

Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2011

Sammanställda av
Mats Lindblad och Christoffer Sjölund (Livsmedelsverket)
och Marika Hjertqvist, Sofie Ivarsson och Margareta Löfdahl (Smittskyddsinstitutet)
November 2012

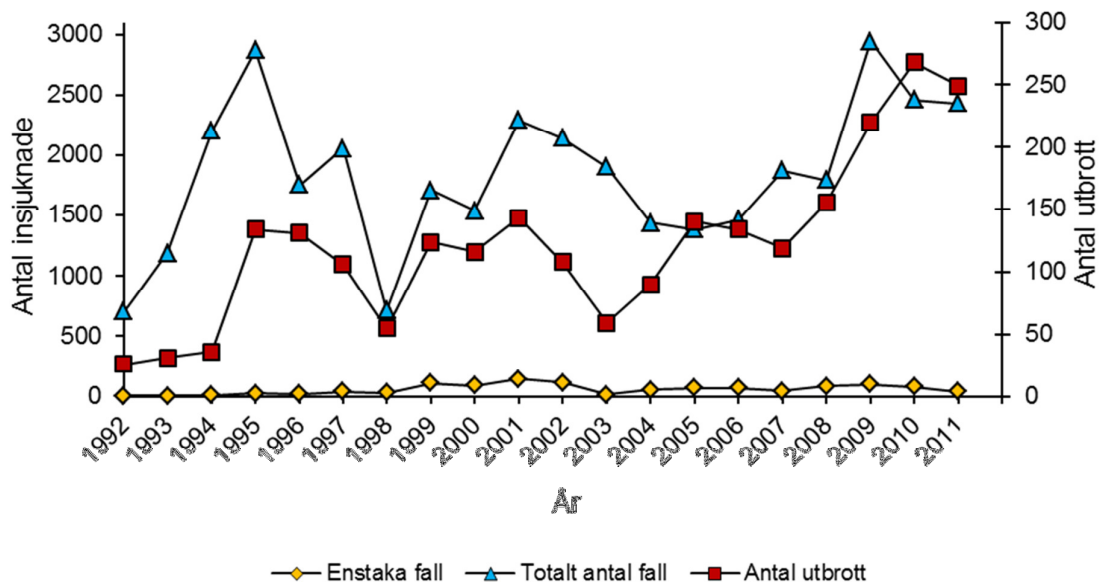
I denna sammanställning presenteras de matförgiftningar som rapporterats för 2011. Årsvisa sammanställningar för tidigare år finns på Livsmedelsverkets webbplats, liksom en rapport som sammanfattar resultaten för femårsperioden 2003-2007 ([Livsmedelsverkets rapport 16/09](#)).

Antal rapporterade matförgiftningar och antal insjuknade

Sammanställningen är baserad på utredningar av matförgiftningar som rapporterats till Livsmedelsverket från landets kommuner och Smittskyddsinstitutet. Rapporter har inkommit om utredningar av utbrott i 45 (16 %) av landets 290 kommuner, samt av nio nationella utbrott som berör kommuner i mer än ett län (Appendix).

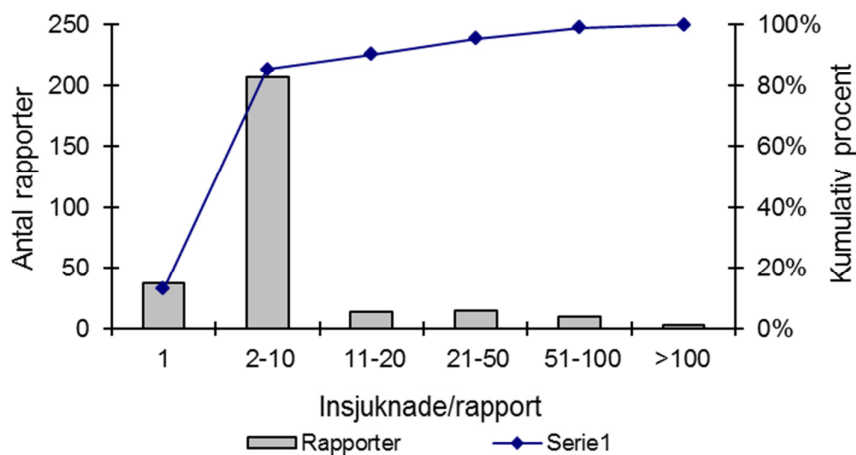
Under 2011 rapporterades 287 misstänkta matförgiftningar (exklusive utbrott med dricksvatten som smittkälla) med 2 433 insjuknade. Av dessa var 249 utbrott (där två eller fler personer smittats av en gemensam smittkälla) och 38 enstaka fall.

Baserat på uppgifter från 1992 och framåt visar figur 1 hur det årliga antalet rapporterade matförgiftningsutbrott, enstaka fall och totalt antal insjuknade (summan av antalet enstaka fall och antalet drabbade i utbrott) varierat. Antalet rapporterade utbrott 2009 - 2011 är högre än tidigare år. Detta beror till stor del på att Stockholms stad rapporterat i större omfattning från och med 2009. Ökningen kan förklaras av att Stockholms miljöförvaltning infört en e-tjänst som underlättar anmälan av misstänkta matförgiftningar inom Stockholms stads kommungränser.



Figur 1. Antal rapporterade utbrott, enstaka fall och totalt antal fall av matförgiftning i Sverige 1992-2011.

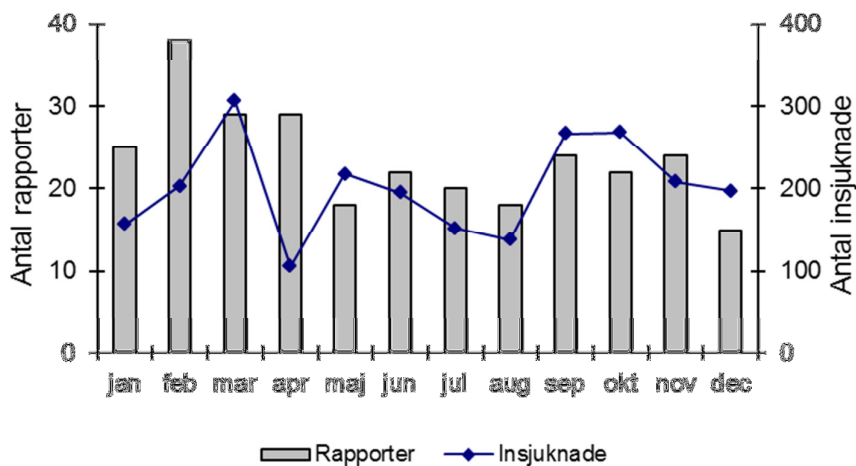
I 85 procent av matförgiftningarna rapporterades 10 personer eller färre ha insjuknat, och 13 procent av matförgiftningarna rörde endast en person (figur 2). En del stora utbrott förekom också, i tretton (5 procent) av de rapporterade matförgiftningarna insjuknade fler än 50 personer. I dessa tretton större utbrott insjuknade sammanlagt 1 097 personer vilket utgör 45 procent av alla rapporterade fall för året. Det största utbrottet, med 200 insjuknade personer, var ett utbrott där föräldrar lagat all mat och utspisat barn i samband med en idrottsturnering. Smittämnet var okänt.



Figur 2. Frekvensen av matförgiftningar av olika storlek (antal insjuknade) rapporterade 2011.

Årstidsvariation

Det totala antalet rapporter och insjuknade var relativt jämnt fördelade under året (figur 3).

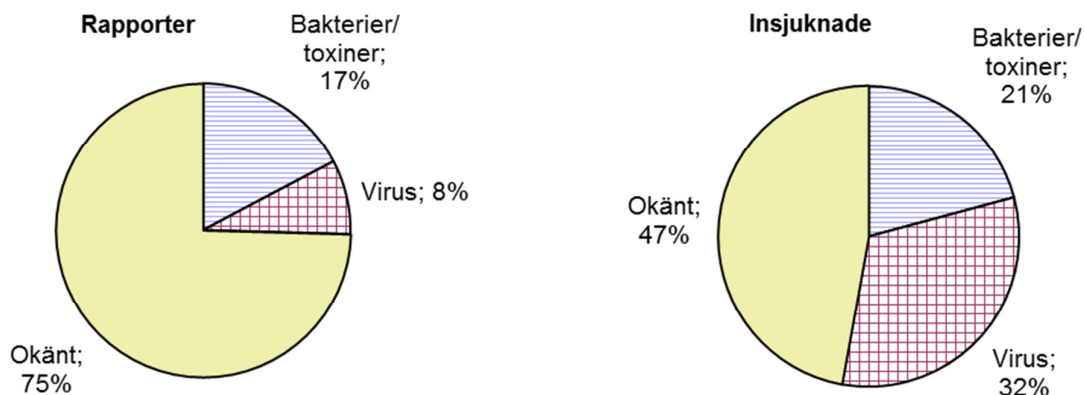


Figur 3. Antal rapporterade matförgiftningar och insjuknade per månad under 2011.

Vilka mikroorganismer orsakade matförgiftningarna?

I de flesta (75 procent) av de 287 rapporterade matförgiftningarna var smittämnet okänt. Bakterier eller toxiner angavs som orsak i 17 procent av rapporterna och virus i 8 procent.

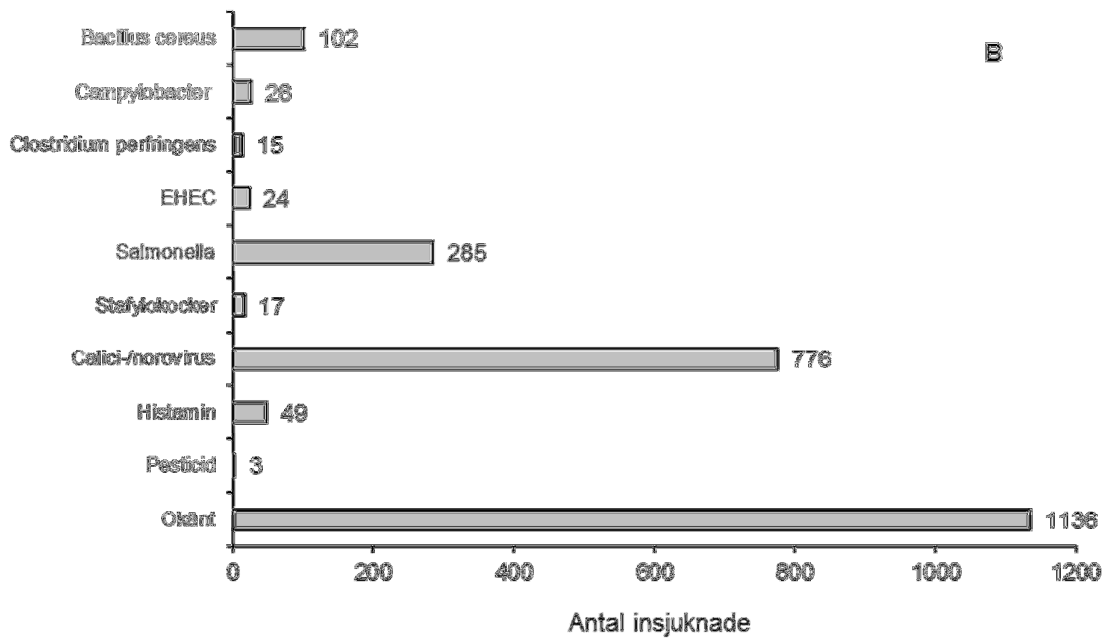
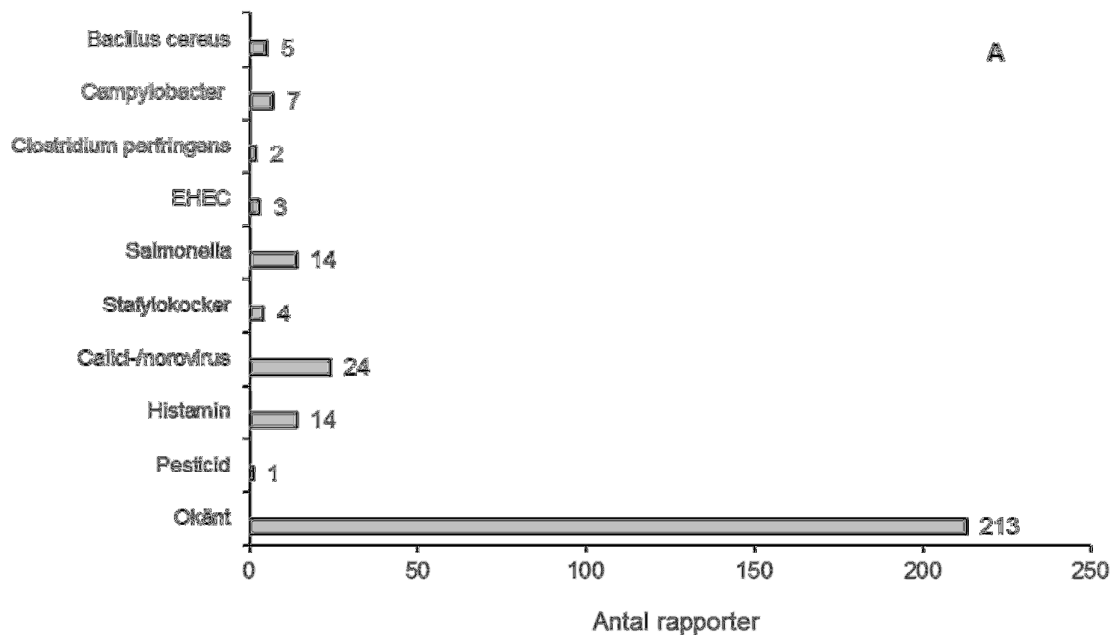
Eftersom utbrott med virus ofta är stora kunde en större andel av de insjuknade kopplas till virus som smittämne. Andelen av de 2 433 insjuknade där orsaken till matförgiftningen var okänd var 47 procent. Virus angavs som orsak för 32 procent av de insjuknade, medan bakterier och toxiner stod 21 procent (figur 4).



Figur 4. Andel rapporterade matförgiftningar och insjuknade som orsakats av olika grupper av mikroorganismer 2011.

I rapporter där virus utpekats har smittämne antingen angetts som calici- eller norovirus. Familjen calicivirus omfattar både noro- och sapovirus, men norovirus är vanligast i matförgiftningsutbrott.

Calici-/norovirus var det smittämne som pekades ut i flest rapporter och som orsakade det största antalet insjuknade. Bland bakterier orsakade Salmonella flest matförgiftningar och det största antalet insjuknade. Under 2011 rapporterades även flera histaminförgiftningar (figur 5 A och B).



Figur 5. Mikroorganismer och toxiner rapporterade som orsak till matförgifningar 2011. A) antal rapporter B) antal insjuknade.

Vilka livsmedel utpekades som smittkälla?

Den livsmedelskategori som oftast utpekades var *Blandade rätter* och *Övrigt*. Därefter följde *Kött och köttprodukter* och *Fisk och fiskprodukter* (tabell 1).

Tabell 1. Livsmedelskategorier som utpekats som smittkällor i matförgiftningar som rapporterats för 2011

Livsmedelskategori	Antal rapporter/ insjuknade	Vanligaste livsmedel (antal rapporter)	Vanligaste smittämne (antal rapporter)
Blandade rätter	45/317	Sallader (11), hamburgare (7), kebab (6).	Okänt (35), calici/norovirus (4)
Övrigt	43/523	Blandad måltid (35), buffé (8)	Okänt (35), calici/norovirus (4)
Fisk och skaldjur	20/116	Tonfisk (14), musslor/ostron (4)	Histamin (13), calici/norovirus (3)
Kött och köttprodukter	16/57	Kyckling (5), fläskkött (3),	Okänt (11), Campylobacter (3)
Frukt och bär	7/127	Hallon (5), äpple (1), vindruva (1)	Calici/norovirus (4), okänt (2), pesticid (1)
Choklad, sötsaker, efterrätter	3/10	Mjukglass (2)	Okänt (3)
Spannmålsprodukter, bageri	2/28	Tårta (1), ris (1)	Calici/norovirus (1), Bacillus cereus (1)
Mjölk och mjölkprodukter	2/21	Opastöriserad mjölk (1), ost (1)	Campylobacter (1), Stafylokokker (1)
Grönsaker, rotfrukter	2/5	Ruccola (1), råkost (1)	Okänt (2)
Torkade baljväxter, nötter, frön	1/16	Cashewnötter (1)	Salmonella (1)

En beskrivning av livsmedel som utpekats som smittkälla till matförgiftningar med olika smittämne ges i tabell 2. Som exempel på beskrivna utbrott under 2011 kan nämnas:

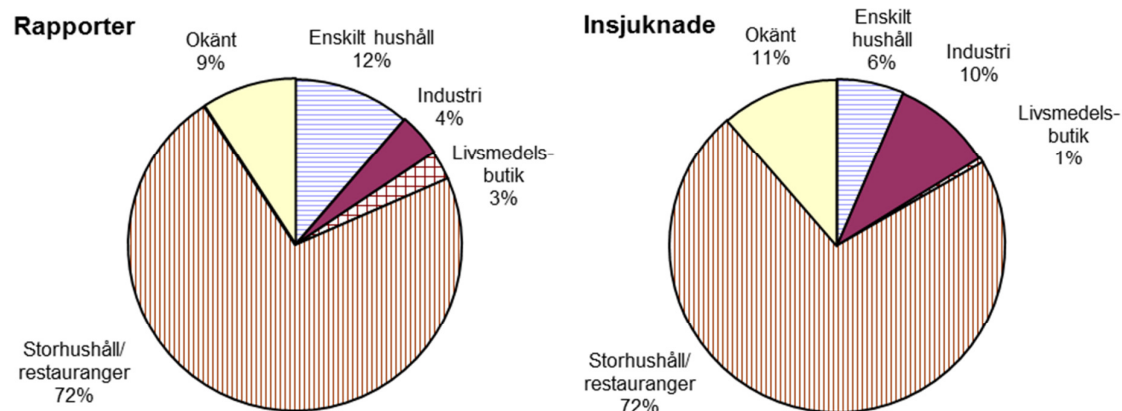
- Norovirus. Fyra personer insjuknade efter att ha ätit musslor (SMI, [EPI-aktuellt 10\(8\), 2011](#)).
- Salmonella och Shigella sonnei. 69 personer insjuknade efter att ha ätit en skaldjursallad på en buffé (SMI, [EPI-aktuellt 10\(26\), 2011](#)).
- Salmonella. Flera utbrott med ovanliga salmonellatyper där misstänkt smittkälla inte kunnat bekräftas ([SMI, Nyhetsbrev Nr 1, 2011](#)).
- Campylobacter. Ett utbrott inträffade i Västmanland där 13 personer insjuknade och smittkällan bedömdes vara opastöriserad mjölk ([SMI, Epidemiologisk årsrapport 2011](#)).
- Histamin. Flera fall orsakade av tonfisk ([SMI, Nyhetsbrev Nr 6, 2011](#)).

Tabell 2. Utpekade smittkällor till olika smittämne i rapporterade matförgiftningar 2011

Smittämne	Antal rapporter	Vanliga livsmedelskategorier (antal rapporter), <i>exempel på livsmedel</i>
Bacillus cereus	5	Blandade rätter (1), Spannmålsprodukter (1) <i>färdigförpackad blandsallad, ris</i>
Campylobacter	7	Kött/köttprodukter (3), Mjölk/mjolkprodukter (1) <i>marinerad kyckling, opastöriserad mjölk</i>
Clostridium perfringens	2	Blandade rätter (2) <i>köttfärssås, grillbricka</i>
EHEC	3	Okänt (2), Kött och köttprodukter (1) <i>köttfärsbiff</i>
Salmonella	14	Okänt (11), Blandade rätter (1), Fisk/skaldjur (1) <i>färdigförpackad blandsallad, skaldjur</i>
Stafylokokker	4	Blandade rätter (1), Mjölk/mjolkprodukter (1) <i>räksallad, ost gjord på opastöriserad mjölk</i>
Calici-/norovirus	24	Okänt (8), Blandade rätter (4), Frukt/bär (4) Övriga rätter (4), Fisk/skaldjur (3) <i>skagenröra, hallon, julbord, musslor</i>
Histamin	14	Fisk/skaldjur (13), Övriga rätter (1) <i>tonfisk, makrill</i>
Pesticid	1	Frukt/bär (1) <i>vindruvor</i>

Beredningsplats

Restauranger och andra storhushåll angavs som sista beredningsplats för de utpekade livsmedlen i 102 (72 procent) av de 141 rapporter där något livsmedel utpekades som misstänkt smittkälla. På motsvarande sätt rapporterades den största andelen (72 procent) av de insjuknade ha ätit mat med restaurang eller annat storhushåll som sista beredningsplats. Övriga angivna beredningsplatser (enskilt hushåll och livsmedelsbutik) bidrog i mindre omfattning till det totala antalet rapporter och insjuknade (figur 6).



Figur 6. Andel rapporterade matförgiftningar och insjuknade med olika beredningsplatser för det utpekade livsmedlet 2011.

Konsekvenser av matförgiftningarna

Uppgifter om insjuknade hade fått sjukhusvård fanns endast i ett mindre antal (42 stycken) av rapporterna. Bland dessa uppgavs det att insjuknade fått sjukhusvård i 11 rapporter, totalt 18 personer. Av dessa hade fyra drabbats av histaminförgiftning. I tre fall misstänktes symtomen ha orsakats av pesticidrester i vindruvor, som dock inte kunde påvisas. Andra smittämnen som resulterade i symtom som krävde sjukhusvård var Salmonella, Campylobacter, EHEC, stafylokocker, och norovirus. Inga dödsfall rapporterades.

Appendix

Tabell A1. Antal rapporterade matförgiftningar och insjuknade per kommun, 2011

Kommun	Antal rapporter	Antal insjuknade	Kommun	Antal rapporter	Antal insjuknade
Eksjö	1	12	Nynäshamn	1	15
Falun	1	25	Orust	1	2
Gislaved	1	30	Partille	11	28
Gotland	1	2	Ronneby	4	12
Gävle	1	7	Sigtuna	1	40
Göteborg	19	63	Skövde	5	12
Habo	1	8	Solna	1	1
Hagfors	1	70	Stockholm	94	877
Halmstad	1	68	Sundsvall	1	6
Helsingborg	20	72	Söderhamn	1	2
Hofors	1	6	Södertälje	2	64
Huddinge	1	6	Täby	10	72
Jönköping	3	25	Uddevalla	1	3
Karlstad	3	12	Umeå	1	6
Kramfors	3	68	Uppsala	48	250
Kungsbacka	1	6	Vimmerby	1	7
Kungsör	1	13	Vänernborg	2	7
Landskrona	5	6	Västervik	1	24
Lindesberg	4	11	Västerås	1	25
Luleå	3	111	Örebro	5	8
Malmö	2	111	Östersund	2	5
Motala	4	4	Österåker	5	9
Norrtälje	1	2	Nationella utbrott*	9	220

*Berör kommuner i mer än ett län