



Muistilista koirien ja kissojen eläinperäisten raakaruokien käyttäjille



Lemmikkieläinten raakaruokaan ja raakaruokintaan liittyy väistämättä suurempia mikrobiologisia riskejä kuin lämpökäsiteltyyn ruokaan ja sen käyttämiseen. Tämä tarkoittaa, että raakaruokaa on käsiteltävä kotikeittiössä erityisen huolellisesti, jotta niissä mahdollisesti esiintyvät tautia aiheuttavat mikrobit eivät sairastuta ihmisiä. Ruokaviraston tekemässä raakaruokatutkimuksessa (2018) raakaruoista löytyi mm. antibiooteille vastustuskykyisiä MRSA-bakteereita ja tautia aiheuttavia suolistoperäisiä bakteereita.

SAIRASTUMISEN VÄLTTÄMISEKSI MUISTA:

- Lemmikkieläinten **raakaruoassa voi olla ihmisille tai eläimille haitallisia mikrobeja**, jotka voivat siirtyä ihmisiin huolimattoman käsittelyn seurauksena.
- **Säilytä ja sulata** raakaruoka pakkauksessa ja selvästi **erillään elintarvikkeista**. Huolehdi, että sulamisnestettä ei pääse valumaan jääkaappiin tai keittiön pinoille.
- **Älä käytä** raakaruoan käsittelyssä **samoja välineitä** tai astioita **kuin ruoanlaitossa**.
- **Pese** astiat, välineet ja lemmikkieläimen ruokakuppi **kuumalla vedellä ja pesuaineella** käytön jälkeen.
- **Huolehdi, että lapset eivät pääse ruokakupille** tai koske raakaruokaan. Huomioi, että myös lemmikkieläin voi olla tartunnan lähde.
- **Älä koske raakaruokaan käsin. Pese aina kädet** hyvin heti raakaruoan käsittelemisen jälkeen.
- **Kerää ulosteet hygieenisesti ja laita sekajäteastiaan**. Ulosteet voivat levittää haitallisia mikrobeja myös maahan jätettynä.

Lisätietoja:

- [Ruokavirasto.fi](https://ruokavirasto.fi) → Eläimet → [Rehut](#) → Tietoa rehuista → [Lemmikkieläinten ruoka](#) → [Koirien ja kissojen ruoka](#) → [Raakaruoka](#)
- Rehuihin ja rehuvalvontaan liittyvissä kysymyksissä voit olla yhteydessä rehukyselyt@ruokavirasto.fi. Jos kysymyksesi liittyy johonkin tiettyyn rehuun, ole ensisijaisesti yhteydessä rehun valmistajaan.