

# Listerioosi

18.11.21 Asumispalveluyksiköiden ja  
kotihoidon koulutusiltapäivä

Infektiolääkäri Kirsi Valve, Tays infektioyksikkö

# Listeria monocytogenes

- Gram-positiivinen, lyhyt sauvabakteeri
- Pystyy lisääntymään laajalla lämpötila-alueella 0-45°C
- Säilyy pakastetuissa ja kuivatuissa elintarvikkeissa jopa vuosia
- Sietää korkeaa suolapitoisuutta
- Tuhoutuu pastörintilämpötilassa (+72°C)
- Solunsisäinen patogeeni: soluvälitteinen immuniteetti tärkeä infektion torjunnassa
- Useita virulenssigeenejä, tuottaa listeriolysiini O-toksiinia
- Yleinen maaperässä, kasveissa ja yhdyskunta- ja maatalousjätevesissä
- Voi löytyä 1- 5 %:lta terveiltä henkilöiltä ulosteen normaalifloorasta

# Elintarvikevälitteinen tartunta

- Tuotteen listeriapitoisuus ei saa ylittää raja-arvoa 100 pmy/g ennen viimeistä käyttöpäivää
- Pitkä itämisaika, tavallisimmin 1-4 vko, mutta voi olla ad 3 kk
- Listerioosiin sairastumiseen vaikuttaa elintarvikkeessa oleva listerian määrä ja henkilön oma vastustuskyky
  - Jos ruuassa paljon listeriaa,  $10^6$  - $10^9$  pmy/g → voi aiheuttaa ohimenevän ripulitaudin vastustuskyvyltään normaalille henkilölle
    - Itämisaika keskimäärin 24 h (6h -10 päivää)
  - **Pienikin määrä voi aiheuttaa vakavan infektion riskiryhmään kuuluvalle**

# Riskiryhmään kuuluvat

- Raskaana olevat naiset
- Vastasyntyneet
- Ikäihmiset (yli 75-vuotiaat)
- Henkilöt, joilla on sairauden tai lääkityksen vuoksi heikentynyt vastustuskyky, esimerkiksi:
  - Syöpä- ja aids-potilaat, maksa- ja munuaistauteja sairastavat, elinsiirtopotilaat, diabeetikot tai suuriannoksista steroidihoitoa tai muuta immunosuppressiivista lääkehoitoa saavat potilaat
- Näillä myös kuvattu olevan suurentunut riski
  - Henkilöt, joilla on kroonisia suolistosairauksia: Colitis ulcerosa, Crohnin tauti, C.difficile-infektio (suolen permeabiliteettihäiriö)
  - Alkoholistit

# Listerioosin taudinkuvia

- Kuumeinen gastroenteriitti: vesiripuli, pahoinvointi, oksentelu
  - Muuten terve ihminen paranee parissa päivässä
  - Riskiryhmään kuuluva voi sairastua invasiiviseen tautiin suolisto-oireiden jälkeen
- Yleisoireinen infektio, sepsis
  - Kuume, vilunväreet, neljäosalla edeltävästi ripulia
  - Raskaana olevalla naisella voi olla lievä, flunssan kaltainen tauti. Seurauksena voi olla keskenmeno tai ennen aikainen synnytys ja vastasyntyneen varhainen sepsis. Vastasyntyneelle voi kehittyä meningiitti päiviä tai viikkoja synnytyksen jälkeen (vastasyntyneen myöhäinen listerioosi)
- Keskushermostoinfektio: meningiitti, enkefaliitti
- Paikallinen infektio: kolekystiitti, peritoniitti, ym. harvinainen

# Listerioosiepäilyissä tutkitaan

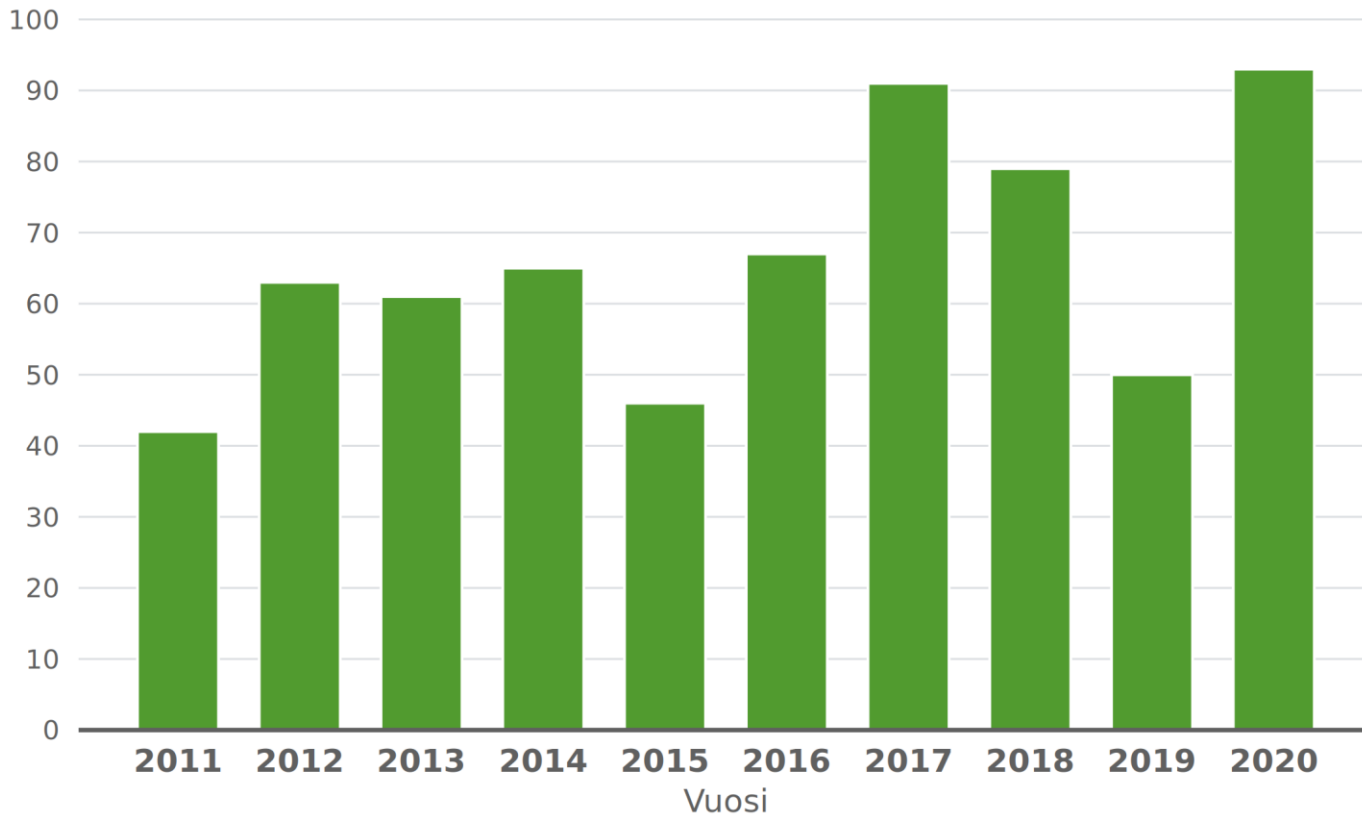
- Veriviljelyt aina
- Keskushermosto-oireita: myös selkäydinnestenäyte ja aivojen kuvantaminen: varjoainetehosteinen MRI

# Listerioosin hoito aikuisella

- Sepsis tai keskushermosto-infektio, hoito suonensisäisesti
  - A-penisilliini (2g x 6) tai penisilliiniallergisille meropeneemi (2g x 3)
  - Jos immuunipuute: em. lisäksi myös aminoglykosidi 1-2 vko ajaksi (ei raskaana oleville)
- Lieväoireinen gastroenteriitti, hoito suun kautta
  - Amoksisilliini 500mg x 3 tai sulfa-trimetopriimi viikon ajan
- Hoitoaika on pitkä, koska solunsisäinen bakteeri vaikea häätää
  - Sepsis: vähintään 2 vko, immuunipuutteinen 3-6 vko
  - Keskushermostoinfektio: vähintään 3 vko, immuunipuutteinen 4-8 vko
- Yleisoireinen infektio on aina vakava tila, neljäsosa kuolee

# Listeriatapaukset ovat lisääntyneet Suomessa viimeisten 20 vuoden aikana

Listerioositapaukset vuosina 2011-2020



Lähde: Tartuntatautirekisteri, THL 2021

PSHP:ssa

2011: 6

2020: 9

1.1.-11.11.21: 9

Hoitoon liittyvän infektion mahdollisuus!

- Vuonna 2021 neljä tapausta, selvitetty yhdessä elintarvikeviranomaisten kanssa



# Riskielintarvikkeet

- Kuumentamatta syötävät tuotteet, joilla on pitkä säilyvyysaika, erityisesti:
  - Tyhjiö- ja suojakaasupakatut graavatut tai kylmäsavustetut kalatuotteet
  - Tyhjiöpakatut sillituotteet, mäti
- Raaka kala, myös itse graavattu
- Pastöroimaton maito ja siitä valmistetut juustot
- Pastöroidusta maidosta valmistetut home- ja kittijuustot
- Lihahyytelöt
- Kylmänä syötävät valmisruoat ja leikkeleet, joissa on viimeinen käyttöpäivä-päiväys lähellä
  - Leikkeleet kuten kinkku-, kalkkuna-, lauantaimakkara ym. siivut
  - Lihasuikaleet / pateet
  - Valmissalaatit, valmisleivät
- Ilman riittävää kuumennusta syödyt ruoat ja einekset
  - Nakit, lihapullat, kasviproteiinituotteet, valmispitsat, valmiskeitot, valmislaatikot
  - Pakastevihannekset
- Pesemättömät kasvikset (nautittuna ilman kuumennusta)

AJANKOHTAISTA

Tiedotteet ja uutiset

**Uutinen** >

Sote-uutiset-  
mobiilisovellus >

## Listerioosia liikkeellä – taudille alttiiden kannattaa kiehauttaa pakastevihannekset myös ennen salaattiin lisäämistä

5.7.2018



Suomessa ja neljässä muussa Euroopan maassa 47 ihmisen on raportoitu sairastuneen listeria-bakteerin aiheuttamaan listerioosiin joulukuun 2015 ja toukokuun 2018 välisenä aikana. Kyseessä on Listeria monocytogenes seroryhmä IVb MLST-tyyppi 6 -epidemia.

## Seroryhmä IVb MLST-tyyppi-6 epidemia 12/2015-5/2018

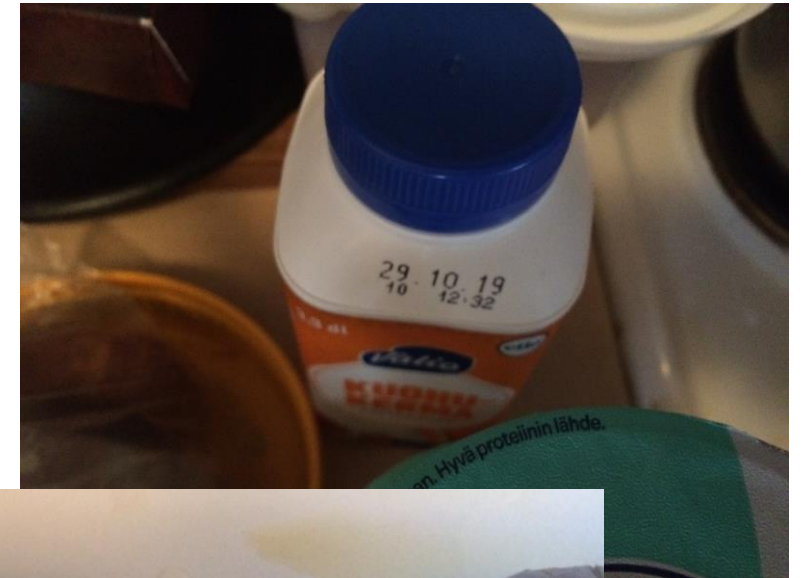
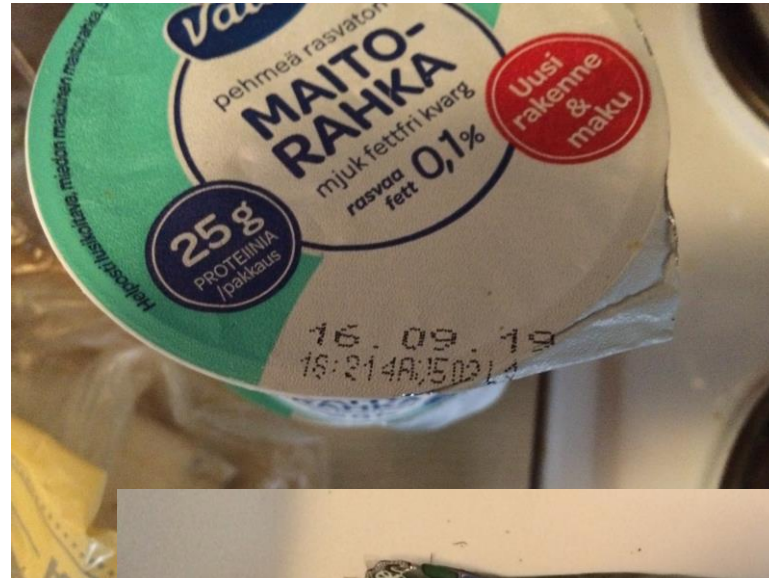
- Pakastemaissi
- Pakastepinaatti
- Pakastevihannessekoitus (jossa maissia)
- Pakastetut vihreät pavut

# Elintarvike voi

- Kontaminoitua listerialla
  - Tuotantoympäristössä
- Jälkisaastua listerialla tuotantolaitoksessa (siivutus, suikalointi, paloittelu)
  - Tuotteet, jotka on pakattu kuumana lopulliseen pakkaukseen ovat turvallisempia
- Jälkisaastua listerialla kotona omassa jääkaapissa tai työtasolla
- Olla listeriakasvualusta
  - Pitkä säilytysaika
  - Syödään ”yli-ikäisenä”



# Ikäihmisen jääkaappiratsia 30.6.2020



9.5.2020

# Valvottava tartuntatauti - pyritään tartunnan lähteen selvittämiseen

- Hoitava yksikkö
  - Sopii infektioyksikön kanssa siitä, kuka tekee syvähaastattelun
    - Selvitetään taannehtivasti ruokailut sairastumista edeltävän kuukauden ajalta (tai tarvittaessa pidemmältä ajalta).
    - Haastattelun tekijä toimittaa täytetyn lomakkeen pdf-tiedostona tai tulostettuna sovitulle henkilölle
  - Hoitava lääkäri tekee sähköisen tartuntatauti-ilmoituksen
- Infektioyksikkö
  - Ottaa yhteyttä sairastuneen asuinpaikkakunnan ja / tai hoitopaikkakunnan elintarvikevalvontaviranomaiseen
  - Ottaa tarvittaessa yhteyttä THL:n selvitysryhmään

- Paikallinen elintarvikevalvontaviranomainen tai epidemiaselvitystyöryhmä, jos epäily hoitoon liittyvästä infektiosta
  - Selvittää:
    - Laitoshoidon aikana tarjotut ateriat (ruokalistat hoitopaikan käyttämästä ruokapalvelusta) sekä elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot (rahtikirjat ja hankintapaikat)
    - Välipala- ja iltapalatarjoilut hoitajakson ajalta
  - Huolehtii elintarvikkeiden näytteenotosta ja tutkimuksista
  - Tekee tarkastukset elintarvikkeiden valmistuksesta ja tarjoilusta vastaavan toimijan (esim. kekkuskeittiö) tiloihin ja sairaalan osastokeittiöön
  - Tiedottaa tapauksista ja selvityksistä THL / Ruokavirasto / kunnalliset valvontayksiköt
- THL ja Ruokavirasto
  - Vertaa elintarvikkeen ja potilasnäytteen listeria-kantoja toisiinsa sekä tiedossa oleviin ryväksiin
  - Käynnistää ja koordinoi kansallisia selvityksiä