät ja muut piennisäkkäät voivat levittää *Y. pseudotuberculosisista*, joten riittävästä tuhoeläintorjunnasta on huolehdittava varastotiloissa. *Yersinia*-bakteeri pystyy lisääntymään kylmässä (0-5 °C:ssa) ja näyttää ilmeiseltä, että porkkanoiden pitkä varastointiaika syksystä seuraavaan kevääseen ja jopa alkukesään mahdollistaa *Y. pseudotuberculosis* -bakteerin lisääntymisen, niin että se voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Suosittelujen toimenpiteiden tarkoituksena on vähentää *Y. pseudotuberculosisin* lisääntymistä porkkanoissa ja porkkanoista aiheutuvaa sairastumisriskiä ihmisissä.

Edellä esitetyn johdosta Elintarvikeeturvallisuusvirasto Evira suosittelee:

- 1. Viljelijöiden ja varastojien tulee tarkkailla porkkanoiden pilaantumista varastoinnin aikana ja mahdollisuuksien mukaan poistaa pilaantuneet porkkanat.**
- 2. Pilaantuneet porkkanat tulee poistaa muiden porkkanoiden joukosta ennen porkkanoiden kuorimista, raastamista, pakkaamista tai muuta käsittelyä. Porkkanoiden pesussa on käytettävä runsaasti puhdasta vettä. Pestyt ja kuoritut porkkanat tulee huuhdella puhtaalla vedellä ennen pakkaamista.**
- 3. Porkkanaa jalostavien elintarvikehuoneistojen tulee seurata *Y. pseudotuberculosisin* esiintymistä tuotantoympäristössä (elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat) säännöllisellä näytteenotolla vuosittain tammi-kuusta eteenpäin niin kauan, kuin kotimaista, edellisen sadon porkkanaa on käytössä.**

Eviran antama ohjeistus ”Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset” löytyy Eviran verkkosivuilta osoitteesta:

<http://www.evira.fi/uploads/WebShopFiles/1243849246290.pdf>

Kasvisalan toimijoita koskevat vaatimukset ovat liitteessä 5.

4. Edellisen vuoden raakaa porkkanaa ei saa sekoittaa kokonaisena, raasteena eikä pilkottuna uuden sadon porkkanan joukkoon.

5. Kuorimatonta porkkanaa raaka-aineena käyttävän tulee aina pestä ja kuoria porkkanat ennen käyttöä. Kuorittua, pestyä porkkanaa käyttävän tulee pestä porkkanat uudelleen ennen käyttöä, mikäli ne on tarkoitus tarjota kypsentämättömänä joko kokonaisena, raasteena tai salaateissa. Kuumennus tuhoaa *Y. pseudotuberculosis* -bakteerin.

Pirjo Korpela
Jaostopäällikkö
Hygieniayksikkö

Taina Niskanen
Ylitarkastaja
Hygieniayksikkö

JAKELU Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto
Kotimaiset Kasvikset ry
Lääninhallitusten toimipaikat ja alueelliset palveluyksiköt
Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset