

Säästetään lapset raakamaidolta

(Viittein varustettu käsikirjoitus <http://geenit.fi/AL130513v.pdf> asiantuntija-artikkeliin, joka julkaistiin hiukan lyhennettynä Aamulehdessä 13.5.2013: <http://geenit.fi/AL130513.pdf>)

Raakamaito ei tuo etuja vaan uhkia terveydellemme.

Maatalousministeriön johto on teettämässä säännöksiä, jotka rapauttaisivat maamme elintarvike-turvallisuuden. Riskialtista raakamaitoa ajetaan markkinoille, kansanterveyden asiantuntijoiden kauhuksi (STM 13.2.2013).[1]

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, kamylobakteeri, listeria ja EHEC-bakteeri.[3,4] 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 (nythän yhtiö panostaa myyviin uskomuksiin).[3]

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

Maitoperäiset ruokamyrkytysepidemiat ovat USA:ssa kaksi kertaa yleisempiä niissä osavaltioissa, joissa raakamaitotuotteita saa myydä – vaikka niitä käytetään hyvin vähän, vain prosentti myydyistä tuotteista. [2]

Raakamaitotuotteista aiheutuvat infektiot ovat myös paljon vaarallisempia, sillä uhri joutuu sairaalaan 13 kertaa todennäköisemmin kuin muissa maitoperäisissä myrkytyksissä.[2] Kuolleisuus suolistoinfektioihin väheni Englannissa sadasosaan viime vuosisadalla, jolloin maidon pastörinti tuli yleiseen käyttöön.[5]

Vihreää maitoa viuluviikareille

”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.[3]

Suomalaisten terveydellä ei saisi leikitellä lisäeurojen saamiseksi.

Turussa Kuralan tinkimaito kuhisi viime kesänä EHEC-bakteereita, ja lapsia joutui teholle – onneksi kukaan ei kuollut.[6] Näissä epidemioissa bakteeri on usein peräisin ulosteesta; EHEC-bakteereita voi asua lehmän suolistossa eläintä haittaamatta.[3,7,4]

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 veriripulin ja pysyviä munuaisvaurioita.[8,9,4]

Ministeriö villiintymässä?

Panostamalla luontaisromantiikkaan, okkultismiin, ikäkuluihin uskomuksiin ja omituisiin ruokakultteihin voidaan hyvää tarkoittavat kuluttajat helpommin houkutella maksamaan kalliisti riskiruoasta?[11,12] Toki terveyden kustannuksella.

Tuottajälähtöisessä ”ruokaministeriössä” johto visioi jo kivalta kuulostavaa ”villiruokaa” – 16 muotikokkia ja tukku toimittajia maailmalta maksettiin luksuslomalle Lappiin opastamaan suomalaisia, kuinka syödä jäkälää, sammalta, neulasia, kukkia, tuohta, nilaa, puiden lehtiä, heinää, juuria ja kärpässieniä (HS 9.9.2010).[11]

”Paikallisten yrittäjien kasvattamaa” villiruokaa täytyy olla yli puolet kuntien tarjoamista aterioista päiväkodeissa, kouluissa, terveyskeskuksissa ja vanhainkodeissa, vaatii mediassa entinen (tuleva?) maatalousministeri S.-L. Anttila (Hämeen Sanomat 7.3.2013). ”Olet mitä syöt”, intoutuu myös kauppatministeri Stubb – ”Minä haluan olla villi” (Blue Wings syysk. 2012).[11]

Lääketieteen asiantuntijat ovat näistä vedätyshankkeista huolissaan. Suomalaisten terveydellä ei saisi leikitellä vain muutaman lisäeuron kalastamiseksi kuluttajan kukkarosta.[1,10]

Raakamaito ei tuo etuja [10] vaan uhkia terveydellemme – sen käyttöä olisi rajoitettava ja ehtoja tiukennettava. Irtomyynti tulisi kieltää, ja myyntipakkauksiin pitää saada selkeät merkinnät kuluttajien suojelemiseksi:

”Pastöroimaton maitotuote, käyttö sallittu omalla vastuulla. Ei saa käyttää ravitsemusliikkeissä tai joukkoruokailussa eikä antaa raskaana oleville, sairaille, lapsille, immuunipuutoksista kärsiville eikä vanhuksille”.

”Kohonnut tautiriski. Tuote voi levittää jopa 100 kertaa todennäköisemmin vakavia tauteja kuten salmonellaa, listeriaa, kampylobakteereita ja EHEC-veriripulia.”

Jussi Tammissola

MMT, FL, dosentti, erikoistutkija emeritus
Helsinki

Viitteitä

[1] STM 13.2.2013. **Lausunto maa- ja metsätalousministeriölle raakamaidon tuotantoa ja luovutusta koskevista asetuserityksistä**. Sosiaali- ja terveysministeriö 13.2.2013, 5s. <http://geenit.fi/STM2013.pdf>

[2] Langer AJ, Ayers T, Grass J, Lynch M, Angulo FJ, Mahon BE (2012). **Nonpasteurized Dairy Products, Disease Outbreaks, and State Laws — United States, 1993–2006**. Emerging Infectious Diseases 18: 385–391. <http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/18/3/pdfs/11-1370.pdf>

Lehti uutinen: <http://yourlife.usatoday.com/fitness-food/safety/story/2012-02-21/Raw-milk-causes-most-illnesses-from-dairy/53196680/1>

[3] **Maito raakana?** Luentokalvoja 18.3.2013, 4s. <http://geenit.fi/RaakaaMaitoa.pdf>

- [4] **The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2011.** European Food Safety Authority & European Centre for Disease Prevention and Control. EFSA Journal 2013; 11(4): 3129, 250 p. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3129.pdf>
- [5] **The poisonous past.** Gastrointestinal infection mortality 1900–2000, England and Wales. Source: Office for National Statistics, UK. <http://geenit.fi/KuolSuolistoInf.pdf>
- [6] **Kuralan Kylämäestä löytyi EHEC-bakteeria – tila suljettu!** Turku 5.7.2012. <http://www.turku.fi/public/default.aspx?contentId=370673>
- [7] **Enterohaemorrhagic *Escherichia coli* (EHEC).** WHO 2011. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs125/en/>
- [8] Frank C, Werber D, Cramer JP, Askar M, Faber M ym (2011). **Epidemic profile of Shigatoxin producing *Escherichia coli* O104:H4 outbreak in Germany.** New England Journal of Medicine 2011; 365(19):1771–1780. <http://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMoa1106483>
- [9] EFSA (2011). **Tracing seeds, in particular fenugreek (*Trigonella foenum-graecum*) seeds, in relation to the Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) O104:H4 2011 outbreaks in Germany and France.** Technical report, 23 p. <http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/176e.pdf>
- [10] **THL: Pastöroimattomassa maidossa ei ravitsemuksellista lisäarvoa.** YLE Uutiset, Turku 18.7.2012. http://yle.fi/uutiset/thl_pastoroimattomassa_maidossa_ei_ravitsemuksellista_lisaarvoa/6220926
- [11] **Villinä ruoasta?** Luentokalvoja 30.4.2013, 8s. <http://geenit.fi/VilliRuoka.pdf>
- [12] **Kasvinjalostus, geeniteknologia ja luomuruoka.** Ikääntyvien yliopisto, Jyväskylä 13.3.2013. Osa 3. Luomuruoan salaisuudet. <http://geenit.fi/Jyva13osa3.pdf>