

## Säästetään lapset raakamaidolta

(Aamulehti, Näkökulma 13.5.2013, <http://geenit.fi/AL130513.pdf> )

(Artikkelin viittein varustettu käsikirjoitus: <http://geenit.fi/AL130513v.pdf> )

Raakamaito ei tuo etuja vaan uhkia terveydellemme.

**M**aatalousministeriön johto on teettämässä säännöksiä, jotka rapauttaisivat maamme elintarvike-turvallisuuden. Riskialtista raakamaitoa ajetaan markkinoille, kansanterveyden asiantuntijoiden kauhuksi (STM 13.2.2013).

Ravinnossa meihin voi levitä yli 200 eri tautia. Sairaina vuosisatoina maito oli keskeinen leviämisreitti monille kuolemantaudeille, muun muassa lavantaudille ja tuberkuloosille.

Tartuntatilastojen mukaan raakamaidossa pesii nyt suolistomyrkyjä tuottavia stafylokokkeja sekä vaarallisia taudinaiheuttajia, kuten salmonella, kampylobakteeri, listeria ja EHEC-bakteeri. Liikarasvan vuoksi raakamaito lisää myös sydänkuolemia.

”Millään valvonnalla ei voida tietää, mitä bakteereita raakamaidossa milloinkin on. Pastörinti on riskin minimoimiseksi välttämätöntä”, varoittaa eläinlääketieteen professori **Satu Pyörälä**. ”Emme voi ottaa riskiä, että raskaana oleva saisi keskenmenon tai lapsi ruokamyrkytyksen”, vakuutti myös Valion teknologiajohtaja vielä joitakin vuosia sitten.

Syömällä raakamaitotuotteen saamme ruokamyrkytyksen 150 kertaa todennäköisemmin kuin tavallisesta maitotuotteesta, osoittavat pitkäaikaiset tutkimukset. Uhka kohdistuu vakavimmin lapsiin ja nuoriin.

**Maitoperäiset** ruokamyrkytys-epidemiat ovat USA:ssa kaksi kertaa yleisempiä niissä osavaltioissa, joissa raakamaitotuotteita saa myydä – vaikka niitä käytetään hyvin vähän, vain prosentti myydyistä tuotteista.

Raakamaitotuotteista aiheutuvat infektiot ovat myös paljon vaarallisempia, sillä uhri joutuu sairaalaan 13 kertaa todennäköisemmin kuin muissa maitoperäisissä myrkytyksissä. Kuolleisuus suolistoinfektioihin väheni Englannissa sadasosaan viime vuosisadalla, jolloin maidon pastörinti tuli yleiseen käyttöön.

”Infernaalista. Koskaan en 31-vuotisen urani aikana ole nähnyt moista”, kauhistui konserttikiertueelle huoltajana osallistunut kirurgi **Ilkka Toivio**, kun salmonella kaatoi Helsingin Juniorijouset viikoksi tiputukseen saksalaiseen sairaalaan (*HS* 27.10.1990). Nuorille oli hotellissa tarjottu ”elävää ravintoa” – raakamaidosta tehtyä vanukasta.

Suomalaisten terveydellä ei saisi leikitellä lisäeurojen saamiseksi.

Turussa Kuralan tinkimaito kuhisi viime kesänä EHEC-bakteereita, ja lapsia joutui teholle – onneksi kukaan ei kuollut. Näissä epidemioissa bakteeri on usein peräisin ulosteesta; EHEC-bakteereita voi asua lehmän suolistossa eläintä haittaamatta.

EU:ssa raakuuden ihannoiti tappoi 50 ja vahingoitti 4000 ihmistä vuonna 2011. He olivat syöneet erityisen rajulla EHEC-bakteerilla (VTEC) saastuneita raakoja luomuituja. Eloon jääneistä moni sai vaarallisen veri-ripulin ja pysyviä munuaisvaurioita.

**Lääketieteen** asiantuntijat ovat näistä vedätyshankkeista huolissaan. Suomalaisten terveydellä ei saisi leikitellä vain muutaman lisäeuron kalastamiseksi kuluttajan kukkarosta.

Raakamaito ei tuo etuja vaan uhkia terveydellemme – sen käyttöä olisi rajoitettava ja ehtoja tiukennettava. Irtomyynti tulisi kieltää, ja myyntipakkauksiin pitää saada selkeät merkinnät kuluttajien suojelemiseksi.

Vierailija: **Jussi Tammissola**

Kirjoittaja on MMT, FL, dosentti, erikoistutkija emeritus