



## Kuluttaja, näin vähennät salmonellatartunnan riskiä

Suomalaiset kuluttajat ovat huolissaan salmonellakriisin vaikutuksista omaan elämäänsä. Suomen Kuluttajaliitosta on kysytty seuraavia kysymyksiä: Uskaltaako broileria tai possua ostaa? Voiko syödä kuuden minuutin munan tai peräti majoneesia?

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran mukaan tuotteita voi syödä normaalisti. Suomen Kuluttajaliitto haluaa kuitenkin antaa käytännön ohjeita, joilla kuluttajat voivat omalta osaltaan ehkäistä salmonellatartunnan riskiä.

- Kypsennä broileri ja sianliha kauttaaltaan kypsäksi. Bakteeri tuhoutuu 70 asteessa.
- Varmin tapa ehkäistä tartuntaa kananmunista on keittää ne koviksi.
- Pese kädet huolellisesti kun teet raakaa kananmunaa sisältävää ruokaa (esim. majoneesia). Näin vältät kuoressa mahdollisesti olleiden salmonellabakteerien kulkeutumisen ruokaan.
- Käytä eri leikkuuvälineitä eri elintarvikkeiden käsittelyyn.
- Pese eri työvaiheiden jälkeen kädet saippualla ja lämpimällä vedellä.
- Pese veitset, leikkuulaudat ja marinoitukulhot heti käytön jälkeen astianpesukoneessa tai käsin mahdollisimman kuumassa vedessä.
- Käytä astianpesukoneessa korkean lämpötilan pesuohjelmia.