

# **Manual för rapportering av utredningsresultat av misstänkta matförgiftningar**

för lokala kontrollmyndigheter

Fastställt: 2019-12-17

Uppdaterad: 2020-12-04

## Innehåll

<b>1 Inledning</b> .....	3
<b>2 Bakgrund</b> .....	3
<b>3 Vad ska ni rapportera?</b> .....	3
<b>4 Vad ska ni inte rapportera?</b> .....	3
<b>5 Vad händer med rapporter på Livsmedelsverket?</b> .....	3
<b>6 När ska ni rapportera?</b> .....	4
<b>7 Vem ska rapportera?</b> .....	4
<b>8 Hur rapporterar ni?</b> .....	5
<b>9 Struktur av formuläret</b> .....	5
<b>Rapportering</b> .....	6
<b>Steg 1: Kontaktuppgifter</b> .....	6
<b>Steg 2: Allmän information om utbrottet</b> .....	6
<b>Steg 3: Smittämne och humanprov</b> .....	7
<b>Steg 4: Livsmedel och livsmedelsprov</b> .....	7
<b>Steg 5: Bevis</b> .....	8
<b>Steg 6: Faktorer</b> .....	9
<b>Steg 7: Övrig information om utbrottet</b> .....	9
<b>Bilagor</b> .....	10
<b>Bilaga 1</b> .....	10
<b>Definitioner</b> .....	10
<b>Bilaga 2</b> .....	12
<b>Bilaga 3</b> .....	13
<b>Bilaga 4</b> .....	14
<b>Bilaga 5</b> .....	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 2005:17) 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 svält 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?

Vi bearbetar inskickade rapporter på Livsmedelsverket.

- 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:a januari till 15:e februari årets efter. Till exempel är formuläret för 2020 öppet från januari 2020 till 15:e februari 2021. Det kommer att finnas separata formulär för varje år som kallas "Utbrott Matförgiftningar 20XX". Formulärets namn slutar med årets tal för det år som gäller.

15:a februari är den sista rapporteringsdagen för föregående år. Efter 15:a februari stängs formuläret som gäller föregående år och gäller bara det för året. Till exempel 15:e februari 2021 blir den sista rapporteringsdagen för formuläret som gäller 2020.

Nov 2020	Dec 2020	Jan 2021	15:e feb 2021	Mar 2021	Apr 2021	Maj 2021	Jun 2021	Jul 2021	Aug 2021
Formuläret för 2020									
		Formuläret för 2021							
Från januari till 15:e februari ska båda formulärens som gäller förra året och för det nuvarande året finnas tillsammans i lmyr									

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

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

- Om den först insjuknande blev drabbad den 31:a december 2020 ska ni rapportera i formuläret som gäller 2020.
- Om ni har fått anmälan om misstänkt matförgiftning den 31:a december 2020 ska ni rapportera i formulärens som gäller 2020.
- Om den först insjuknande blev drabbad har skett 31:a december 2020 och ni har fått anmälan 1 jan 2021, ska ni rapportera i formulärens som gäller 2020.
- Om ni har fått anmälan i januari 2021 och ni inte känner till datum för insjuknandet (Ni misstänker att insjuknandet kan vara i 2021) så rapporterar ni i formulärens 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 rapporterande 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 rapporterar ni?

Formuläret finns i Imyr. En direkt länk till Imyr är: <https://www7.slv.se/imyr>

Inloggningsuppgifter är samma som Myndighetsrapportering. Inspektörer beställer inloggningsuppgifter till Imyr när de ska rapportera ett utbrott. Inloggningsuppgifter är personliga och beställs igenom att skicka ett mejl till [myndighetsrapportering@slv.se](mailto:myndighetsrapportering@slv.se). Anmälaren får inloggningsuppgifter inom en arbetsdag eller dag efter.






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

## 9 Struktur av formuläret

Formuläret består av 7 avsnitt:

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

Det finns 5 symboler i Imyr behöver ni 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 i Livstecknet.

Det finns knappar "Föregående" eller "Nästa" för att gå bakåt eller framåt i en rapport och länkar om ni vill gå direkt till ett särskilt steg i ett rapporterat utbrott.

Frågor i formuläret svaras 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 rapportering genom att klicka på "Avbryt" och fortsätta senare. Alla färdiga rapporter ska låsas innan 15:e februari.

## Rapportering

### Steg 1: Kontaktuppgifter

Fråga nr	Fråga	Obligatoriskt
1.1	Ange namn på kontaktperson hos rapporterande myndighet för aktuell rapport?	Nej
1.2	Ange er myndighets ärendenummer för aktuell rapport <sup>1</sup>	Ja
1.3	Är er myndighet en gemensam nämnd för flera kommuner, eller team/avdelning på SLV?	Ja
1.3.1	Ange i vilken kommun utbrottet har skett.	Nej
1.4	Pågick utbrottet i någon annan kommun?	Ja
1.4.1	Ange i vilken annan kommun utbrottet pågick?	Ja
	Var det ytterligare någon kommun där utbrottet pågick som ni känner till?	Ja
1.5	Var ni i kontakt med någon nationell myndighet vid utredningen?	Nej
1.5.1	Vilken/ vilka av följande myndigheter va ni i kontakt med?	Nej
1.6	Har någon annan kommun deltagit i utredningen? <sup>2</sup>	Ja
1.6.1	Vilken kommun var inblandad i utredningen?	Ja
	Var det ytterligare kommuner inblandade?	Ja

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

Fråga nr	Fråga	Obligatoriskt
2.1	Vet ni när den första personen insjuknade? <sup>1</sup>	Ja
2.1.1	Ange datum för första kända insjuknade	Ja
2.2	Är datum för den första anmälan känt? <sup>2</sup>	Ja
2.2.1	Ange anmälningsdatum!	Ja
2.3	Ange antal smittade personer <sup>3</sup>	Ja
2.4	Ange antal personer som har ätit det misstänkta livsmedlet/måltiden och inte blivit smittade. <sup>4</sup>	Nej
2.5	Ange antal personer som varit inlagda på sjukhuset <sup>5</sup>	Nej
2.6	Ange antal personer som avlidit <sup>6</sup>	Nej

1 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.

2 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!

3 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.

4 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.

5 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.

6 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.

### Steg 3: Smittämne och humanprov

Fråga nr	Fråga	Obligatoriskt
3.1	Har de drabbade personerna lämnat humanprov?	Ja
3.1.1	Hittades ett smittämne i något humanprov från de smittade personerna?	Ja
3.1.2	Bedömde ni att detta smittämne var orsak till utbrottet?	Ja
3.2	Har personal som hanterade misstänkt livsmedel lämnat humanprov?	Ja
3.2.1	Hittades ett smittämne i humanprov från personal som hanterat misstänkt livsmedel?	Ja
3.2.2	Bedömde ni att detta smittämne var orsak till utbrottet?	Ja
3.2.3	Beskriv varför ni bedömde att smittämnet var orsak till utbrottet	Nej
3.3.1 till 3.3.4	Ange smittämnet som med störst sannolikhet var orsak till utbrottet <sup>1</sup>	Nivå 1 är obligatorisk
3.3.5	Ange här det smittämne som hittats och inte finns i listorna	Ja
3.3.6	Ange eventuellt andra smittämnen som hittades i humanprov!	Nej
3.4	Finns det ett smittämne som misstänks vara orsaken till utbrottet?	Ja
3.4.1	Ange det smittämne som misstänks	Ja
3.4.2	Ange här det smittämne som misstänks och inte finns i listorna	Ja
3.4.3	Varför misstänker ni smittämnet? <sup>2</sup>	Nej
3.4.4	Hur visste ni att det fanns en smittbärande personal?	Ja
3.4.5	Vilken annan orsak har ni för att misstänka smittämnet?	Ja

1 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.

2 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.

### Steg 4: Livsmedel och livsmedelsprov

Fråga nr	Fråga	Obligatoriskt
4.1	Kunde ni bedöma vilket/ vilka livsmedel som har orsakat utbrottet?	Ja
4.1.1	Vilket livsmedel pekar ni ut som smittkälla för utbrottet? <sup>1</sup>	Ja
4.1.2	Vilken kategori tillhör livsmedlet?	Nej
4.1.3	Var har personer intagit/ ätit livsmedlet?	Nej
4.1.4	Var har den sista hanteringen av det misstänkta livsmedlet skett? <sup>2</sup>	Nej
4.1.5	Var har livsmedlet troligen kontaminerats?	Nej
4.1.6	Ange livsmedlets eller ingrediensens ursprung	Nej
4.1.6.1	Vilket land?	Nej
4.2	Har ni tagit livsmedelsprov/ omgivningsprov?	Ja
4.2.1	Vilket/ vilka av följande prover har ni tagit?	Ja
4.2.2	Var resultatet av prov på rester av livsmedel positivt?	Ja
4.2.3	Var resultatet av prov på livsmedel av samma parti positivt?	Ja
4.2.3.1	Togs provet från en öppnad förpackning?	Ja
4.2.4	Var resultatet av prov på andra livsmedel som har producerats/tillagats av samma företag/producent/tillverkare/verksamhet positivt?	Ja

4.2.4.1	Togs provet från en öppnad förpackning?	Ja
4.2.5	Var resultatet av omgivningsprov positivt?	Ja
4.2.6	Bedömer ni att ni har hittat det smittämnet som orsakade utbrottet?	Ja
4.3.1 till 4.3.4	Ange vilket smittämne som hittades <sup>3</sup>	Nivå1 är obligatorisk
4.3.5	Ange här det smittämnet som hittats och inte finns i listorna	Ja
4.4	Vilken typ av analys har använts för att hitta smittämnet som var orsak till utbrottet?	Ja
4.4.1	Ange halt av smittämnet som orsakade utbrottet	Ja
4.4.2	Ange rätt enhet	Ja
4.5	Ange här eventuella andra smittämne som hittades i livsmedlet.	Nej
	Rapportnummer d.v.s. rapportnummer för samtliga livsmedelsprover som har tagits	Nej
	Finns det fler rapportnummer att ange?	Ja

1 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.

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

3 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.

## Steg 5: Bevis

Fråga nr	Fråga	Obligatoriskt
5.1	Bedömer ni att ni har mikrobiella bevis?	Ja
5.1.1	Vilken typ av mikrobiella bevis har ni?	Ja
5.1.2	Är det mikrobiella beviset starkt eller svagt?	Ja
5.2	Bedömer ni att ni har bevis från produktspårning?	Ja
5.2.1	Är beviset från produktspårning starkt eller svagt?	Ja
5.2.2	Förklara hur ni bedömer att ni har denna typ av bevis och varför ni anser att beviset är starkt/svagt.	Ja
5.3	Bedömer ni att ni har deskriptiva epidemiologiska bevis?	Ja
5.3.1	Är det epidemiologiska beviset starkt eller svagt?	Ja
5.3.2	Har ni undersökt äthistoria hos personer som har ätit livsmedlet/måltiden och inte blivit sjuka?	Ja
5.3.2.1	Ange antal friska personer som ni har intervjuat.	Ja
5.3.3	Kan ni väl motivera varför personerna blev smittade?	Ja
5.3.3.1	Skriv er motivering i rutan.	Ja
5.4	Bedömer ni att ni har ett analytiskt epidemiologiskt bevis baserad på en epidemiologisk studie t.ex. kohort- eller fallkontrollstudie?	Ja
5.4.1	Är det analytiska epidemiologiska beviset starkt eller svagt?	Ja
5.4.2	Ange den nedre gränsen för konfidensintervallet (95%KI)	Ja
5.5	Har ni bevis från livsmedelsinspektion	Ja

"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:

<https://www.livsmedelsverket.se/livstecknet/rapportering/utbrottsrapportering/>



## Steg 6: Faktorer

Fråga nr	Fråga	Obligatoriskt
6.1	Finns det faktorer som ni bedömer har orsakat utbrottet? <sup>1</sup>	Ja
6.1.1	Ange dessa bidragande faktorer?	Nej
6.1.2	Ange de andra faktorer som ni bedömer har orsakat utbrottet.	Nej

1 Faktorer som fanns under perioden när utbrottet började.

## Steg 7: Övrig information om utbrottet

Fråga nr	Fråga	Obligatoriskt
7.1	Vilken typ av utbrottet var det?	Ja
7.2	Vilka symptom hade de smittade personerna?	Nej
7.2.1	Vilka andra symptom hade de smittade personerna?	Nej
7.3	Kan inkubationstiden anges hos fall med symptom?	Nej
7.3.1	Ange om tiden är uttryckt i TIMMAR eller DYGN? <sup>1</sup>	Nej
7.3.2	Ange den VANLIGASTE kända inkubationstiden <sup>2</sup>	Nej
7.4	Kan varaktighet av symptom anges hos fall med symptom?	Nej
7.4.1	Ange om tiden är uttryckt i TIMMAR eller DYGN. <sup>1</sup>	Nej
7.4.2	Ange den VANLIGASTE kända varaktigheten. <sup>3</sup>	Nej
7.5	Finns det en RASFF-händelse som är kopplad till utbrott?	Nej
7.6	Övriga kommentarer om utbrottet	Nej

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

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

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

## 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 symptom, men kan också omfatta personer med påvisad infektion utan symptom.

**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 utpekat 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 symptom, plats, och tid.

Här kommer två exempel:

- Smittade personer med symptom diarré och kräkningar var i restaurang "RR" i senaste veckan .
- 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 symptom 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

Vilken kategori tillhör livsmedlet?	Kommentar
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: blandad 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.
Mjölk	Denna kategori inkluderar: rått mjölk, pastöriserat mjölk eller ultrahög temperatur (UHT) mjölk.
Okänd	Detta alternativ väljs om livsmedel inte kunde definieras.
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.

### Bilaga 3

Var har personerna intagit/ ätit livsmedlet? Var har den sista hanteringen av det misstänkta livsmedlet skett?	Kommentar
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	
Övrig	Övrig väljs om den plats för bidragande faktor som hittats under utredningen inte finns bland alternativen ovan.
Vårdhem, och särskilda boenden (äldreboende, fängelse, internatskolor)	
Restaurang/ Café/ pub/ Bar/ Hotel/ Catering	
Skolor eller förskolor	
Take-away eller snabbmatsanläggning	OBS: 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".
Okänd	

## Bilaga 4

Var har livsmedel kontaminerats?	Kommentar
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	OBS: 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

Faktorer	Kommentar
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..