

YLEISIMMÄT SYYT RUOKAMYRKYTYKSIIN

Ruuanvalmistaja käsittelee ruokaa virheellisesti

- Käsihygienian laiminlyönti
- Likaiset työvälineet ja työskentelytilat
- Ristikontaminaatio = bakteereja siirretään puhtaaseen tuotteeseen käsien, työvälineiden yms. kautta elintarvikkeesta, jossa on bakteereja, esim. raakaa broileria ja lihaa käsitellään samoilla pesemättömillä työvälineillä kuin millä tehdään salaatteja - tällöin esim. ehec ja salmonella voivat siirtyä lihasta salaattiin. Salaatin syöjä sairastuu, koska salaatti syödään sellaisenaan ilman kuumennusta.

Ruuan liian hidas jäähdytys

- Isot / syvät astiat jääkaapissa
- Liian lämmin jääkaappi ja riittämättömät kylmätilat
- Säilytys liian pitkään huoneenlämmössä

Riittämätön uudelleen kuumennus

Ruuan valmistuksen ja syömisen välinen aika on pidempi kuin 12 tuntia

Työntekijä sairas

- esim. virustaudit (vatsataudit) leviävät helposti, mikäli sairaana oleva/ollut työntekijä on mukana ruuanvalmistuksessa. Myös sairastuneet perheenjäsenet ovat riski, sillä joskus voi olla oireeton tartunnankantaja.

Raaka-aineet saastuneita

- esim. ulkomaiset vadelmat aiheuttaneet virustartuntoja
- kasviksissa voi olla patogeenibakteereja (tautia aiheuttavia bakteereita, esim. salmonella, yersinia)