

**Vuoden 2018 ruokamyrkytysten tapahtumapaikat ja aiheuttajat**

	Tapahtuma-aika	Kohdetyyppi (esim. ravintola, koti, laitoskeittiö)	Ruokamyrkytykseen johtaneet virheet	Väittäjäelintarvike	Ruokamyrkytyksen aiheuttajamikrobi	Sairastuneiden määrä	Näytön vahvuus Ruokavirasto ja THL
1	2.2.2018	Ravintola	Saastunut raaka-aine	Osterit	Norovirus	4	B
2	8.2.2018	Ravintola	Käsittelyvirhe (ristikontaminaatio)	Perunamuusi	Kampylobakteeri	2	B
3	14.2.2018	Ravintola	Saastunut raaka-aine	Osterit	Norovirus	11	A
4	20.2.2018	Ravintola	Saastunut raaka-aine	Osterit	Norovirus	5	C
5	24.2.2018	Yksityistilaisuus	Saastunut raaka-aine	Osterit	Tuntematon	5	D
6	17-18.3.2018	Ravintola	Tuntematon	Marjasmoothie/vihersalaatti	Tuntematon	5	D
7	24.3.2018	Elintarvikemyymälä	Saastunut raaka-aine	Osterit	Norovirus	3	A
8	7.4.2018	Ravintola	Käsittelyvirhe (jäähdytys)	Kastike	Tuntematon	9	C
9	15.4.2018	Koti/elintarvikemyymälä	Saastunut raaka-aine ja käsittelyvirhe (riittämätön kuumennus)	Kotona valmistettu ankanliha	Kampylobakteeri	7	A
10	17.4.2018	Ravintola	Käsittelyvirhe (riittämätön kuumennus)	Sinisimpukat	Norovirus	7	A
11	23.4.2018	Ravintola	Saastunut raaka-aine, käsittelyvirhe	Mausteet	<i>B. cereus</i>	15	A
12	21.5.2018	Keskuskeittiö	Saastunut raaka-aine ja käsittelyvirhe (riittämätön kuumennus)	Kuningatarraha/puolalaiset pakastevadelmat	Norovirus	287	A
13	23.5.2018	Koti/elintarvikemyymälä	Säilytysaika- ja lämpötilavirhe	Tonnikala	Histamiini	2	A
14	26.5.2018	Keskuskeittiö	Saastunut raaka-aine, käsittelyvirhe	Tuntematon	Salmonella	15	B
15	6.7.2018	Ravintola	Käsittelyvirhe (ristikontaminaatio, riittämätön kuumennus)	Tuntematon	Salmonella	4	B
16	10.8.2018	Tapahtuma	Käsittelyvirhe (riittämätön kuumennus tai jäähdytys)	Lammas-riisi	Tuntematon	4	C
17	10.8.2018	Tapahtuma	Käsittelyvirhe (riittämätön kuumennus tai jäähdytys)	Kana-couscous	Tuntematon	3	C
18	23.8.2018	Ravintola	Käsittelyvirhe (riittämätön kuumennus)	Intialainen ruoka, kastike	Tuntematon	3	C
19	7.9.2018	Laiva	Tuntematon	Tuntematon	<i>Cl. perfringens</i>	9	D
20	22.9.2018	Ravintola	Käsittelyvirhe (riittämätön jäähdytys)	Lampaanliha	<i>B. cereus, Cl. perfringens</i>	10	B
21	25.10.2018	Ravintolat	Käsittelyvirhe (ristikontaminaatio)	Tuntematon	<i>S. aureus, Cl. perfringens</i>	9	C
22	24.11.2018	Ravintola	Saastunut raaka-aine tai käsittelyvirhe	Simpukat	<i>S. aureus, norovirus</i>	7	C
23	12-14.12.2018	Ravintola	Käsittelyhygieniä, jäähdytys	Sushi	Tuntematon	6	C

Näytön vahvuus: A (vahva näyttö), B (todennäköinen näyttö), C (mahdollinen näyttö), D (ei selkeää näyttöä), E (ei ruokamyrkytys epidemia)

Selvitettyjä epidemioita 22. Sairastuneita ruokamyrkytys epidemioissa oli 432.