

Manual för rapportering av utredningsresultat av misstänkta matförgiftningar för lokala kontrollmyndigheter

1.	Inledning.....	2
2.	Bakgrund	2
3.	Vad ska ni rapportera?	2
4.	Vad ska ni inte rapportera?.....	2
5.	Vad händer med rapporter på Livsmedelsverket?.....	3
6.	När ska ni rapportera?.....	3
7.	Vem ska rapportera?	4
8.	Hur ska ni rapportera?.....	4
9.	Formulärets struktur	5
	Steg 1: Kontaktuppgifter	5
	Steg 2: Allmän information om utbrottet	6
	Steg 3: Smittämne och humanprov.....	6
	Steg 4: Livsmedel och livsmedelsprov.....	7
	Steg 5: Bevis.....	8
	Steg 6: Faktorer	9
	Steg 7: Övrig information om utbrottet	9
10.	Bilagor.....	10
	Bilaga 1: Definitioner	10
	Bilaga 2: Livsmedelskategorier	12
	Bilaga 3: Alternativ för frågorna om konsumeringsplats och sista hanteringsplats	13
	Bilaga 4: Alternativ för frågan om kontamineringsplats	14
	Bilaga 5: Alternativ för frågan om bidragande faktorer	15

1. Inledning

Detta dokument är en manual för rapportering av utredningar av misstänkta matförgiftningar för lokala kontrollmyndigheter.

2. Bakgrund

Enligt Livsmedelsverkets föreskrift om epidemiologisk utredning av livsmedelsburna utbrott (LIVSFS 2005:7) framgår att kontrollmyndigheterna ska genomföra epidemiologiska utredningar av livsmedelsburna utbrott och att resultaten av utredningarna skall snarast rapporteras till Livsmedelsverket.

Nämnda föreskrift grundar sig på direktivet 2003/99/EG. Utredningen ska, enligt detta direktiv, syfta till att få fram uppgifter om utbrottets epidemiologiska profil, vilka livsmedel som kan vara berörda samt tänkbara orsaker. Utredningen ska också, om möjligt, inkludera relevanta epidemiologiska och mikrobiologiska undersökningar.

3. Vad ska ni rapportera?

En utbrottutredning ska rapporteras när kontrollmyndigheten efter avslutad utredning kommer fram till att utbrottet är, eller kan antas vara, livsmedelsburet. Livsmedelsutbrott ska rapporteras även om smittkällan är okänd, utredningen har ett svagt eller inget bevis, eller om utbrottet inte kunde kopplas till någon livsmedelsanläggning. Utredningar av livsmedelsutbrott som skett inom ett enskilt hushåll ska också rapporteras.

Att rapportera utredningsresultat från enstaka fall är inget krav, men Livsmedelsverket välkomnar även dessa resultat.

4. Vad ska ni inte rapportera?

Ni behöver inte rapportera utbrott om ni bedömer att varken livsmedel eller dricksvatten var orsak till utbrottet, som till exempel:

- Utbrott på ett badhus där de drabbade personerna har svalt badvatten när de simmar.
- Utbrott där ni bedömer att allgener, kontakt med djur eller direkt kontakt från person till person är orsak till utbrottet.
- Vinterkräksjuka på en förskola om er utredning visar att smittan spreds via toalett.

Ni ska heller inte rapportera ett utbrott om ni inte har gjort någon utredning.

Var uppmärksamma på att det inte råder sekretess på det ni rapporterar in via formuläret. Namn på anläggningar, produkter, berörda personer eller personuppgifter bör inte förekomma, förutom kontaktperson hos rapporterande myndighet.

5. Vad händer med rapporter på Livsmedelsverket?

Livsmedelsverket bearbetar inskickade rapporter.

- Vi granskar alla rapporter för eventuella oklarheter och tar kontakt med inskickande kommun om det behövs. Därför kommer inrapporterade data inte nödvändigtvis att överensstämma med bearbetad officiell statistik från Livsmedelsverket.
- Vi kategoriserar resultaten enligt uppställda kriterier från EFSA (European Food Safety Authority)
- Vi kompletterar rapporterna i vissa fall med uppgifter från Folkhälsomyndigheten.
- Vi lagrar bearbetade och kategoriserade data som Excelfiler.

Livsmedelsverket använder resultat av utredningar som underlag till bland annat nationella rapporter, rapporter på EU-nivå, samt till riskvärderingar.

6. När ska ni rapportera?

Resultatet av utredningar som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:7) ska rapporteras snarast vilket i normalfallet bör vara inom 2 veckor efter avslutad utredning.

Formuläret är öppet för rapportering varje år från 1 januari till 15 februari året efter. Till exempel är formuläret för 2020 öppet från januari 2020 till 15 februari 2021. Det kommer att finnas separata formulär för varje år som kallas "Utbrott Matförgiftningar 20XX". Formulärets namn avslutas med det årtal som avses.

15 februari är den sista rapporteringsdagen för föregående år. Efter 15 februari stängs formuläret som gäller föregående år. Till exempel 15 februari 2021 blir den sista rapporteringsdagen för formuläret som gäller 2020.

I princip räknas rapporter till det år då den först insjuknande blev drabbad.

Om ni inte känner till datum för det första insjuknandet, kan ni räkna rapporten till det år då ni fått anmälan eller motsvarande.

Några exempel:

- Om den först insjuknande blev drabbad den 31 december 2020 ska ni rapportera i formuläret som gäller 2020.
- Om ni har fått anmälan om misstänkt matförgiftning den 31 december 2020 ska ni rapportera i formulären som gäller 2020.
- Om den först insjuknande blev drabbad har skett 31 december 2020 och ni har fått anmälan 1 januari 2021, ska ni rapportera i formulären som gäller 2020.
- Om ni har fått anmälan i januari 2021 och ni inte känner till datum för insjuknandet, men ni misstänker att insjuknandet kan vara i 2021, så rapporterar ni i formulären som gäller 2021.

7. Vem ska rapportera?

Den kontrollmyndighet som utför en utredning ska rapportera och har ansvar att alla uppgifter i rapporten är korrekta.

Om flera kommuner har deltagit i en utbrottutredning, utförs rapportering av den kommun som utfört en stor del av utredningen. En rapport ska skickas. Den rapporterade kommunen samlar in uppgifter som behövs från andra inblandade kommunerna och ska ange i rapporten vilka andra kommuner var inblandade i utredningen.

Om två eller flera kommuner gått samman till en gemensam myndighet, eller om två eller flera kommuner samarbetar och har samma nämnd för livsmedelskontroll, ska en rapport skickas. I rapporten ska ni ange vilken kommun rapporten gäller.






8. Hur ska ni rapportera?

Formuläret finns i Imyr. En direkt länk till Imyr är: [Imyr](#)

Inloggningsuppgifter är samma som till Myndighetsrapporteringen. Inspektörer beställer inloggningsuppgifter till Imyr när de ska rapportera ett utbrott. Inloggningsuppgifter är personliga och beställes genom att skicka ett mejl till myndighetsrapportering@slv.se. Anmälaren får inloggningsuppgifter inom en till två arbetsdagar.

När du slutar eller börjar arbeta på en annan kommun, ta kontakt med oss för att vi inaktivera eller flyttar din användare.

Det finns fem symboler i Imyr som ni behöver känna till:

Symboler	Vad innebär denna symbol?
	För att skapa en ny rapport
	För att redigera en rapport som har skapats förut.
	För att ta bort en rapport.
	För att skriva ut rapporter. Ni kan använda samma funktion för att spara rapporten som PDF. Om det inte kommer någon utskrift utan istället bara öppnas ett fönster som sedan stängs efter några sekunder, kan ni lösa problemet genom att trycka Ctrl F5.
	För att låsa en rapport och lämna. Om ni låser en rapport och vill ändra någonting i rapporten behöver ni kontakta oss. Kontaktuppgifter finns på Livstecknet.

Knapparna "Föregående" och "Nästa" används för att gå bakåt eller framåt i en rapport och länkarna i Gå till avsnitt om ni vill gå direkt till ett särskilt steg i ett rapporterat utbrott.

Frågor i formuläret besvaras genom att välja från en lista, fleralternativsval eller att ni skriver direkt i en ruta. Frågor med obligatoriska fält är markerade med asterisk. Om ni inte svarar på en fråga med ett obligatoriskt fält och klickar ni på "Nästa", blir frågan och asterisken röda och knapparna fungerar inte. Svaren sparas när ni klickar på "Nästa". Ni kan avbryta rapporteringen genom att klicka på "Avbryt" och fortsätta senare. Alla färdiga rapporter ska läsas innan den 15 februari.

9. Formulärets struktur

Formuläret består av 7 steg:

- Kontaktuppgifter
- Allmän information om utbrottet
- Smittämne och humanprov
- Livsmedel och livsmedelsprov
- Bevis
- Faktorer
- Övrig information om utbrottet

Nedan följer en förklaring till frågorna i de olika stegen.

Steg 1: Kontaktuppgifter

- 1.1 Ange namn på kontaktperson hos rapporterande myndighet för aktuell rapport?
- 1.2 Ange er myndighets ärendenummer för aktuell rapport¹ (Obligatorisk)
- 1.3 Är er myndighet en gemensam nämnd för flera kommuner, eller team/avdelning på SLV? (Obligatorisk)
- 1.3.1 Ange i vilken kommun utbrottet har skett.
- 1.4 Pågick utbrottet i någon annan kommun? (Obligatorisk)
- 1.4.1 Ange i vilken annan kommun utbrottet pågick? (Obligatorisk)
- Var det ytterligare någon kommun där utbrottet pågick som ni känner till?
(Obligatorisk)
- 1.5 Var ni i kontakt med någon nationell myndighet vid utredningen?
- 1.5.1 Vilken/ vilka av följande myndigheter var ni i kontakt med?
- 1.6 Har någon annan kommun deltagit i utredningen?² (Obligatorisk)
- 1.6.1 Vilken kommun var inblandad i utredningen? (Obligatorisk)
- Var det ytterligare kommuner inblandade? (Obligatorisk)

¹ Om ett utbrott har flera ärendenummer, ange ärendenumret för anmälan av den första insjuknade. Om anmälan för första insjuknandet saknas, ange ärendenummer för den första anmälan ni har tagit emot.

² En kommun som hjälpte er med utredningen.

Steg 2: Allmän information om utbrottet

- 2.1 Vet ni när den första personen insjuknade?³ (Obligatorisk)
- 2.1.1 Ange datum för första kända insjuknade. (Obligatorisk)
- 2.2 Är datum för den första anmälan känt?⁴ (Obligatorisk)
- 2.2.1 Ange anmälningsdatum! (Obligatorisk)
- 2.3 Ange antal smittade personer⁵ (Obligatorisk)
- 2.4 Ange antal personer som har ätit det misstänkta livsmedlet/måltiden och inte blivit smittade.⁶
- 2.5 Ange antal personer som varit inlagda på sjukhuset.⁷
- 2.6 Ange antal personer som avlidit⁸

Steg 3: Smittämne och humanprov

- 3.1 Har de drabbade personerna lämnat humanprov? (Obligatorisk)
- 3.1.1 Hittades ett smittämne i något humanprov från de smittade personerna? (Obligatorisk)
- 3.1.2 Bedömde ni att detta smittämne var orsak till utbrottet? (Obligatorisk)
- 3.2 Har personal som hanterade misstänkt livsmedel lämnat humanprov? (Obligatorisk)
- 3.2.1 Hittades ett smittämne i humanprov från personal som hanterat misstänkt livsmedel? (Obligatorisk)
- 3.2.2 Bedömde ni att detta smittämne var orsak till utbrottet? (Obligatorisk)
- 3.2.3 Beskriv varför ni bedömde att smittämnet var orsak till utbrottet.

³ Datum när det första fallet skett utifrån vad ni vet. Om denna rapport är en komplettering till en redan rapporterad utredning, ska samma datum som i den förra rapporten anges. Skriv även en kort förklaring i Övriga kommentarer på sista sidan i formuläret.

⁴ Det datum då anmälan om misstänkt matförgiftning anmäldes till myndigheten. Om denna rapport är en komplettering till en redan rapporterad utredning, ska samma datum som i den förra rapporten anges. Skriv även en kort förklaring i Övriga kommentarer på sista sidan i formuläret. När ni saknar både datum för det första insjuknandet och anmälningsdatum, ta kontakt med Livsmedelsverket!

⁵ Antal personer som har smittats efter livsmedelsintag och uppfyller fallkriterium. Fallkriterium är en kort och enkel beskrivning om hur en person kan vara drabbad i utbrottet. Beskrivningen består av gemensamma nämnaren av symptom, plats, och tid.

⁶ Gör det tydligt om antalet är noll eller okänt. Om antalet är noll skriv det och om antalet är okänt bocka i rutan under frågan.

⁷ Antal personer som vistats minst en natt på sjukhus på grund av denna matförgiftning. Frågan gäller inte antal personer som besökte ett sjukhus/en vårdcentral. Gör det tydligt om antalet är noll eller okänt. Om antalet är noll skriv det och om antalet är okänt bocka i rutan under frågan.

⁸ Antal personer som dog på grund av utbrottet. Endast antal fall som kan hänföras till det smittämne som var orsak till utbrottet. Gör det tydligt om antalet är noll eller okänt. Om antalet är noll skriv det och om antalet är okänt bocka i rutan under frågan.

- 3.3.1 till 3.3.4 Ange smittämnet som med störst sannolikhet var orsak till utbrottet⁹. Nivå 1 är obligatorisk
- 3.3.5 Ange här det smittämne som hittats och inte finns i listorna. (Obligatorisk)
- 3.3.6 Ange eventuellt andra smittämnen som hittades i humanprov!
- 3.4 Finns det ett smittämne som misstänks vara orsaken till utbrottet? (Obligatorisk)
- 3.4.1 Ange det smittämne som misstänks. (Obligatorisk)
- 3.4.2 Ange här det smittämne som misstänks och inte finns i listorna. (Obligatorisk)
- 3.4.3 Varför misstänker ni smittämnet?¹⁰
- 3.4.4 Hur visste ni att det fanns en smittbärande personal? (Obligatorisk)
- 3.4.5 Vilken annan orsak har ni för att misstänka smittämnet? (Obligatorisk)

Steg 4: Livsmedel och livsmedelsprov

- 4.1 Kunde ni bedöma vilket/ vilka livsmedel som har orsakat utbrottet? (Obligatorisk)
- 4.1.1 Vilket livsmedel pekar ni ut som smittkälla för utbrottet?¹¹ (Obligatorisk)
- 4.1.2 Vilken kategori tillhör livsmedlet?
- 4.1.3 Var har personer intagit/ ätit livsmedlet?
- 4.1.4 Var har den sista hanteringen av det misstänkta livsmedlet skett?¹²
- 4.1.5 Var har livsmedlet troligen kontaminerats?
- 4.1.6 Ange livsmedlets eller ingrediensens ursprung.
- 4.1.6.1 Vilket land?
- 4.2 Har ni tagit livsmedelsprov/ omgivningsprov? (Obligatorisk)
- 4.2.1 Vilket/ vilka av följande prover har ni tagit? (Obligatorisk)
- 4.2.2 Var resultatet av prov på rester av livsmedel positivt? (Obligatorisk)
- 4.2.3 Var resultatet av prov på livsmedel av samma parti positivt? (Obligatorisk)
- 4.2.3.1 Togs provet från en öppnad förpackning? (Obligatorisk)

⁹ Ange ett smittämne och sin typ genom att använda fyra listor som kallas Nivå1, Nivå2, Nivå3, Nivå4. Om ni bedömer att två smittämnen var orsak, så ange ett smittämne här, och det andra smittämnet i frågan 3.3.6.

¹⁰ Till exempel typiska symptom och inkubationstid i kombination med att de smittade personerna har ätit ett risklivsmedel. Eller typiska symptom av histaminförgiftning efter en halvtimme hos dem drabbade personer som har ätit tonfisk.

¹¹ Ett utpekat livsmedel. Om livsmedlet är en ingrediens av en produkt, så anger ni ingrediensen istället. Om livsmedlet är från buffé, ange vilken maträtt eller buffé.

¹² Den sista platsen där det misstänka livsmedlet hanterats innan de drabbade personerna började inta livsmedlet.

- 4.2.4 Var resultatet av prov på andra livsmedel som har producerats/tillagats av samma företag/producent/tillverkare/verksamhet positivt? (Obligatorisk)
- 4.2.4.1 Togs provet från en öppnad förpackning? (Obligatorisk)
- 4.2.5 Var resultatet av omgivningsprov positivt? (Obligatorisk)
- 4.2.6 Bedömer ni att ni har hittat det smittämnet som orsakade utbrottet? (Obligatorisk)
- 4.3.1-4.3.4 Ange vilket smittämne som hittades.¹³ Nivå1 är obligatorisk
- 4.3.5 Ange här det smittämnet som hittats och inte finns i listorna. (Obligatorisk)
- 4.4 Vilken typ av analys har använts för att hitta smittämnet som var orsak till utbrottet? (Obligatorisk)
- 4.4.1 Ange halt av smittämnet som orsakade utbrottet. (Obligatorisk)
- 4.4.2 Ange rätt enhet. (Obligatorisk)
- 4.5 Ange här eventuella andra smittämne som hittades i livsmedlet.
Rapportnummer d.v.s. rapportnummer för samtliga livsmedelsprover som har tagits.
Finns det fler rapportnummer att ange? (Obligatorisk)

Steg 5: Bevis

- 5.1 Bedömer ni att ni har mikrobiella bevis? (Obligatorisk)
- 5.1.1 Vilken typ av mikrobiella bevis har ni? (Obligatorisk)
- 5.1.2 Är det mikrobiella beviset starkt eller svagt? (Obligatorisk)
- 5.2 Bedömer ni att ni har bevis från produktspårning? (Obligatorisk)
- 5.2.1 Är beviset från produktspårning starkt eller svagt? (Obligatorisk)
- 5.2.2 Förklara hur ni bedömer att ni har denna typ av bevis och varför ni anser att beviset är starkt/svagt. (Obligatorisk)
- 5.3 Bedömer ni att ni har deskriptiva epidemiologiska bevis? (Obligatorisk)
- 5.3.1 Är det epidemiologiska beviset starkt eller svagt? (Obligatorisk)
- 5.3.2 Har ni undersökt äthistoria hos personer som har ätit livsmedlet/måltiden och inte blivit sjuka? (Obligatorisk)
- 5.3.2.1 Ange antal friska personer som ni har intervjuat. (Obligatorisk)
- 5.3.3 Kan ni väl motivera varför personerna blev smittade? (Obligatorisk)
- 5.3.3.1 Skriv er motivering i rutan. (Obligatorisk)

¹³ Ange ett smittämne och sin typ genom att använda fyra listor som kallas Nivå1, Nivå2, Nivå3, Nivå4. Om ni bedömer att två smittämnen var orsak, så ange ett smittämne här, och det andra smittämnet i frågan 4.5.

- 5.4 Bedömer ni att ni har ett analytiskt epidemiologiskt bevis baserat på en epidemiologisk studie t.ex. kohort- eller fallkontrollstudie? (Obligatorisk)
- 5.4.1 Är det analytiska epidemiologiska beviset starkt eller svagt? (Obligatorisk)
- 5.4.2 Ange den nedre gränsen för konfidensintervallet (95%KI). (Obligatorisk)
- 5.5 Har ni bevis från livsmedelsinspektion. (Obligatorisk)

”Testa bevis” är ett bildspel som hjälper er att bedöma vilka bevis en utredning har. Kriterierna i ”Testa bevis” är det minsta som krävs för bedömning. Ladda ner filen från vår hemsida:

Rapportering av matförgiftningar och dricksvattenburna utbrott

Steg 6: Faktorer

- 6.1 Finns det faktorer som ni bedömer har orsakat utbrottet?¹⁴ (Obligatorisk)
- 6.1.1 Ange dessa bidragande faktorer?
- 6.1.2 Ange de andra faktorer som ni bedömer har orsakat utbrottet.

Steg 7: Övrig information om utbrottet

- 7.1 Vilken typ av utbrottet var det? (Obligatorisk)
- 7.2 Vilka symptom hade de smittade personerna?
 - 7.2.1 Vilka andra symptom hade de smittade personerna?
- 7.3 Kan inkubationstiden anges hos fall med symptom?
 - 7.3.1 Ange om tiden är uttryckt i TIMMAR eller DYGN?¹⁵
 - 7.3.2 Ange den VANLIGASTE kända inkubationstiden.¹⁶
- 7.4 Kan varaktighet av symptom anges hos fall med symptom?
 - 7.4.1 Ange om tiden är uttryckt i TIMMAR eller DYGN.¹⁵
 - 7.4.2 Ange den VANLIGASTE kända varaktigheten.¹⁷
- 7.5 Finns det en RASFF-händelse som är kopplad till utbrott?
- 7.6 Övriga kommentarer om utbrottet.

¹⁴ Faktorer som fanns under perioden när utbrottet började.

¹⁵ En halv timme (30 minuter) kan anges 0,5.

¹⁶ Med vanligaste menar vi medianen, d.v.s. då hälften av de insjuknade har fått symptom.

¹⁷ Med vanligaste menar vi medianen, d.v.s. då hälften av de insjuknade har tillfrisknat.

10. Bilagor

Bilaga 1: Definitioner

Allmänt utbrott: Drabbade personer kommer från mer än ett hushåll, exempelvis utbrott på en restaurang eller skola. Utbrott på äldreboenden och liknande rapporteras också som allmänna utbrott.

Analytiska epidemiologiska bevis: Det innebär att utredaren pekar ut ett livsmedel som smittkälla enligt en epidemiologisk studie (t.ex. kohort- eller fall-kontrollstudie) som görs vid utredningen. Resultatet från studien avgör om beviset är starkt eller svagt. Om den nere gränsen för konfidensintervallet (95%KI) är mer än 1, bedöms beviset som starkt.

Drabbade personer i ett utbrott: Personer som smittats i ett utbrott. Det handlar oftast om personer med symtom, men kan också omfatta personer med påvisad infektion utan symtom.

Epidemiologiska bevis: Det innebär att utredaren kan peka ut ett livsmedel som smittkälla till utbrottet efter att utredaren har gjort en epidemiologisk undersökning. Den epidemiologiska undersökningen kan antingen vara analytisk (t.ex. kohort- eller fall-kontrollstudie) eller beskrivande (deskriptiv). Deskriptiva epidemiologiska bevis kan till exempel baseras på en systematisk utvärdering av vad de smittade ätit under den troliga inkubationsperioden med ett standardiserat frågeformulär. Epidemiologiska bevis kan vara starka eller svaga.

Ett utpekad livsmedel är ett livsmedel eller måltid som misstänks ha orsakat ett utbrott, baserat på bevis från utredningen. Det ska inte vara all mat som de drabbade har ätit, och inte (enbart) vad klaganden misstänkte via anmälan.

Evidens (Bevis) är en koppling mellan intag av ett livsmedel och att personer drabbats i ett utbrott.

Bevis från inspektionen: Utredaren hittar bidragande faktorer och bedömer att faktorerna är orsak till utbrottet. Bidragande faktorer ska ha funnits under perioden när utbrottet började. Denna typ av bevis kan stödja en hypotes om vilket livsmedel är smittkällan. Men bevis från en livsmedelsinspektion anses alltid svag.

Bevis från produktspårning i distributionskedjan: Genom att spåra produkter i distributionskedjan bedömer utredaren att det finns ett gemensamt ursprung för en produkt som en stor del av de drabbade ätit. Det kan ge ett bevis på vilket livsmedel som var smittkälla till ett utbrott. Ju fler fall i utbrottet som kan kopplas till en gemensam punkt i distributionskedjan, desto starkare bevis finns.

Fallkriterium: en kort och enkel beskrivning om hur en person kan vara drabbad i utbrottet. Beskrivningen består av gemensamma nämnaren av symtom, plats, och tid.

Exempel 1: Smittade personer med symptom diarré och kräkningar var i restaurang "RR" i senaste veckan.

Exempel 2: Smittade personer med symptom magont och kräkningar bor i området (XX) och blev drabbade förra veckan.

Imyr är Livsmedelsverkets webbverktyg för rapportering, kartläggning, uppföljning eller liknande, där det är en myndighet, organisation, kommun eller företag som ska svara.

Inkubationstid: är tid mellan ett tillfälle och det första gången när symtom märkts.

Matförgiftning: En sjukdom som har orsakats av att man ätit mat som innehåller skadliga bakterier, parasiter, virus eller toxiner (gifter). Vanliga symtom är diarréer, kräkningar, illamående, magsmärtor eller feber.

Humanprov: Prov från människor.

Mikrobiella bevis: Utredaren kan peka ut ett livsmedel som smittkälla baserat på fynd av smittämnen i livsmedelsprov eller omgivningsprov som stämmer överens med resultat från analyser av humanprov eller med symtom hos drabbade personer. Mikrobiella bevis kan vara starka eller svaga.

Omgivningsprov: Prov från utrustning eller produktionslokaler där livsmedlet bearbetats eller beretts.

Samma livsmedel: livsmedel med likadana ingredienser tillverkats av samma personer på samma plats vid samma tidpunkt t.ex. matrester, en sparad del av ett livsmedel, livsmedel med samma batchnummer.

Samma plats: plats där det misstänkta livsmedlet var tillgängligt t.ex. samma adress, samma livsmedelsanläggning, eller samma område.

Samma smittämne: två isolat av mikroorganismer av samma art.

Samma typning: isolat av mikroorganismer har samma klassificering med hjälp av olika mikrobiologiska analysmetoder.

Samma tidpunkt: tid när det misstänkta livsmedlet var tillgängligt. Tid kan också vara som tidperiod t.ex. samma dag, samma vecka, eller några månader under året.

Smittbärande personal: Personal som bär på smitta som kan spridas till livsmedel.

Smittämne: Den mikroorganism som orsakar sjukdomen, antingen genom infektion eller genom produktion av toxiner i livsmedlet. Även histamin definieras här som ett smittämne. I formuläret begränsar vi oss till smittämnen som är obligatoriska till EFSA:s rapportering.

Typning: Bestämning av olika typer och stammar av bakterier med hjälp av olika mikrobiologiska analysmetoder.

Livsmedelsburet utbrott:

- två eller flera fall av samma sjukdom hos människor som är eller förmodas vara kopplade till samma smittkälla (livsmedel eller dricksvatten), eller
- ett antal sjukdomsfall som överstiger det förväntade antalet och där fallen är eller förmodas vara kopplade till samma smittkälla (livsmedel eller dricksvatten).

Utbrott inom ett hushåll: Utbrott där alla drabbade personer bor i ett gemensamt hushåll.

Utredning: En utredning är en undersökning som ni utför efter att ni fått en anmälan om ett misstänkt livsmedelsburet sjukdomsutbrott. En utredning börjar när ni bedömt att smittan kan vara en livsmedels- eller dricksvattenburen och ni har gått vidare genom att intervjua drabbade personer.

Varaktighet: är tid när symptom var aktuella hos de smittade personerna.

Äthistoria: vad personer som uppfyller fallkriterium har ätit innan de blev drabbade.

Bilaga 2: Livsmedelskategorier

- Bageriprodukter: Bageriprodukter inkluderar bröd och alla andra typer av bageriprodukter liksom icke-söta, söta, salta och smakfulla.
- Blandad mat: t.ex. paella, risotto, curry eller nasi goreng.
- Buffé: Mat från en buffé där gästerna serveras olika rätter på ett stort bord.
- Drycker inkl. buteljerat vatten (ej juice och ej mjölk): Till exempel mineralvatten, läsk, cider, öl, kaffe, te, bordsvatten, kolsyrat vatten, vattenautomat. Använd gärna fritext för att skriva ut till exempel mineralvatten
- Fisk och fiskprodukter: Fisk: t.ex. lax, öring, tonfisk, ålfisk, silverkarp and ansjovisfisk. Fiskprodukter: t.ex. fiskfinger, rått eller rökt lax.
- Frukt, bär och andra produkter därav: Denna kategori inkluderar också fruktpuré, fruktjuice, koncentrerad fruktjuice, fruktnektar.
- Godis och choklad: Alla typer av godis och choklad.
- Grönsaker och andra produkter därav: Denna kategori inkluderar också juice från grönsaker t.ex. morötter, betor, pumpa eller tomater.
- Konserverade livsmedelsprodukter: Livsmedel som förvaras genom konservering.
- Kyckling - kött och produkter därav: Ätbara delar av kyckling (Gallus gallus), inklusive blod.
- Kalkon - kött och produkter därav: Ätbara delar av kalkon inklusive blod.
- Nöt - kött och produkter därav: Ätbara delar av nötkött inklusive blod.
- Får - kött och produkter därav: Ätbara delar av får inklusive blod.
- Gris- kött och produkter därav: Ätbara delar av gris inklusive blod.
- Kött - blandning av fjäderfäkött och produkter därav: Ätbara delar av fjäderfä som inte är kyckling eller kalkon. Denna kategori inkluderar fjäderfä som odlas som inhemsk/husdjur med undantag för råttor t.ex. anka, gås, fasan, pärlhöna och struts.
- Kött - blandat rött kött och produkter därav: En blandning av rött kött från olika arter, t.ex. köttbullar bestående av nötkött och griskött.
- Kött - odefinierat kött och produkt därav.
- Mejeriprodukter (andra än ost): t.ex. krämer, kärnmjolk, mjölkpulver, smör, yoghurt, glass och puddingar som är gjorda av mjölk.
- Ost: Alla typer av ost: mjuk, halvmjuk, hård eller extra hård mjölkprodukt.
- Mjolk: Denna kategori inkluderar: rått mjölk, pastöriserat mjölk eller ultrahög temperatur (UHT) mjölk.
- Skaldjur, kräftdjur, blötdjur och produkter därav: t.ex. musslor och ostron, abalone (havsöron) eller snigel.
- Spannmålsprodukter inklusive ris, frön och baljväxt (nötter, mandlar): t ex vete, ris, råg, havre, majs, bovete eller hirs.
- Ägg och äggprodukter: Ägg i skal som produceras av uppfödda fåglar och är lämpliga för direkt konsumtion eller för framställning/producering av äggprodukter.
- örter och kryddor: t.ex. basilika, oregano, timjan, kummin, chili kryddor, chili pasta, curry pasta eller curry roux.
- Övrigt: Denna kategori ska väljas om andra kategorier inte passar.
- Okänd: Detta alternativ väljs om livsmedel inte kunde definieras.

Bilaga 3: Alternativ för frågorna om konsumeringsplats och sista hanteringsplats

- Camping eller picknick: Ett campingläger är en plats där tält, hyddor eller annat tillfälligt logi används av till exempel scouter.
- Personalmatsal
- Flygplan, tåg, båt
- Lantbruk/ gård (primärproduktion): Med primärproduktion avses produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också
- Sjukhus eller vårdinrättning
- Enskilt hushåll: Detta alternativ gäller livsmedel som har konsumerats hemma hos en person eller hos flera personer som bor tillsammans.
- Mobilanläggning/ marknad/ gatuförsäljning
- Flera exponeringsplatser i mer än ett land
- Flera exponeringsplatser i ett land
- Vårdhem, och särskilda boenden (äldreboende, fängelse, internatskolor)
- Restaurang/ Café/ pub/ Bar/ Hotel/ Catering
- Skolor eller förskolor
- Take-away eller snabbmatsanläggning: Livsmedel som levereras av en restaurang till en kund för att konsumeras på annan plats än restaurangen klassificeras också som en take-away.
- Tillfälliga större evenemang, festivaler, mässor: Om maten vid festivalen tillhandahålls av olika mobila anläggningar/gatuförsäljare välj då alternativet "Mobilanläggning/marknad/gatuförsäljare".
- Okänd
- Övrig: Övrig väljs om den plats för bidragande faktor som hittats under utredningen inte finns bland alternativen ovan.

Bilaga 4: Alternativ för frågan om kontamineringsplats

- Mjölkautomat för opastöriserad mjölk
- Camping eller picknick: Ett campingläger är en plats där tält, hyddor eller annat tillfälligt logi används av till exempel scouter.
- Personal matsal
- Flygplan, tåg, båt
- Lantbruk/ gård (primärproduktion): Med primärproduktion avses produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också
- Sjukhus eller vårdinrättning
- Enskilt hushåll: Detta alternativ gäller livsmedel som har kontaminerats hemma hos en person eller hos flera personer som bor tillsammans.
- Mobilanläggning/ marknad/ gatuförsäljning
- Övrig: Övrig väljs om den plats för bidragande faktor som hittats under utredningen inte finns bland alternativen ovan.
- Bearbetningsanläggning/ industri/ tillverkare
- Vårdhem, och särskilda boenden (äldreboende, fängelse, internatskolor)
- Restaurang/ Café/ pub/ Bar/ Hotell/ Catering
- Detaljhandel
- Skolor eller förskolor
- Slakteri
- Take-away eller snabbmatsanläggning: Livsmedel som levereras av en restaurang till en kund för att konsumeras på annan plats än restaurangen klassificeras också som en take-away.
- Tillfälliga större evenemang, festivaler, mässor: Om maten vid festivalen tillhandahölls av olika mobila anläggningar/gatuförsäljare välj då alternativet "Mobilanläggning/marknad/gatuförsäljare".
- Transport av livsmedel: Avser kommersiell transport
- Utomlands/ utlandsresa
- Okänd

Bilaga 5: Alternativ för frågan om bidragande faktorer

- Brister i nedkylning: Otillräcklig nedkylning är när det tar för lång tid att kyla ner hela livsmedlet, inklusive kärnan.
- Brister i värmebehandling/Otillräcklig värmebehandling vid tillagning eller återupphettning: Otillräcklig värmebehandling är när upphettning inte sker med tillräckligt hög temperatur och/eller inte tillräckligt länge
- Smitta, dålig hygien hos personalen: En smittbärande personal som hanterat livsmedlen och överfört det smittämne som orsakat matförgiftningen till livsmedlet. Det är ofta svårt att veta om personalen infekterades först och sedan överförde smittämnet till livsmedlet eller om personalen infekterades av livsmedlet. Välj detta alternativ endast om det är sannolikt att det var personalen som först överförde smittämnet till livsmedlet.
- För låg varmhållningstemperatur: Brister i varmhållningstemperatur.
- Fel i förvaring gällande tid/temperatur: Brister i förvaring (tid/temperatur) är när varmhållning eller kylkedjan inte fungerat.
- Hög kylförvaringstemperatur: Brister i kylförvaringstemperatur.
- Korskontaminering: Korskontaminering är när ett smittämne överförs från ett kontaminerat livsmedel till ett ätfärdigt livsmedel under beredning för konsumtion. Överföringen kan ske i flera steg som till exempel att en kniv kontamineras av campylobacter från kyckling och att kniven sedan, utan att rengöras, används för att skära sallat.
- En kontaminerad ingrediens: En kontaminerad ingrediens är ett livsmedel som kontaminerats av ett smittämne under primär produktion, bearbetning eller transport. Exempel är bladgrönsaker eller kött som är kontaminerade av Salmonella.
- Annan: Detta alternativ väljs om andra alternativ inte passar.