

Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2007

Sammanställda av
Mats Lindblad, Anna Westöö, Roland Lindqvist (Livsmedelsverket)
och Marika Hjertqvist, Yvonne Andersson (Smittskyddsinstitutet)
15 december 2008, reviderad 12 januari 2009¹

I denna den femte sammanställningen sedan det webbaserade rapporteringssystemet infördes presenteras de matförgiftningar som rapporterats för 2007. Tidigare sammanställningar finns för 2003, 2004, 2005 och 2006.

Antalet rapporterade matförgiftningar färre än 2006, men fler sjuka

Totalt har för 2007 inkommit 161 rapporter om misstänkt matförgiftning (tabell 1). Det är färre än året innan, 2006, då antalet rapporter var 202. Antalet insjuknade har dock ökat, från 1463 år 2006 till 1872 år 2007.

Tabell 1. Antal inrapporterade matförgiftningar och sjuka i Sverige under 2007

Kommun	Antal rapporter	Antal sjuka	Kommun	Antal rapporter	Antal sjuka
Alingsås	1	62	Mariestad	1*	2
Avesta	1	6	Motala		0
Bollebygd	1*	4	Nacka	7	9
Danderyds	2	5	Nyköping	2	24
Eda	1	1	Oskarshamn	2	5
Enköping	3	3	Perstorps	1*	39
Eskilstuna	2	13	Salems	1	1
Gotlands	7	11	Sigtuna	1	1
Gällivare	1	1	Skövde	2	104
Gävle	2	25	Solna	1	1
Göteborgs stad	1*	5	Stockholms stad	6*	62
Haninge	1	15	Strängnäs	1	2
Hudiksvall	2	37	Strömstads	1*	30
Härryda	1	2	Sundsvall	1	3
Höganäs	3	7	Sunne	1	17
Jönköpings	2	47	Svalövs	1	10
Kalmar	1*	10	Sävsjö	1	7
Karlskoga	1	80	Södertälje	3**	599
Kristianstads	1*	4	Sölvesborgs	1*	10
Kumla	1	2	Tranemo	1	5
Kungsbacka	1*	9	Tranås	1	6
Laholms	2	14	Täby	3	8
Landskrona	4	7	Uppsala	36**	122
Lerums	1	2	Västerås	1*	7
Lidingö	1*	19	Älvdalens	1*	15
Ludvika	1	23	Örebro	5	16
Malmö	32**	123	Okänd	2*	230
			Totalt	161	1872

* rapport(er) inlagd(a) av SMI ** varav 1 rapport inlagd av SMI

¹ Ändringen avser tabell 2, sanktioner utan vite/med vite samt sista raden ovanför tabellen

Uppgifter från tidigare år med början år 2003, då det webbaserade rapporteringssystemet infördes, finns på Livsmedelsverkets webbplats under [Matförgiftningar 2003](#), [Matförgiftningar 2004](#), [Matförgiftningar 2005](#), [Matförgiftningar 2006](#). Av rapporterna för 2007 har Smittskyddsinstitutet (SMI) lagt in 24 st gällande 17 kommuner (inklusive ”okänd”). Fyrtio kommuner har själva rapporterat direkt till Livsmedelsverket. I ett fall (Motala) meddelade kommunen att de inte hade någon matförgiftning att rapportera. Kommun Okänd i tabellen står för de matförgiftningar där SMI inte kunde avgöra kommuntillhörighet att rapportera matförgiftningen under. Totalt finns uppgifter från minst (kommun Okänd inte inräknad) 53 (18 %) av landets 290 kommuner. Arton av landets 21 län är representerade. Rapporter saknas från Jämtlands, Kronobergs och Västerbottens län (länsvis rapportering visas i Appendix, tabell A1).

I vilken grad utreds matförgiftningarna och leder de till några åtgärder?

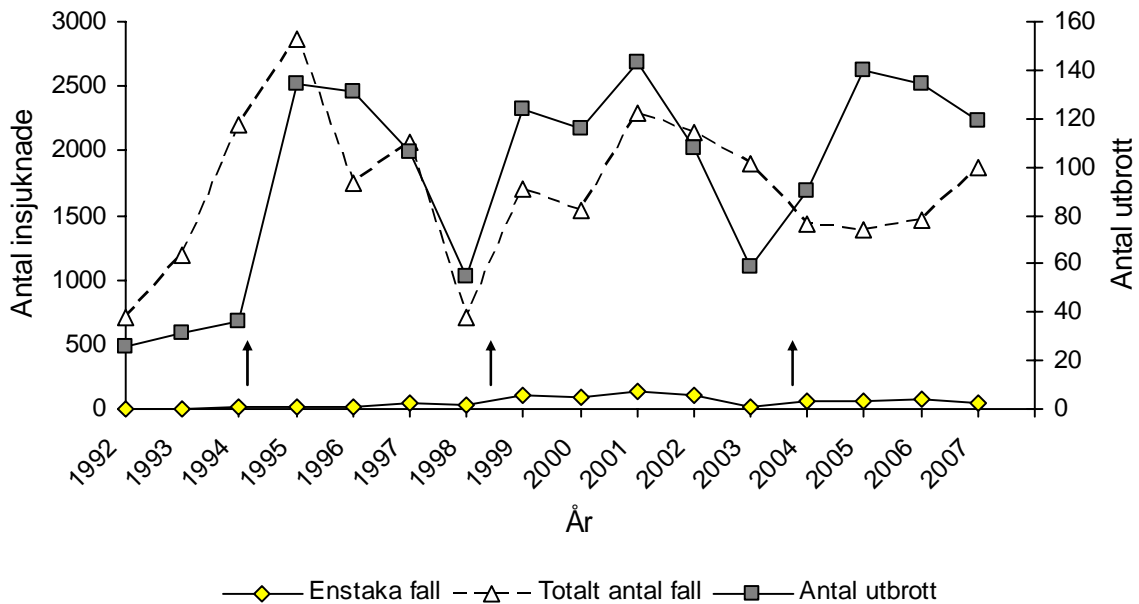
Telefonintervju och/eller intervju enligt standardiserat formulär var som väntat de vanligaste åtgärderna. Det som kan förvåna är att i några rapporter var inte något av dessa två alternativ ikryssat (varianten fördjupad epidemiologisk undersökning inte heller ikryssad). Vid 64 % av utredningarna togs någon typ av prover, och vid utredningen av drygt hälften av matförgiftningarna genomfördes en inspektion. I en tredjedel av utredningarna skedde samverkan med smittskyddsläkare och elva matförgiftningar, 7 %, ledde till en fördjupad epidemiologisk undersökning. Tolv av utredningarna angavs leda till att sanktioner vidtogs, elva av dessa utan vite, och en ledde till åtalsanmälan.

Tabell 2. Typ av åtgärder som kommunerna har utfört vid utredning av de totalt 161 rapporterade matförgiftningarna under 2007. Flera åtgärder kan utföras per utredning

Åtgärd vid utredning	Antal utredningar	(%)	Kommentar
Intervju via telefon	132	(82)	
Intervju enligt standardiserat frågeformulär	87	(54)	
Provtagning (patient-, livsmedels- eller omgivningsprov)	103	(64)	Patientprov tagna i 37 utredningar
Inspektion	93	(58)	
Samverkan med smittskyddsläkare	50	(31)	
Fördjupad epidemiologisk undersökning	11	(7)	
Vidtagit sanktioner	12	(7)	
Sanktioner utan vite	11	(7)	
Sanktioner med vite	0	(0)	
Åtalsanmälan	1	(1)	

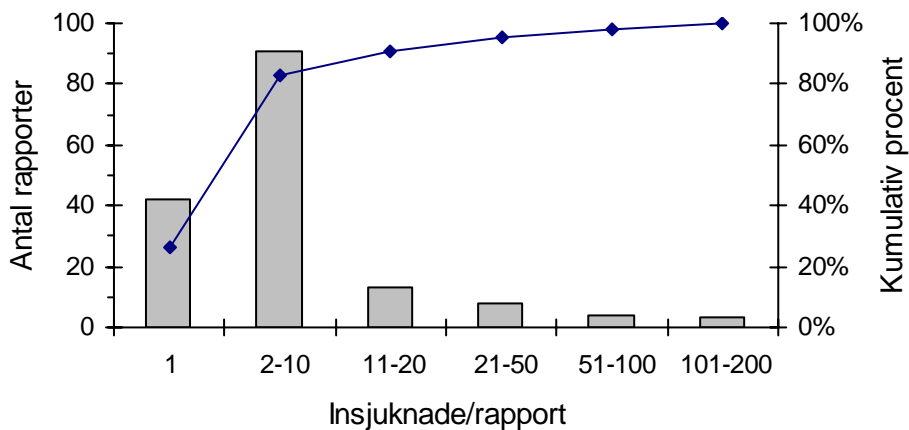
Antal utbrott och fall

Totalt rapporterades 1872 personer ha drabbats av matförgiftning av vilka 42 personer var enstaka fall och resten, 1830 personer, insjuknade i samband med 119 utbrott (figur 1; Appendix, tabell A2). Ett utbrott innebär att två eller fler personer smittats av en gemensam smittkälla. Trots att antalet sjuka var fler än 2006 (då 1463 personer blev sjuka) var antalet utbrott och antalet enstaka fall lägre än för 2006 (figur 1). Pilarna i figur 1 visar tidpunkterna för en intervjuundersökning om matförgiftningar 1994, matförgiftningsstudien MatUpp 1998-99 ([Mat Upp rapport](#)) och införandet av den webbaserade rapporteringen. Resultaten antyder att den uppmärksamhet som sådana åtgärder ger leder till ökad rapportering.



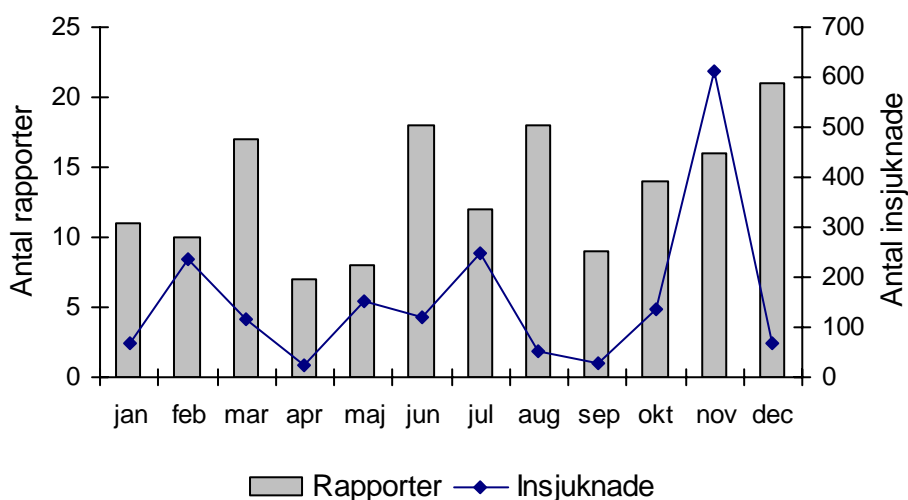
Figur 1. Antalet rapporterade utbrott, enstaka fall och totala antalet fall av matförgiftning i Sverige sedan 1992.

I 83 % av matförgiftningarna rapporterades 10 personer eller färre ha insjuknat, och 26 % av matförgiftningarna rörde endast en person (Figur 2). Men stora utbrott förekom också under året, i 4 % (sju rapporter) av de rapporterade matförgiftningarna insjuknade fler än 50 personer per utbrott. Dessa sju utbrott drabbade sammanlagt 1062 personer vilket utgör över hälften (57 %) av alla rapporterade fall för året. Det i särklass största utbrottet omfattade hela 480 personer, en fjärdedel av alla rapporterade fall under året.



Figur 2. Frekvensen av matförgiftningar av olika storlek (antal sjuka) rapporterade 2007.

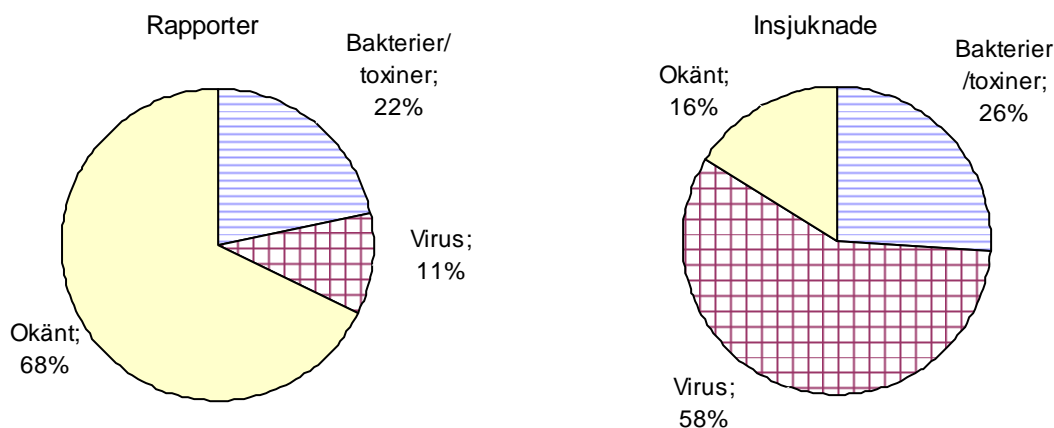
En årstidsvariation finns för flera av de till Smittskyddsinstitutet anmälningspliktiga infektionssjukdomarna som i varierande grad kan spridas via maten. Hit hör till exempel sjukdom orsakad av campylobacter, EHEC och yersinia. Flest fall inträffar under sommar och tidig höst. En sammanställning av de 161 matförgiftningsrapporterna 2007 visar däremot ingen tydlig trend vare sig gällande antal sjuka eller antal rapporter över året (figur 3). Campylobacterinfektioner förekommer till exempel oftast som enstaka fall och anmäls och utreds inte i samma utsträckning som utbrott. De sex matförgiftningarna på grund av campylobacterinfektion 2007 inträffade huvudsakligen under oktober – november. Det mycket stora virusutbrottet med 480 sjuka i november får stort genomslag i det förhållandevis lilla dataunderlaget. Övriga calici-/norovirusutbrott har också huvudsakligen skett under den kalla årstiden. Matförgiftningsanmälningarna i december är spridda under månaden, ingen ”julbordstopp” under den senare delen kan utläsas. En analys av rapporter under flera år bör kunna ge en säkrare bild då underlaget för ett enskilt år utgörs av ganska få rapporter.



Figur 3. Antalet rapporterade matförgiftningar och antalet fall per månad under 2007.

Vilka mikroorganismer har orsakat matförgiftningarna?

Prover på sjuka personer togs i 37 (23 %) av utredningarna. Totalt anges 164 personer provtagna, i några rapporter med förbehållet att fler personer kan vara provtagna. Det exakta antalet för dessa är inte känt, utan endast att provtagning är gjord och vilket resultatet blev.

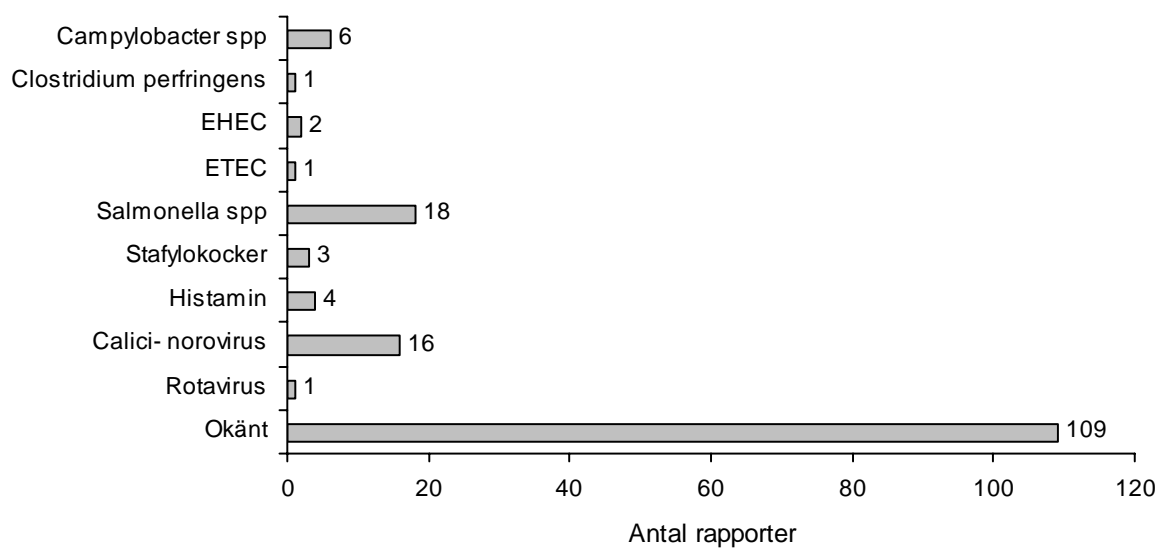


Figur 4. Andelen av matförgiftningar som orsakats av olika grupper av mikroorganismer. Rapporter (vänster) och antal sjuka personer (höger) år 2007.

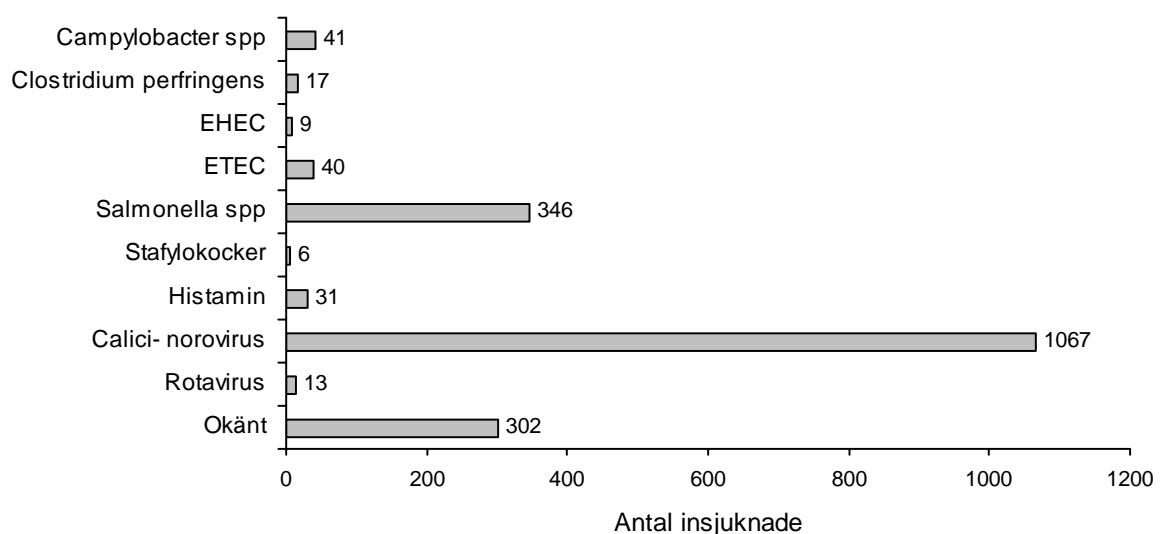
Bakterier eller toxiner angavs som orsak till 22 % av matförgiftningarna (antal rapporter) och 26 % av antalet sjuka (figur 4). Virus angavs som orsak till 11 % av matförgiftningarna och hela 58 % av antalet drabbade. I 68 % av matförgiftningarna och 16 % av antalet sjuka kunde ingen mikroorganism eller toxin utpekats.

Så gott som samtliga virusfall, 1067 personer (16 utbrott) var orsakade av calici-/norovirus (figur 5, detaljerade resultat presenteras i tabell A2 i Appendix). Ett utbrott med rotavirus har rapporterats. Vanligaste bakteriella orsaken var salmonellainfektion, 346 insjuknade personer (15 utbrott och 3 enstaka fall). Därefter följde ETEC + EHEC med 40 + 9 sjuka och campylobacter med 41 sjuka. Det vanligaste resultatet vid utredning av misstänkta matförgiftningar är dock att agens inte kan identifieras. I 109 utredningar (75 utbrott och 34 enstaka fall) angavs agens vara okänt.

A



B



Figur 5. Mikroorganismer rapporterade som orsak till matförgiftningar 2007. A) Antal rapporter. B) Antal sjuka totalt.

Vilka livsmedel har orsakat matförgiftningarna?

Vid utredningen av en misstänkt matförgiftning kan livsmedel utpekade som smittkälla med olika grad av säkerhet. Sammanställningen i det följande baserar sig på de 96 rapporter där livsmedelssmittan utifrån uppställda kriterier klassificerats som verifierad (8 rapporter), trolig (43 rapporter) eller misstänkt (45 rapporter). Liksom de fyra föregående åren var de absolut vanligaste utpekade livsmedelskategorierna *Övrigt* och *Blandade rätter* (35 respektive 29 rapporter) (tabell 3). Därefter följer *Kött och köttprodukter* (13 rapporter), *Fisk och skaldjur* och *Grönsaker, rotfrukter*. Rapporten där *Ägg och äggprodukter* pekade ut är den första sedan år 2003.

Tabell 3. Livsmedelskategorier som klassificerats som verifierade, troliga eller misstänkta smittkällor i matförgiftningar som rapporterats för 2007

Livsmedelskategori	Antal rapporter	Exempel på underkategorier/livsmedel (antal rapporter)
Övrigt	35	Endast måltid utpekad (25), buffé/julbord (9/1)
Blandade rätter	29	Kebab, hamburgare, grytor, sallader, smörgås/smörgåstårter, pizza
Kött och köttprodukter	13	Grillad kyckling (4), kött (2), schnitzel (2)
Fisk och skaldjur	7	Tonfisk (4), ostron (2)
Grönsaker, rotfrukter	4	Babyspenat, tomat, ruccola, alfalfagroddar
Mjölk och mjölkprodukter	2	Ost från Turkiet, opastöriserad mjölk
Frukt och bär	2	Djupfrysta importerade hallon (2)
Spannmålsprodukter, bageri- och konditorivaror	2	Tårter (2)
Ägg och äggprodukter	1	Majonnäs
Vatten	1	Is
Totalt	96	

Vilka mikroorganismer eller toxiner har smittat via vilka livsmedel?

I tabell 4 ges en sammanfattning av några livsmedelskategorier som utpekats med olika orsakande agens i matförgiftningar under 2007. Som specifika exempel kan nämnas:

Salmonella Thompson i buffé vid studentmottagning. Nitton personer blev sjuka. Den epidemiologiska utredningen visade att högst risk att insjukna var förknippad med två sallader som båda innehöll ruccolasallat ([EPI-aktuellt, 7\(21\), 2008](#)).

Salmonella Java i babyspenat från Italien orsakade ett utbrott som sträckte sig över stora delar av landet. Salladen utpekades efter en epidemiologisk utredning. Cirka 179 personer rapporterades sjuka. Några hade ätit på restaurang, andra hemma i bostaden ([EPI-aktuellt, 6\(34\), 2007](#)). Liksom tidigare utbrott visar detta att sallat kan vara en betydelsefull källa till salmonellainfektioner.

Salmonella Stanley i utbrott spritt över landet juli 2007. Femtio personer insjuknade. Den epidemiologiska utredningen (fall-kontrollstudie) utpekade alfalfagroddar som troliga bärare av bakterien. Groddarna hade både köpts i butiker och serverats på olika restauranger. Medan *S. Stanley* isolerades från patienterna isolerades *S. Mbandaka* från alfalfafrö, av en annan batch än den utpekade, från den storskalige producenten i södra Sverige. *S. Mbandaka* isolerades också från fyra patienter under maj-juni 2007 ([Eurosurveillance, 12 \(42\), 2007](#)). Utbrott förknippade med salmonella i groddar har också inträffat vid flera tillfällen under tidigare år.

Salmonella Enteritidis i ägg från Polen. Tolv personer blev sjuka efter att ha deltagit i en privat middag där hemlagad majonnäs serverades. Majonnäsen var tillagad av ägg inköpta i en Gävlebutik. Äggen kom från ett polskt företag som packar ägg i Gdansk. Både avföringsprov och prov från majonnäsen innehöll bakterien ([www.smi.se, nyhetsarkiv, 2007-12-14](http://www.smi.se/nyhetsarkiv/2007-12-14)).

Campylobacter spp. i marinerade kycklingklubbor Tjugotvå personer insjuknade efter deltagande i ett jubileumsfirande med buffé från ett cateringföretag. Den epidemiologiska utredningen pekade ut marinerade kycklingklubbor som en trolig orsak till utbrottet. Om smittan berodde på otillräckligt tillagade kycklingklubbor (det vill säga inte genomstekta) eller om det var fråga om en efterkontamination av kycklingklubborna vet man inte ([EPI-aktuellt, 7\(9\), 2008](http://www.smi.se/nyhetsarkiv/2008-07-09)).

Calicivirus i prinsesstårta. Cirka 39 personer från tre olika sällskap blev sjuka efter att ha ätit tårta från samma café. Tårtan var enda gemensamma nämnare. Hur tårtorna kontaminerats vet man inte. Bagaren provtogs och visade sig vara frisk. Eftersom hallon är en relativt vanligt förekommande smittkälla vid calicivirusinfektion, misstänkte man hallonsylten i tårtan. Calicivirus i livsmedel är dock svårt att analysera, så det gick aldrig att bevisa att hallonen verkligen var smittkällan. Förhoppningsvis kommer ett pågående nordiskt projekt att resultera i förbättrade analysmöjligheter av livsmedel.

Calicivirusutbrott efter årsmöte, 23 personer sjuka. Middag ingick vid mötet och till desserten serverades en kallrörd hallonsås. Hallonen hade importerats från öststatsländer. De var förpackade i Polen men hallon från 4-5 olika länder kan finnas i en och samma kartong. Hallonen utpekades som mest troliga smittkälla.

Calicivirusutbrott på företag, cirka 480 personer sjuka. Den epidemiologiska utredningen utpekade att äta på personalrestaurangen som ökad risk ([EPI-aktuellt, 6\(47\), 2007](http://www.smi.se/nyhetsarkiv/2007-06-27)). En fördjupad utredning utpekade senare skurna tomater som trolig källa. Personen som hade skurit tomaterna var positiv för calicivirus.

Calicivirusutbrott från salladsbuffé ([EPI-aktuellt, 6\(24\), 2007](http://www.smi.se/nyhetsarkiv/2007-06-24)). Flera sällskap hade ätit lunch på samma restaurang 28 eller 29 maj, sju personer insjuknade i calicivirussymptom och provtagning bekräftade smitta av calicivirus. Efter publicering av utbrottet hörde fler personer av sig och totalt blev 100 personer sjuka. Den epidemiologiska utredningen pekade ut couscoussalladen som det mest misstänkta livsmedlet. I likhet med företagsutbrottet med 480 insjuknade visar detta vilka följder bristande hygien vid hantering av livsmedel kan få.

Tabell 4. Livsmedel som utpekats i rapporter om matförgiftningar med olika orsakande agens under 2007

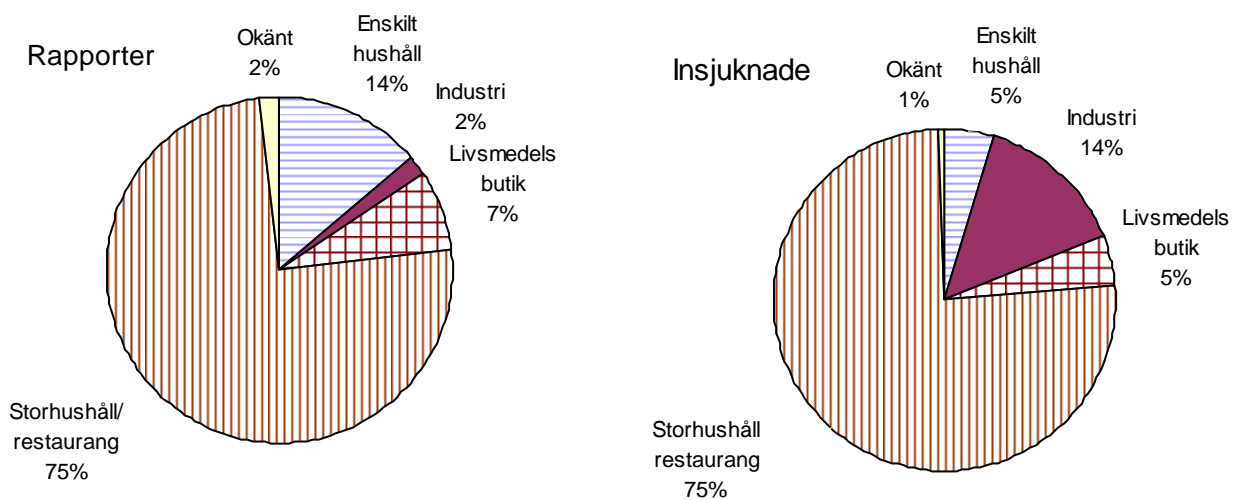
Agens	Antal rapporter	Exempel på livsmedel/livsmedelskategorier
<i>Campylobacter</i> spp.	6	Kyckling (3)
<i>Clostridium perfringens</i>	1	Pastagrätäng
EHEC*	2	Ost, opastöriserad mjölk
ETEC	1	Smörgåsar
<i>Salmonella</i> spp	18	Babyspenat, alfalfagroddar, ruccola, asiatisk wok, bröllopsmåltid, skogsduvefilé, majonnäs
Stafylokockenterotoxin	3	Kebab (2), grillad kyckling
Histamin	4	Tonfisk (4)
Calici-/norovirus	16	Måltid (5), buffé, tårta, ostron, hallon, tomater
Rotavirus	1	Okänt
Okänt	109	
Totalt	161	

* EHEC O157 :H7 och EHEC O76

Var kommer livsmedlen ifrån?

I endast 16 av 96 rapporter där livsmedelssmittan var klassificerad som misstänkt eller högre angav kommunen livsmedlets ursprungsland. I tio av dessa rapporter var livsmedlet från Sverige och i fyra infört från annat EU-land. Resterande två var från Kina respektive Turkiet. I en sjuttonde rapport anges ”öststatland” som ursprungsland. I rapporter där endast måltid eller rätter innehållande olika råvaror utpekats försvåras identifieringen av ett ursprungsland.

Den vanligaste beredningsplatsen för de utpekade livsmedlen var *Restauranger och andra storhushåll* (totalt 72 rapporter varav restauranger (53) och snabbmatsservering/café (14) var vanligast) (figur 6). Totalt rapporterades 1228 personer sjuka av mat med beredningsplats *Restauranger och andra storhushåll*. Övriga angivna beredningsplatser var *Enskilt hushåll* (13 rapporter med totalt 76 sjuka), *Livsmedelsbutik* (7 rapporter, 78 sjuka) och *Livsmedelsindustri* (2 rapporter, 230 sjuka). I två rapporter med 11 sjuka angavs ingen beredningsplats. De två rapporter som angivit *Livsmedelsindustri* som beredningsplats gällde i båda fallen salmonella; *S. Java* i babyspenat från Italien respektive *S. Stanley* i alfalfagroddar från Sverige.



Figur 6. Beredningsplats för livsmedel utpekade i matförgiftningar där livsmedelssmitta klassificerats som misstänkt eller högre, och antal sjuka för respektive beredningsplats 2007. Totalt 96 rapporter och 1623 sjuka.

Det utpekade livsmedlet hade i större utsträckning ätits i storhushåll inklusive restauranger än hemma (59 respektive 37 rapporter).

Vilka är de viktigaste faktorerna som bidragit till matförgiftningen?

I rapporteringen önskar vi uppgift om troliga faktorer som bidragit till matförgiftningen, samt vilka två av dessa som bedöms vara de viktigaste. Den bidragande faktor som, liksom tidigare år, oftast anges är bristande hygienkunskaper hos personer som hanterat maten (tabell 5). Som lika viktig anges patogen i livsmedlet och, nästan lika viktig, dålig handhygien hos person som hanterat maten. Därefter kommer otillräcklig värmebehandling vid tillagning och för långsam nedkyllning. Exempel på patogen i livsmedlet är norovirus i hallon och ostron, *Salmonella* spp. i babyspenat och groddar, EHEC i opastöriserad mjölk och ost.

Tabell 5. En sammanställning av bidragande faktorer till matförgiftningar 2007 angivna i rapporter där livsmedelskälla finns klassificerad som verifierad, trolig eller misstänkt

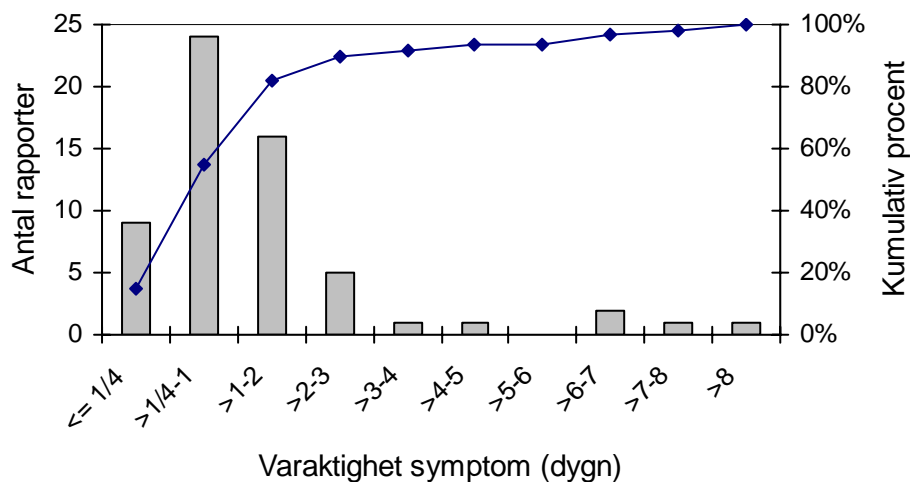
Bidragande faktor	Faktor rapporterad antal gånger	
	Totalt	Som viktigaste
Bristande/ej uppdaterade hygienkunskaper	27	10
Patogen i livsmedlet	25	13
Dålig handhygien hos person hanterat maten	23	8
Otillräcklig värmebehandling vid tillagning	17	0
För långsam nedkylning	16	8
Allmänt dålig rengöring	9	2
Toxin i livsmedlet	8	1
Livsmedlet stått i rumstemperatur	8	3
Otillräcklig rengöring av ytor, redskap	7	3
Smittbärare i köket	7	4
Ätit risklivsmedel	6	4
Felaktig förvaring, annat än temperaturen	6	1
För låg varmhållningstemperatur	5	2
För hög kylförvaringstemperatur	3	2
Olämplig upptining av fryst produkt	2	0
Dåligt rengjort/sköljt livsmedel	1	0
Korskontamination från animal rå ingrediens	1	0
Förpackningen felaktig eller olämplig	1	0
Otillräcklig värmebehandling vid återupphettning	1	1
Totalt antal rapporterade faktorer	173	62

Vilka blir sjuka?

Information om könsfördelningen bland fallen gavs i 79 av de 161 rapporterna. Totalt fanns uppgift om att 239 kvinnor och 537 män hade insjuknat vilket betyder att 30 % av de rapporterade fallen gällde kvinnor. För 2006 rapporterades kvinnor utgöra 60 % av de sjuka. 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 60 rapporter angavs hur länge symptomen varade hos de matförgiftade, uttryckt som kortaste, längsta och/eller vanligaste varaktighet. I 55 % av dessa matförgiftningar (utbrott eller enstaka fall) var varaktigheten (vanligaste eller av oss uppskattat som vanligaste utifrån uppgifter om kortaste och längsta varaktighet) ett dygn eller mindre, medan 10 % av matförgiftningarna varade mer än tre dygn (figur 7).



Figur 7. Varaktighet av symptomen efter inträffad matförgiftning (utbrott och enstaka fall), 2007.

Formulärets frågor om kontakter med sjukvården har besvarats i 39 rapporter. Av dessa var elva negativa, det vill säga inspektören visste inte om någon som insjuknat varit i kontakt med sjukvården. I resterande 28 matförgiftningar, som drabbade totalt 290 personer, angavs uppgifter om totalt 39 personer som tagit sjukvården i anspråk (öppenvård eller sjukhus). Elva av dessa hade blivit vårdade på sjukhus, ingen person rapporteras ha avlidit. Av de sjukhusvårdade var sex smittade av salmonella, två av campylobacter, en vardera smittad av calicivirus, EHEC respektive okänt agens.

Slutord

I vilken grad den presenterade bilden av problemen är representativ för de matförgiftningar som skedde i Sverige 2007 vet vi inte. Långt ifrån alla matförgiftningsfall rapporteras. Det är flera steg som måste uppfyllas för att en rapport ska hamna i vår matförgiftningsstatistik. Grundförutsättningar är att en anmälan görs till kommunen, att sedan en utredning görs samt att resultatet överförs till en rapport och skickas in till Livsmedelsverket. Vi har fått in uppgifter om mer än dubbelt så många utbrott som enstaka fall. Ett utbrott kan kanske många gånger kännas mer tacksamt och ”matnyttigt” att utreda än ett enstaka fall. Men då kan man också missa intressanta fall, till exempel sådana som orsakats av en patogen som oftast medför enstaka fall snarare än utbrott. Exempel på sådana infektioner som samtidigt också oftast är livsmedelsburna är listerios och campylobacterios. Fyrtioåtta inhemska fall av listerios rapporterades till SMI 2007, men inget i matförgiftningsrapporteringen trots att listerios är anmälnings- och utredningspliktig. För campylobacterios rapporterades 2151 inhemska fall till SMI, men endast 41 fall i matförgiftningsrapporteringen till Livsmedelsverket.

Vid utredning av matförgiftningar kan misstänkt brott mot livsmedelslagstiftningen upptäckas. Då sådana brott kan innebära allvarliga risker för konsumenten och kostsamma konsekvenser är det viktigt att de anmäls. Som en hjälp för inspektörer, jurister och annan personal vid kontrollmyndigheten har Livsmedelsverket i samarbete med åklagare, polis och domstol tagit fram en vägledning om åtalsanmälan av brott mot livsmedelslagstiftningen [Sanktioner i livsmedelslagstiftningen](#).

Avslutningsvis upprepar vi vårt önskemål från föregående år att

- Fler kommuner rapporterar.
- Fler matförgiftningar rapporteras. Det är inte nödvändigt att veta vilket livsmedel som orsakat en matförgiftning. Alla misstänkta matförgiftningar som utretts i någon omfattning ska rapporteras.
- Att namn på handläggare i kommunen anges (överst i formuläret), så vi vet vem vi ska kontakta för eventuella frågor om rapporten.
- Att fritextrutorna för motiveringar, förklaringar, förtydliganden och annat, som kan vara av vikt för tolkning av resultaten, används ännu mera.

En vägledning för hur rapporteringen går till ligger nederst (under Hjälpen) på startsidan för rapporteringen. Vid oklarheter, kontakta A Westöö (018-175636; anna.westoo.slv.se).

Under våren 2009 kommer en sammantagen analys av senaste fem årens matförgiftningsrapporter att presenteras.

Appendix

Tabell A1. Antal inkomna rapporter och sjuka per län 2007

Län	Antal rapporter	Antal sjuka	Län	Antal rapporter	Antal sjuka
Blekinge län	1	10	Södermanlands län	5	39
Dalarnas län	3	44	Uppsala län	39	125
Gotlands län	7	11	Värmlands län	2	18
Gävleborgs län	4	62	Västernorrlands län	1	3
Hallands län	3	23	Västmanlands län	1	7
Jönköpings län	4	60	Västra Götalands län	10	216
Kalmar län	3	15	Örebro län	7	98
Norrbottnens län	1	1	Östergötlands län		0
Skåne län	42	190	Okänd	2	230
Stockholms län	26	720	Totalt	161	1872

Tabell A2. Sammanfattning av antal utbrott och fall per agens i de rapporterade matförgiftningarna 2007

Agens	Utbrott		Fall i utbrott		Enstaka fall		Alla sjuka	
	Antal	%	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Bakterier/toxiner								
<i>Campylobacter</i> spp	2	2	37	2	4	10	41	2
<i>Clostridium perfringens</i>	1	1	17	1	0	0	17	1
EHEC ¹	2	2	9	0,5	0	0	9	0,5
ETEC	1	1	40	2	0	0	40	2
<i>Salmonella</i> spp ²	15	13	343	19	3	7	346	18
Stafylokokker	2	2	5	0,3	1	2	6	0,3
Histamin	4	3	31	2	0	0	31	2
Bakterier/toxiner totalt	27	23	482	26	8	19	490	26
Virus								
Calici-/ norovirus ³	16	13	1067	58	0	0	1067	57
Rotavirus	1	1	13	1	0	0	13	1
Virus totalt	17	14	1080	59	0	0	1080	58
Okänt	75	63	268	15	34	81	302	16
Totalt alla agens	119		1830		42		1878	

¹ En *E. coli* O157:H7, en *E. coli* O76.² *Salmonella* Enteritidis (1), *Salmonella* spp. (3), *S. Braenderup* (2), *S. Java* (2), *S. Give* (1), *S. Infantis* (1), *S. Newport* (1), *S. Reading* (1), *S. Stanley* (1), *S. Thompson* (1), *S. Typhimurium* DT 104 (1), *S. Typhimurium* O4 (1), *S. typhimurium* Serogrupp O4 Fagtyp 120 (1), *Salmonella paratyphi* (1).³ Vid åtta utbrott rapporterades calicivirus och vid åtta utbrott norovirus.