

Listeria monocytogenes -bakteerin raja-arvo valmisruoissa muuttuu heinäkuun 2026 alusta

30.6.2026

Listeria monocytogenes aiheuttaa listerioosin, joka on erittäin vakava elintarvikeperäinen tauti (EFSA & ECDC, 2025). Komission asetus (EU) 2024/2895, joka on annettu marraskuussa 2024 ja joka tulee voimaan 1. heinäkuuta 2026, muuttaa mikrobikriteeriasetuksen (EY) N:o 2073/2005 raja-arvon *L. monocytogenes* -bakteerin osalta. Syy uuteen raja-arvoon on, että listerioositapausten määrä on EU:ssa ollut kasvussa. Vuonna 2024 tehdyn seurannan mukaan tapausten määrä oli korkeimmillaan vuoden 2007 jälkeen. Listerioosilla on kaikista ruokaperäisistä taudeista korkeimmat sairaalahoito- ja kuolleisuusluvut. Seitsemän kymmenestä sairastuneista ihmisestä voi tarvita sairaalahoitoa ja kahdestatoista sairaalahoidossa olevista jopa yksi voi kuolla.

Asetus (EU) 2024/2895 muuttaa *Listeria monocytogenes* -bakteerin raja-arvoa valmisruoissa

Turvallisuuden takia *L. monocytogenes* –bakteerille on asetettu uusi raja-arvo ”ei todettavissa 25 g:ssa elintarviketta”. Tätä raja-arvoa sovelletaan koko myyntiajan aikana valmisruokatuotteille, jotka kuuluvat mikrobikriteeriasetuksen luokkaan 1.2 esim. leikkeleille, pateille, delituotteille lihasta, kalasta ja vihanneksista sekä muille happamuudeltaan neutraaleille tuotteille. Eli tuotteet ovat sellaisenaan syötävät valmisruoat, joita

ei ole stabiloitu pakastamalla, pakkaamalla aseptisesti tai säilömällä kemiallisesti, jolloin *L. monocytogenes* -bakteeri pystyy kasvamaan tuotteissa. Asetuksessa (EU) 2024/2895 annettua uutta raja-arvoa käytetään silloin, kun valmistaja ei ole voinut osoittaa valvojille, ettei *L. monocytogenes*-bakteerin määrä ylitä 100 pmy/g raja-arvoa tuotteen myyntiaikana. Uutta asetusta sovelletaan 1.7.2026 lähtien.

Raja-arvon muutos vaikuttaa elintarvikealan puhtaanapitoon?

Esihenkilöiden jalkautuminen valmisruokaprosessitiloissa on hyväksi, kun tarkistetaan prosessihygieniaa tuotannon aikana. Esihenkilöiden tarkistus on hyväksi, vaikkakin laitteet ja tuotantotilat ovat hygieenisesti suunniteltuja ja luovat hyvän perustan prosessihygieniaan ja *L. monocytogenes*-bakteerin hallinnalle. On muistettava, että *L. monocytogenes* -aihe täytyy pystyä hallitsemaan myös työturvallisuus- ja vastuullisuussyistä. Uusi raja-arvo ”ei todettavissa/25 g:ssa” muuttaa vaatimuksia esim. henkilöiden ja tavaroiden kulkureiteille, joiden pitää olla hygieniasääntöjen mukaisia. Se myös edellyttää eri aluekohtaiset vaatteet ja välineet yms. Puhtaanapidossa Sinnerin ympyrän elementtien (kemiallisen tehon, mekaanisen tehon, ajan ja lämpötilan) tehoja pitää seurata, jotta asetetut puhtaustasot saavutetaan sekä avoimissa vaahtopesujärjestelmissä että suljetuissa kiertopesujärjestelmissä.

Riskit puhtaanapidossa voidaan minimoida tarkistamalla laitteiden ja tilojen hygieenistä suunnittelua ja ylläpitoa. Hygieenisesti suunniteltu laite/tila mahdollistaa puhdistuksen, mutta prosessihygienia edellyttää ylläpitoa. Prosessissa pitää yleishygienian lisäksi tarkistaa, pestäänkö tilojen ylärakenteet kunnolla. Kriittisiä prosessilaitteita ei tule sijoittaa lattiakaivojen läheisyyteen. Matalapainepesujärjestelmässä pitää tarkistaa pesuainekonsentraatiot, kuumaveden saatavuus, suuttimet ja vaahdon kovuus. Kiertopesujärjestelmissä pitää tarkistaa pesuliuoksen virtaus, pesuainekonsentraatiot, veden saatavuus ja veden lämmitysteho. Lisäksi putkistosta pitää poistaa mahdolliset kuolleet kulmat. Ennen kaikkea on tärkeää, että työntekijät, jotka suorittavat puhtaanapitotehtäviä, ovat saaneet oikeaoppisen perehdytyksen. Kaikkien työntekijöiden kuuluu tehdä työt siten, että lopputulos on sama riippumatta siitä, kuka työn suorittaa.

Yhteenveto

Raja-arvon muutos vaikuttaa merkittävästi valmisruokatuotteiden valmistustilojen hygieniavaatimuksiin. Myyntiaikana markkinoilla oleviin tuotteisiin on tähän asti sovellettu *L monocytogenes* -bakteerille raja-arvoa alle 100 pmy/g. Asetuksen (EU) 2024/2895 myötä mikrobikriteeriasetuksen luokkaan 1.2 kuuluville elintarvikkeille raja-arvo on myyntiaikana oltava ”ei todettavissa/25 g:ssa”. Uuden asetuksen mukaan tuotteet on vedettävä markkinoilta silloin, kun kaupan hyllyltä otetuista elintarvikkeissa todetaan *L. monocytogenes* -bakteeria.

Gun Wirtanen
TkT, erityisasiantuntija, ruokaturvallisuus
ORCID 0000-0002-5134-647X
SEAMK

Viitteet

Euroopan komission asetus (EU) 2024/2895. Asetuksen (EY) N:o 2073/2005 muuttamisesta siltä osin kuin on kyse *Listeria monocytogenes* -bakteerista. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202402895.

Euroopan komission asetus (EY) 2073/2005. Asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=OJ:L:2005:338:TOC.

European Food Safety Authority (EFSA) & European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). 2025. The European union one health 2024 zoonoses report. *EFSA Journal*, 23, e9759. DOI: 10.2903/j.efsa.2025.9759.