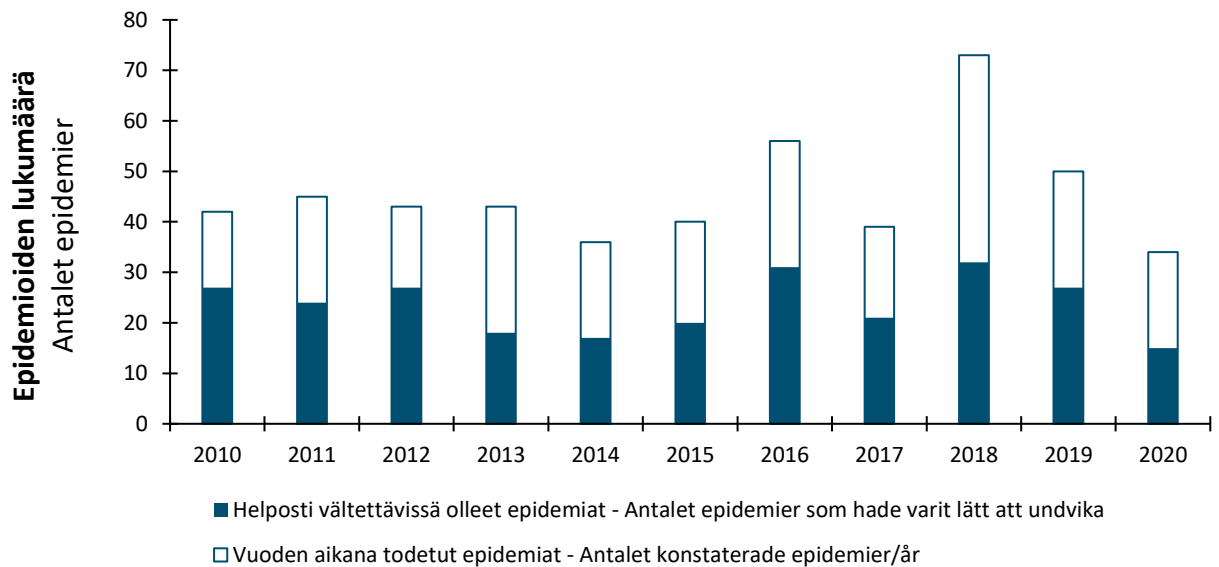


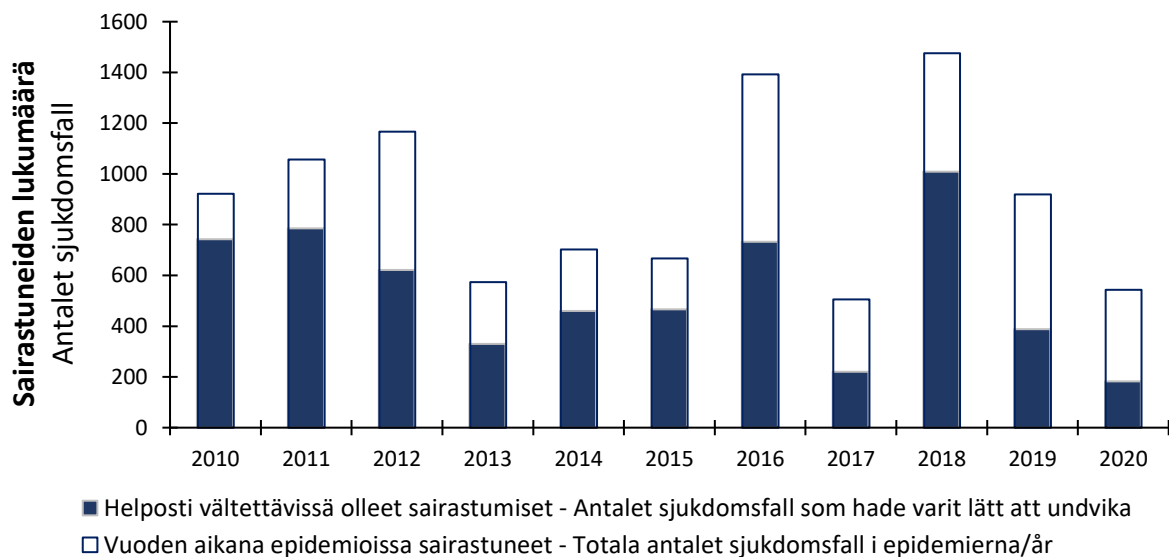
Helposti vältettävissä olleet epidemiat ja sairastumiset 2010–2020

Epidemier och sjukdomsfall som hade varit lätt att undvika 2010–2020

a)



b)



Kuvat a-b. Helposti vältettävissä olleet a) elintarvikevälitteiset epidemiat ja b) niissä sairastuneet vuosina 2010–2020. (Lähde: Ruokamyrkytusepidemiarekisteri RYMY, Ruokavirasto)

Ristikontaminaatio, ruoan riittämätön jäähdytys tai kuumennus, virheellinen säilytyslämpötila, liian pitkä säilytysaika, infektoitunut työntekijä sekä puutteellinen käsihygienia ovat yleisiä virheitä, jotka johtavat ruokamyrkytusepidemioiden syntymiseen. Tämän vuoksi hyvää työhygieniää ja ruoan käsittelytapoja noudattamalla voitaisiin helposti välttää jopa yli puolet elintarvikevälitteisistä epidemioista.

Figur a-b. a) Livsmedelsburna epidemier och b) sjukdomsfall i dem som hade varit lätt att undvika mellan åren 2010–2020. (Källa: Matförgiftningsepidemiregistret RYMY, Livsmedelsverket)

Korskontamination, otillräcklig nedkylning eller uppvärmning, felaktig förvaringstemperatur, för lång förvaringstid, infekterad personal och bristande handhygien är vanliga misstag som leder till matförgiftningsepidemier. På grund av detta kunde över hälften av de livsmedelsburna epidemierna lätt undvikas om man tillämpade god arbetshygien och goda hanteringsvanor.