



Lemmikkieläinten raakapakasteissa haitallisia bakteereita

Ruokaviraston mikrobiologian yksikössä toteutettiin viime vuonna projekti, jossa selvitettiin mahdollisten tautia aiheuttavien ja antibiooteille resistenttien mikrobien esiintymistä lemmikkieläimille tarkoitetuissa raakaruoissa (rehuissa). Koska raakaruokaa ei käsitellä mikrobien määrän vähentämiseksi, voivat mikrobit levitä raakaruosta huonon käsittelyhygienian tai lemmikkien ulosteiden välityksellä myös ihmisiin ja ympäristöön.

Projektissa selvitettiin enterobakteerien, salmonellan, shigatoksiinia tuottavien Escherichia coli -bakteerien (STEC) sekä lämpökestoisten kampylobakteerien esiintymistä. Lisäksi kartoitettiin antibiooteille resistenttien bakteerien esiintymistä. Näytteet otettiin kotimaisten valmistajien tuotteista, joiden raaka-aineet olivat lohta lukuun ottamatta peräisin kotimaisista elintarviketuotantoeläimistä.

Tutkittuja näytteitä oli yhteensä 37. Metisilliinille vastustuskykyistä Staphylococcus aureus (MRSA) bakteeria todettiin 15 näytteessä, joissa kaikissa oli raaka-aineena sioista saatuja sivutuotteita. Enterobakteerien EU-lainsäädännön mukaisen raja-arvon ylitys todettiin 10 näytteessä. STEC-bakteeri eristettiin 10 näytteestä. ESBL- tai AmpC-β-laktamaasientsyymiä tuottava, antibioottiresistentti Escherichia coli todettiin kuudesta näytteestä ja Campylobacter coli bakteereita yhdestä näytteestä. Salmonellaa ei näissä näytteissä todettu.

Raakaruokintaan liittyvää haitallisten mikrobien leviämisen riskiä voi pienentää hyvällä käsittelyhygienialla.

- Säilytä ja sulata raakaruoka pakkauksessa ja selvästi erillään elintarvikkeista. Huolehdi, että sulamisnestettä ei pääse valumaan jääkaappiin tai keittiön pinnoille.
- Älä käytä raakaruoan käsittelyssä samoja välineitä tai astioita kuin ruoanlaitossa.
- Pese astiat, välineet ja lemmikkieläimen ruokakuppi kuumalla vedellä ja pesuaineella käytön jälkeen.
- Huolehdi, että lapset eivät pääse ruokakupille tai koske raakaruokaan. Huomioi, että myös lemmikkieläin voi olla tartunnan lähde.
- Älä koske raakaruokaan käsin. Pese aina kädet hyvin heti raakaruoan käsittelemisen jälkeen.
- Kerää ulosteet hygieenisesti ja laita sekajäteastiaan. Ulosteet voivat levittää haitallisia mikrobeja myös maahan jätettynä.

Lue lisää:

Ruokaviraston mikrobiologian yksikössä toteutetun raakaruokatutkimuksen tulokset: [Ruokavirasto.fi > Laboratoriopalvelut > Lemmikkien pakasteraakaruoissa ihmiseen tarttuvia bakteereita](#)

Ruokaviraston raakaruokaohjeet (Eläimistä saatavien sivutuotteiden rehukäyttö): [Ruokavirasto.fi > Asiointi > Oppaat ja lomakkeet > Yritykset > Rehualan ohjeet ja lomakkeet](#)