

## Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2004

Sammanställda av  
Roland Lindqvist, Anna Westöö (SLV) och Marika Hjertqvist, Yvonne Andersson (SMI)  
11 oktober 2005

*Mycket av vår kunskap om matförgiftningar i Sverige bygger på sammanställningar av kommunernas frivilliga rapportering av utredda matförgiftningar till Livsmedelsverket, kompletterat med uppgifter från SMI (Smittskyddsinstitutet) om anmälningar enligt smittskyddslagen och större utredningar. Sammanställningar rapporteras också till världshälsoorganisationen, WHO, och ingår från och med i år också i rapporteringen om zoonoser till EU.*

*Under 2003 sjösatte Livsmedelsverket i samarbete med SMI ett webbaserat system för kommunernas inrapportering av matförgiftningar. I denna andra sammanställning sedan systemet infördes presenteras de matförgiftningar som inträffat under 2004. Syftet med ett webbaserat system är att effektivisera rapporteringen från kommunerna till Livsmedelsverket och att förbättra möjligheterna till återkoppling av resultaten. Från och med de matförgiftningar som inträffar i år, 2005, kan rapporteringen enbart ske via webben.*

*Med en effektivare rapportering avses såväl att fler av de utredda matförgiftningarna rapporteras som att innehållet i rapporterna förbättras. Under 2005 trädde en föreskrift i kraft ([LIVSFS 2005:7](#)) som innehåller bestämmelser om att resultaten av utredningar av matförgiftningsutbrott snarast skall rapporteras till Livsmedelsverket. Denna förändring bidrar förhoppningsvis till en ännu effektivare rapportering.*

### Rapporteringen 2004 - fler rapporter än 2003

För 2004 kom det in totalt 144 rapporter om misstänkt matförgiftning vilket nästan är en fördubbling jämfört med föregående år (73 st). Av dessa 144 rapporter var 120 inskickade via webben från 33 kommuner, 2 kom på papper från två kommuner, och 22 rapporterades av SMI och gällde 18 kommuner. En del utbrott berörde mer än en kommun. Sex kommuner rapporterade att de inte utrett någon matförgiftning under året. Totalt har vi uppgifter från 55 (19 %) av landets 290 kommuner (Tabell 1; länsvis rapportering visas i Appendix, tabell A1). Sammantaget har kommunerna varit betydligt mer aktiva när det gäller rapporteringen för 2004 än för 2003 (35 kommuner med 122 rapporter jämfört med 21 kommuner med 38 rapporter). ([Matförgiftningar 2003 rapport](#))

Det ökade antalet rapporter av matförgiftningar kan inte tas som intäkt för ett ökat antal inträffade matförgiftningar, lika litet som det för 2003 noterade minskade antalet rapporterade matförgiftningar behövde betyda ett minskat antal inträffade matförgiftningar det året. Som diskuterades i sammanställningen för 2003 är underrapporteringen stor och vi har inget mått på hur den varierar år från år. Som en illustration av underrapporteringen kan en jämförelse med siffrorna i SMIs epidemiologiska årsrapport 2004 vara av intresse ([SMI årsrapport 2004](#)). För salmonella rapporterades 514 inhemska (inhemskt förvärvade) fall enligt smittskyddslagen, och ca 72 % av de inhemska smittkällorna bedömdes vara mat/vatten. Vi har i vår rapportering 45 fall. För campylobacter finns 2108 inhemska fall rapporterade enligt smittskyddslagen. I de fall misstänkt smittväg angavs dominerade mat/vatten med 82 %. I vår rapportering har vi 23 fall.

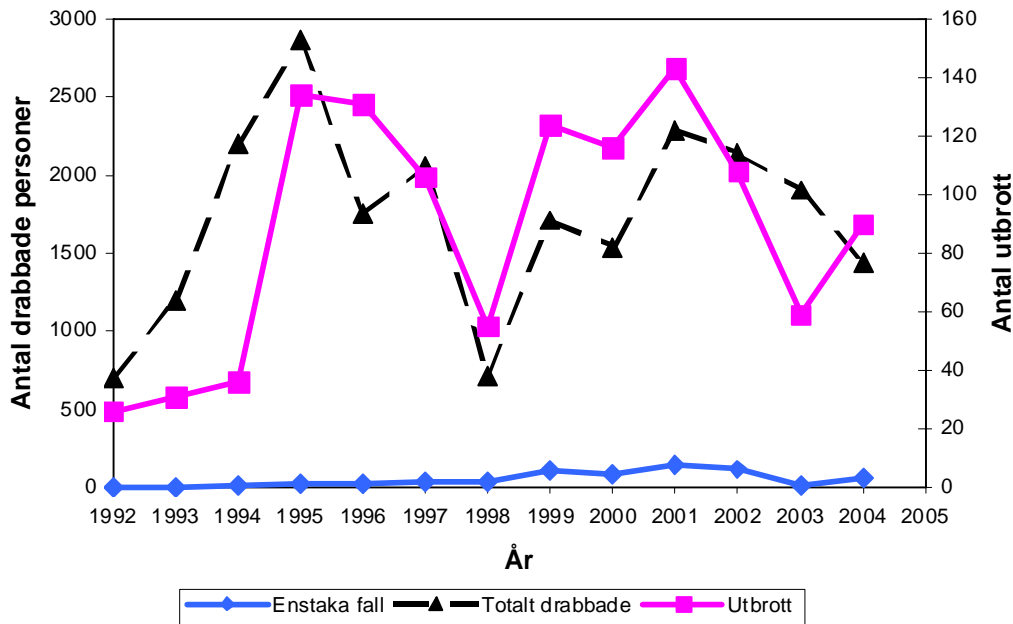
Tabell 1. Antal inrapporterade matförgiftningar och sjuka i Sverige under 2004.

Kommun*	Antal rapporter	Antal sjuka	Kommun*	Antal Rapporter	Antal sjuka
Alvesta	2	17	Malmö	33	83
Boden	1	7	Mariestad	1	35
Danderyd	7	94	Mjölby	2	3
Eda	2	2	Mönsterås	1	1
Eksjö	2	16	Nacka	1	20
Eskilstuna	1	6	Nybro	1	14
Eslöv	1	1	Nyköping	9	15
Falkenberg	3	20	Orsa	1	22
Falköping	1	33	Sigtuna	1	5
Flen	1	6	Simrishamn	1	12
Gotland	1	16	Sollentuna	2	82
Gullspång	1	1	Stockholms stad	3	222
Gällivare	3	3	Sundbyberg	1	17
Göteborgs stad	12	248	Sundsvall	6	45
Habo	1	33	Södertälje	6	168
Hagfors	1	18	Täby	1	27
Helsingborg	1	2	Uddevalla	1	9
Hudiksvall	5	28	Vaggeryd	1	1
Hultsfred	1	3	Vansbro	1	2
Håbo	3	4	Vara	1	3
Karlsborgs	1	1	Vänernsberg	1	3
Kristianstads	1	12	Västervik	1	10
Kävlinge	1	35	Älvdalen	2	2
Landskrona	5	6	Örebro	1	15
Lidingö	7	10	<b>Totalt</b>	<b>144</b>	<b>1438</b>

\* Följande sex kommuner hade inga matförgiftningar att rapportera: Bengtsfors, Essunga, Götene, Ragunda, Svedala och Tingsryd.

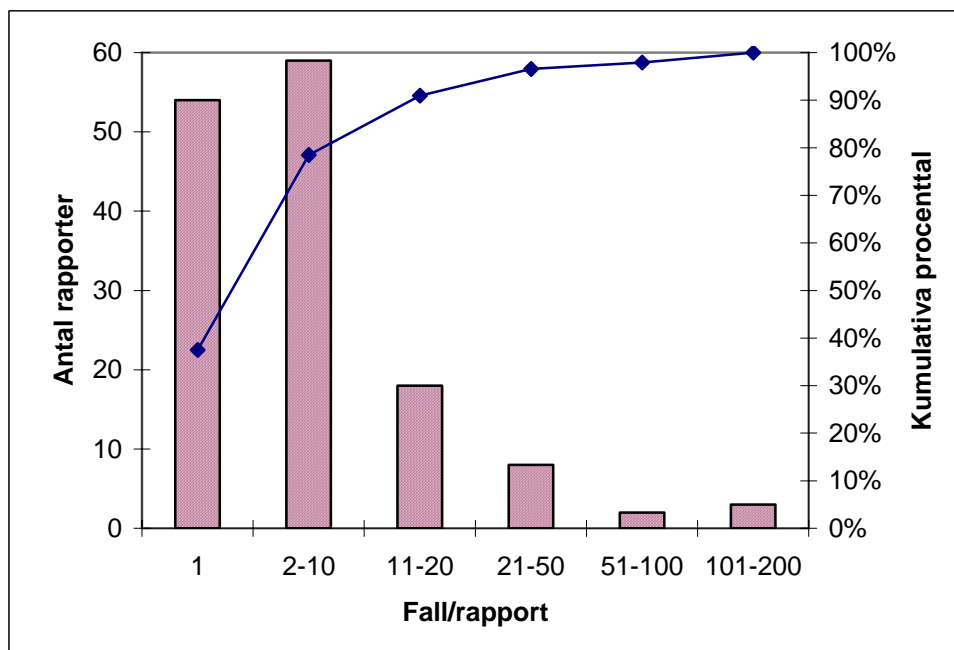
### Antalet utbrott och fall

Totalt rapporterades 1438 personer drabbade av matförgiftning av vilka 54 personer var enstaka fall och resten, 1384 fall, var utbrottsrelaterade. (Utbrott innebär att två eller fler personer smittats av en gemensam smittkälla.) Antalet utbrott och enstaka fall är högre än för 2003, men antalet drabbade personer lägre (1904 år 2003). (Figur 1). År 2003 var det fler mycket stora utbrott.



Figur 1. Antalet rapporterade utbrott, enstaka fall och totala antalet fall av matförgiftning i Sverige sedan 1992.

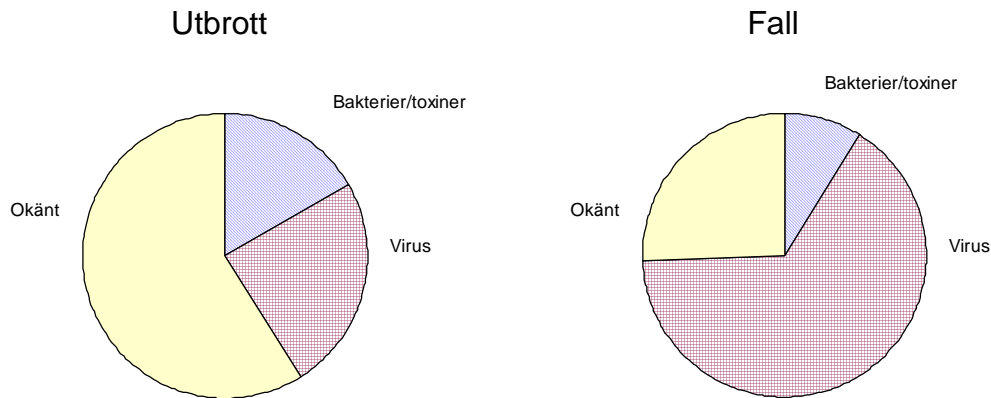
I 78 % av matförgiftningarna rapporterades 10 personer eller färre drabbade, och 38 % av matförgiftningarna rörde endast en person. Men stora utbrott förekom också under året, 3 % av de rapporterade matförgiftningarna drabbade fler än 50 personer per utbrott (Figur 2). Dessa fem stora utbrott gav totalt 659 sjuka vilket utgör 46 % av alla rapporterade sjuka för året.



Figur 2. Frekvensen av matförgiftningar av olika storlek (antal sjuka) rapporterade 2004

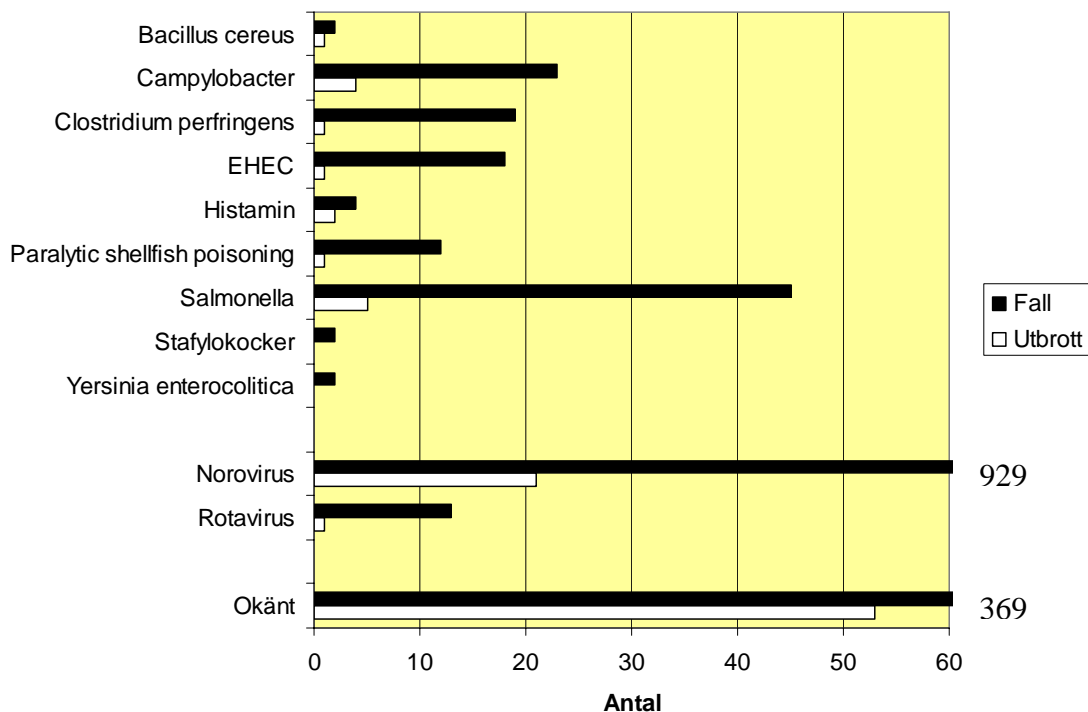
### Vilka mikroorganismer har orsakat matförgiftningarna?

Bakterier eller toxiner angavs som orsak till 17 % av utbrotten och 9 % av totala antalet fall. Virus angavs som orsak till 24 % av utbrotten och 66 % av fallen. I 59 % av utbrotten och 26 % av fallen kunde ingen mikroorganism utpekats (Figur 3).



Figur 3. Andelen av matförgiftningar som orsakats av olika grupper av mikroorganismer. Utbrott (vänster) och totala antalet fall, utbrottsrelaterade och enstaka fall (höger).

Bland de enskilda mikroorganismerna var norovirus (tidigare kallade calicivirus) vanligast, 21 utbrott och 929 fall (Figur 4, detaljerade resultat presenteras i tabell A2 i Appendix). De fyra största utbrotten var samtliga orsakade av virus tillhörande denna grupp. Efter norovirus var salmonella (5 utbrott och 45 fall) och campylobacter (4 utbrott, 23 fall) vanligast.



Figur 4. Mikroorganismer rapporterade som orsak till matförgiftningar 2004. Observera att staplarna (svarta) för okänt och norovirus är brutna. Antalet fall för dessa anges i figuren med siffror.

Förutom EHEC och *Clostridium perfringens* orsakade de mindre vanligt rapporterade rotavirus och paralytic shellfish poisoning (PSP) mer än 10 fall vardera. Två enstaka fall orsakade av *Yersinia enterocolitica* rapporterades men kunde inte knytas till något livsmedel. Förekomsten av *Y. enterocolitica* i fläskprodukter kartlades av Livsmedelsverket i samarbete med kommunerna under året i Riksprojektet 2004 ([Yersinia Riksprojekt 2004](#)).

### Vilka livsmedel har orsakat matförgiftningarna?

Vid utredningen av en misstänkt matförgiftning kan livsmedel utpekats som smittkälla med olika grad av säkerhet. Sammanställningen i det följande baserar sig på de 72 rapporter där livsmedelssmittan utifrån uppställda kriterier klassificerats som verifierad (11 rapporter), trolig (34 rapporter) eller misstänkt (27 rapporter). Liksom föregående år var den vanligast utpekade livsmedelskategorin, totalt 25 rapporter, *Smörgåsbord* (4 rapporter) *eller endast måltid kan utpekats* (19 rapporter) följt av kategorin *Blandade rätter* (19 rapporter) och därefter *Kött och köttprodukter* (13 rapporter) (Tabell 3). Därefter följer *Grönsaker och rotfrukter* med 7 rapporter, vilket är klart mer än föregående år (endast 1 rapport).

Tabell 3 Livsmedelskategorier som klassificerats som verifierade, troliga eller misstänkta smittkällor i matförgiftningar som rapporterats för 2004.

Livsmedelskategori	Antal Rapporter	Exempel på underkategorier/livsmedel
* Smörgåsbord eller endast måltid utpekad	25	Endast måltid (19 rapporter), smörgåsbord (4 rapporter)
* Blandade rätter	19	Smörgås(tårta) (9), pizza, grytor, gratänger, räksallad
* Kött och köttprodukter	13	Kyckling (5), kebab, nötkött, korv
* Grönsaker, rotfrukter	7	Grönsaker (4), potatis
* Fisk och skaldjur	4	Tonfisk (2), musslor, ostron
* Spannmålsprodukter, bageri- och konditorivaror	3	Konditorivaror
* Frukt och bär	1	Frysta hallon
<b>Totalt</b>	<b>72</b>	

### Vilka mikroorganismer har smittat via vilka livsmedel?

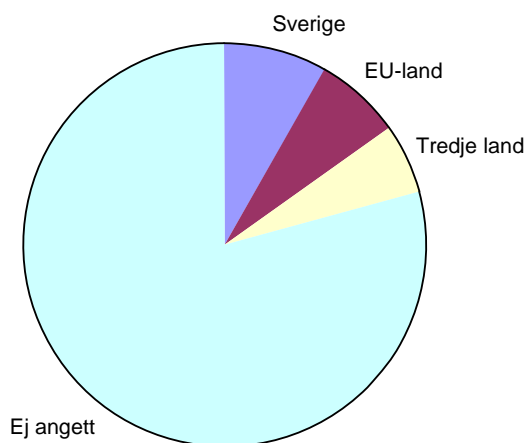
I tabell 4 ses några livsmedelskategorier som utpekats i matförgiftningar under 2004. Vid ett utbrott av misstänkt *Clostridium perfringens* smittades 19 personer av en biffgryta vid restaurangbesök, och 17 personer från olika delar av landet blev sjuka av *Escherichia coli* O:157 i samband med fotbollsturneringen Gothia Cup. Inget specifikt livsmedel kunde kopplas till detta utbrott ([Epi-Aktuellt 32:2004](#)). Tolv personer blev sjuka av nervgiftet PSP i ett parti musslor från Norge. Under hösten insjuknade 13 personer i olika delar av Sverige med *Salmonella* Thompson. Samtidigt rapporterades ett utbrott med samma salmonellatyp i Norge. Alla fall kunde kopplas till varandra och en gemensam smittkälla, ruccolasallad importerad från Italien. Bakteriologiska analyser av salladen visade att den innehöll ett flertal olika typer av *Salmonella* samt även *Campylobacter* ([Epi-Aktuellt 49:2004](#), [Epi-Aktuellt 50:2004](#), [Epi-Aktuellt 51:2004](#)). Från flera delar av Sverige rapporterades totalt 12 fall av *Salmonella* Mikawasima. Den epidemiologiska undersökning, en fall-kontrollstudie, som utfördes för att spåra smittkällan gav inget entydigt resultat och bakterier kunde inte isoleras från något livsmedel ([Epi-Aktuellt 45:2004](#)).

Tabell 4. Livsmedel som utpekats i rapporter om matförgiftningar med olika orsakande agens under 2004.

Agens	Antal rapporter	Exempel på livsmedel/ livsmedelskategorier
<i>Bacillus cereus</i>	1	Potatismos
<i>Campylobacter spp.</i>	4	Kyckling
<i>Clostridium perfringens</i>	1	Biffgryta
EHEC	1	Hamburgare
<i>Salmonella spp</i>	4	Ruccolasallad, korv, rostbiff, kyckling
Stafylokocker	2	Pizza m fläskfilé, kebabmåltid
Histamin	2	Tonfisk
Paralytic shellfish poison (PSP)	1	Musslor
Noro- och sapovirus	17	Måltid, konditorivaror, grönsaker, smörgåstårta, hallon, ostron
Rotavirus	1	Julbord
Okänd	38	Måltid, blandade rätter, köttprodukter, grönsaker
<b>Totalt</b>	<b>72</b>	

#### Var kommer livsmedlen ifrån?

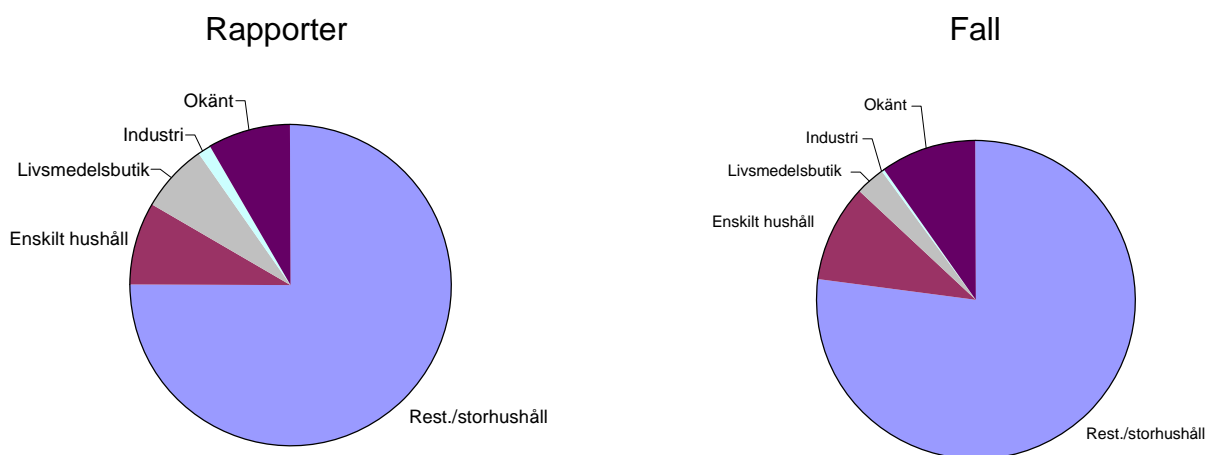
I endast 15 av 72 rapporter där livsmedelssmittan var klassificerad som misstänkt eller högre angav kommunen livsmedlets ursprungsland (Figur 5). I sex av dessa rapporter var livsmedlet från Sverige, i fem rapporter angavs livsmedlet vara infört (från EU-land) och i fyra rapporter importerat (från tredje land). I rapporter där endast måltid eller rätter innehållande olika råvaror utpekats försvåras identifieringen av ett ursprungsland.



Figur 5. Ursprung för livsmedel utpekade i matförgiftningar där livsmedelssmitta klassificerats som misstänkt eller högre.

Den vanligaste *beredningsplatsen* för de utpekade livsmedlen var *Restauranger och andra storhushåll* (totalt 54 rapporter varav restauranger (37) och snabbmatsservering/café (14) var vanligast) (Figur 6). Av restaurangerna var sådana med inriktning ”allsidig matlagning” vanligast, därefter kom pizzerior. Totalt rapporterades 801 personer sjuka av mat med beredningsplats Restauranger och andra storhushåll. Övriga angivna beredningsplatser var *Enskilt hushåll* (6 rapporter med totalt 105 sjuka varav 100 i tre norovirusutbrott), *Livsmedelsbutik* (5 rapporter, 32 sjuka) och *Livsmedelsindustri* (1 rapport där orsakande livsmedel var korv, 3 sjuka). I 6 rapporter med 102 drabbade angavs ingen beredningsplats.

Storhushåll inklusive restauranger (främst ”allsidig matlagning” och pizzeria) var också den vanligaste platsen där livsmedlet hade *ätits* (47 rapporter, 603 sjuka), följt av enskilt hushåll (24 rapporter, 438 sjuka) och livsmedelsbutik (1 rapport, 2 sjuka).



Figur 6. Beredningsplats för livsmedel utpekade i matförgiftningar där livsmedelssmitta klassificerats som misstänkt eller högre.

### Vilka är de viktigaste faktorerna som bidragit till matförgiftningen?

I rapporteringen önskade vi uppgift om troliga faktorer som bidragit till matförgiftningen, samt vilka två av dessa som bedömdes vara de viktigaste. Den bidragande faktor som oftast anges är bristande hygienkunskaper hos personer som hanterat maten. Därefter följer förekomst av sjukdomsframkallande mikroorganism i livsmedlet och sedan dålig handhygien hos person som hanterat maten. Även för hög förvaringstemperatur eller för låg varmhållningstemperatur rapporterades vid flera tillfällen (Tabell 5).

TTabell 5. En sammanställning av bidragande faktorer till matförgiftningar 2004 angivna i 49 rapporter där livsmedelskälla finns klassificerad som verifierad, trolig eller misstänkt.

I resterande rapporter angavs inga bidragande faktorer.

Bidragande faktor	Rapporterat antal gånger	
	totalt	som viktigaste
Bristande/ej uppdaterade hygienkunskaper	35	10
Patogen i livsmedlet (rå produkt eller smittad ingrediens)	22	8
Dålig handhygien hos person som hanterat maten	22	6
För hög kylförvaringstemperatur	15	3
Toxin i livsmedlet	9	3
För låg varmhållningstemperatur	8	3
Livsmedlet stått i rumstemperatur för länge	9	2
Felaktig förvaring annan än temperaturen	9	2
Otillräcklig värmebehandling vid tillagning	8	2
Smittbärare i köket	7	2
För långsam nedkylning	8	1
Otillräcklig rengöring av ytor, redskap	7	1
Olämplig upptining av fryst produkt	5	1
Allmänt dålig rengöring	5	1
Korskontamination från rå animal ingrediens	4	1
För lång kylförvaringstid	2	1
Otillräcklig värmebehandling vid återupphettning	3	0
Ätit risklivsmedel	2	0
Dåligt rengjort/sköljt livsmedel	2	0
<b>Totalt antal rapporterade faktorer</b>	<b>182</b>	<b>47</b>

### Vilka blir sjuka?

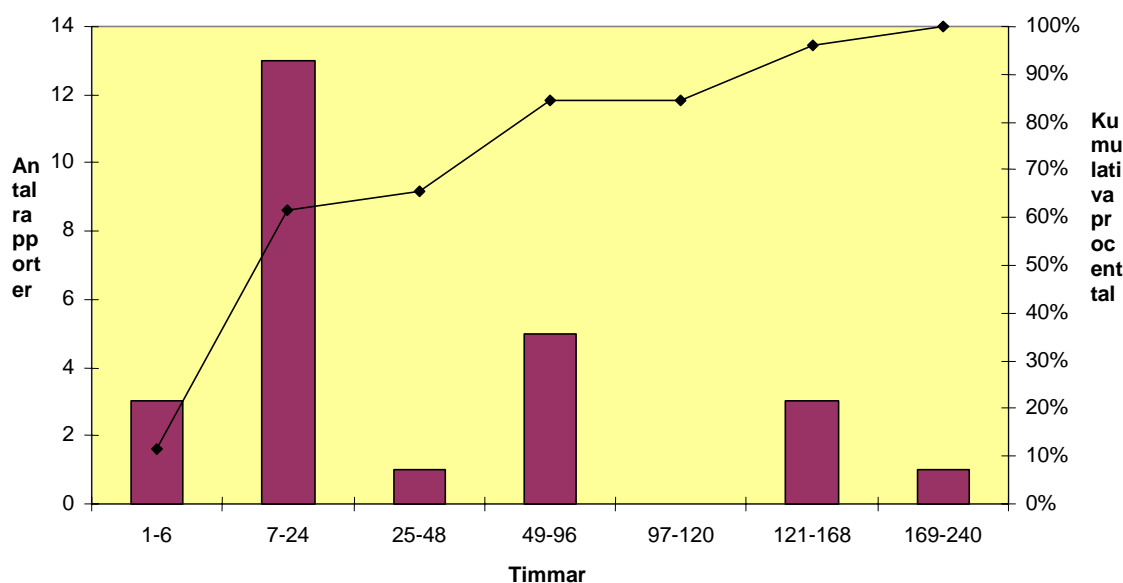
Information om könsfördelningen bland fallen gavs i 59 av de 144 rapporterna. Totalt fanns uppgift om att 70 kvinnor och 82 män hade insjuknat vilket betyder att 46 % av de rapporterade fallen gällde kvinnor. Åldersfördelningen bland de sjuka rapporterades i för få fall för att det ska vara meningsfullt att göra en sammanställning.

### Vilka konsekvenser får en matförgiftning?

I 26 rapporter angavs hur länge symptomen varade hos de matförgiftade, uttryckt som vanligaste varaktighet. I omkring 60 % av dessa matförgiftningar (utbrott eller enstaka fall) var varaktigheten 1 dygn eller mindre, medan omkring 15 % varade 5 dygn (120 timmar) eller mer (Figur 7).



## Symptomens varaktighet



Figur 7. Varaktighet av symptomen efter inträffad matförgiftning (utbrott och enskilda fall).

Formulärets frågor om kontakter med sjukvården har besvarats i 35 rapporter. Av dessa är 17 negativa, dvs inspektören visste inte om någon drabbad varit i kontakt med sjukvården. I resterande 18 rapporter ges uppgifter för 79 av de totalt 138 personer som rapporterades sjuka. Av dessa hade minst (vi har något osäkra uppgifter om ett utbrott) 19 personer tagit sjukvården i anspråk, varav sex blivit vårdade på sjukhus. Tre av de sex som vårdats på sjukhus hade smittats av campylobacter, en av norovirus, och för de resterande två var smittämnet okänt. Inga dödsfall finns rapporterade.

Resultaten, baserade på uppgifter för 79 personer, innebär att minst 24 % tagit sjukvården i anspråk och 8 % har vårdats på sjukhus. Man ska dock vara försiktig med att tolka dessa höga procenttal som representativa för matförgiftningar generellt. Det är rimligt att förmoda att rapporteringsbenägenheten av matförgiftningens följder blir större om denna lett till behov av sjukvård än om så inte varit fallet. I Mat Upp, en ettårig intensivstudie av matförgiftningar i Uppsala kommun där uppgifter samlades in för *alla* kända matförgiftningar var motsvarande siffror något lägre. Till exempel hade 14 % av 312 intervjuade besökt läkare och 6 % vårdats på sjukhus ([MatUpp](#)).

### Riskbaserad tillsyn

Liksom i rapporteringen för 2003 orsakar norovirus och salmonella de flesta rapporterade matförgiftningsfallen. Som tredje största kända smittämne kommer campylobacter. För att sammanfatta vår kunskap om virus i livsmedel har Livsmedelsverket tagit fram en riskprofil där också förslag på viktiga insatser föreslås ([Riskprofil virus](#)). Norovirus sprids från infekterade människor och livsmedel förorenas direkt genom att infekterade människor hanterar mat eller indirekt genom avloppsvatten. För att bryta smittkedjan är det viktigt att nå ut med information om betydelsen av god hygien till konsumenter och producenter och att inte sjuka personer hanterar livsmedel. Dessutom behövs det tas fram standardiserade metoder för att påvisa virus i livsmedel. Dessa punkter illustreras också av att dålig handhygien hos person som hanterat maten samt att livsmedel som innehållit sjukdomsframkallande

mikroorganismer sedan har hanterats på ett sätt så att de kunnat sprida smitta ligger högt på listan över bidragande faktorer till matförgiftningarna (Tabell 5).

Mönstret med bristande kunskaper som en viktig orsak till matförgiftningarna känner vi igen också från tidigare års rapporter, liksom att bland de rapporterade matförgiftningarna dominerar sådana där maten beretts och ätits i restauranger och andra storhushåll. För 2004 har vi till exempel utbrott med de klassiska toxinbildande matförgiftarna *Bacillus cereus* och *Clostridium perfringens*. Dessa bakterier bildar motståndskraftiga sporer som överlever upphettning och från vilka bakterien gror och förökar sig om livsmedlet hålls för länge vid en gynnsam temperatur vid varmhållning/avsvalning/förvaring. Storkok av köttgrytor är ett typiskt ”risklivsmedel” för *C. perfringens*, då kraven på nedkylning, upphettning och varmhållning ökar på grund av den stora volymen. Brister i nedkylning, varmhållning, förvaring och hantering av rester hade noterats vid den efterföljande inspektionen av restaurangköket inblandat i det rapporterade utbrottet. Dessutom saknades egenkontroll.

Ett speciellt problem utgör livsmedel som inte upphettas innan de äts, som råa grönsaker och bär vilka orsakat stora utbrott med norovirus och salmonella under året. Problemet med djupfrysta hallon hade vi även 2003 (och tidigare).

#### **All rapportering via webben från och med de matförgiftningar som inträffar under 2005**

En förutsättning för att den här bilden av problemen är riktig är att de rapporter vi får in är representativa och inte utgör ett skevt urval av de matförgiftningar som faktiskt inträffar. Kanske är det så att vi får in bara de större utbrotten. Eller de som ger kraftigare symptom. Eller de som inträffar när konsumenten äter ute. Vi vet inte svaren på dessa frågor. Men det är många länkar som kan brista i kedjan mellan det att en matförgiftning inträffar och att den hamnar som en rapport i vårt system. Trots sina begränsningar är resultaten från matförgiftningsutredningar kanske den viktigaste källan till kunskap vi har om var problemen i vår livsmedelshantering ligger.

Från och med den 15 april 2005 gäller en ny föreskrift ([LIVSFS 2005:7](#)) som innehåller bestämmelser om att ”resultaten av utredningarna snarast skall rapporteras till Livsmedelsverket”. Denna förändring kan förhoppningsvis, tillsammans med det webbaserade rapporteringssystemet, bidra till att effektivisera rapporteringen ännu mer.

## Appendix

Tabell A1. Antal inkomna rapporter och sjuka per län 2004.

Län	Antal rapporter	Antal sjuka	Län	Antal rapporter	Antal sjuka
Dalarna	4	26	Stockholm	29	645
Gotland	1	16	Södermanland	11	27
Gävleborg	5	28	Uppsala	3	4
Halland	3	20	Värmland	3	20
Jönköping	4	50	Västernorrland	6	45
Kalmar	4	28	Västra Götaland	19	333
Kronoberg	2	17	Örebro	1	15
Norrbottn	4	10	Östergötland	2	3
Skåne	43	151	<b>Totalt</b>	<b>144</b>	<b>1438</b>

Tabell A2. Sammanfattning av antal utbrott och fall per agens i de rapporterade matförgiftningarna 2004.

Agens	Utbrott		Fall i utbrott		Enstaka fall		Totalt antal fall	
	Antal	(%)	Antal	(%)	Antal	(%)	Antal	(%)
<b>Bakterier/toxiner</b>								
<i>Bacillus cereus</i>	1	(1)	2	(<1)	0	(0)	2	(<1)
<i>Campylobacter spp.</i>	4	(4)	16	(1)	7	(13)	23	(2)
<i>Clostridium perfringens</i>	1	(1)	19	(1)	0	(0)	19	(1)
EHEC*	1	(1)	17	(1)	1	(2)	18	(1)
Histamin	2	(2)	4	(<1)	0	(0)	4	(<1)
Stafylokokker	0	(0)	0	(0)	2	(4)	2	(<1)
Paralytic shellfish poison (PSP)**	1	(1)	12	(1)	0	(0)	12	(1)
<i>Salmonella spp.</i> ***	5	(6)	43	(3)	2	(4)	45	(3)
<i>Yersinia enterocolitica</i>	0	(0)	0	(0)	2	(4)	2	(<1)
<b>Totalt bakterier/toxiner</b>	<b>15</b>	<b>(17)</b>	<b>113</b>	<b>(8)</b>	<b>14</b>	<b>(26)</b>	<b>127</b>	<b>(9)</b>
<b>Virus</b>								
Noro- och sapovirus****	21	(23)	929	(67)	0	(0)	929	(65)
Rotavirus	1	(1)	13	(1)	0	(0)	13	(1)
<b>Totalt virus</b>	<b>22</b>	<b>(24)</b>	<b>942</b>	<b>(68)</b>	<b>0</b>	<b>(0)</b>	<b>942</b>	<b>(66)</b>
<b>Okänt</b>	<b>53</b>	<b>(59)</b>	<b>329</b>	<b>(24)</b>	<b>40</b>	<b>(74)</b>	<b>369</b>	<b>(26)</b>
<b>Totalt alla agens</b>	<b>90</b>		<b>1384</b>		<b>54</b>		<b>1438</b>	

\*Den ena EHEC (enstaka fall), den andra Escherichia coli O157 VT1, VT2 (utbrott)

\*\*PSP, saxitoxiner, bildas bl.a. av dinoflagellater (marina alger). Musslorna smittas när de äter alger. Gifterna förstörs inte vid kokning.

\*\*\* S. subspecies, S. Bardo, S.Thompson, S.Mikawasima, S.Typhimurium fagtyp 104 och fagtyp 120

\*\*\*\*I rapporterna benämnda Calicivirus, norovirus, 14 st och sapovirus 1 st, resten enbart benämnda Calicivirus