

Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2012

Sammanställda av
Christoffer Sjölund, Mats Lindblad och Mats Eberhardsson (Livsmedelsverket)
och Sofie Ivarsson och Margareta Löfdahl (Smittskyddsinstitutet)
December 2013

I denna sammanställning presenteras de matförgiftningar som rapporterats för 2012. Årsvisa sammanställningar för tidigare år finns på Livsmedelsverkets webbplats, liksom en rapport som sammanfattar resultaten för femårsperioden 2003-2007 ([Livsmedelsverkets rapport 16/09](#)).

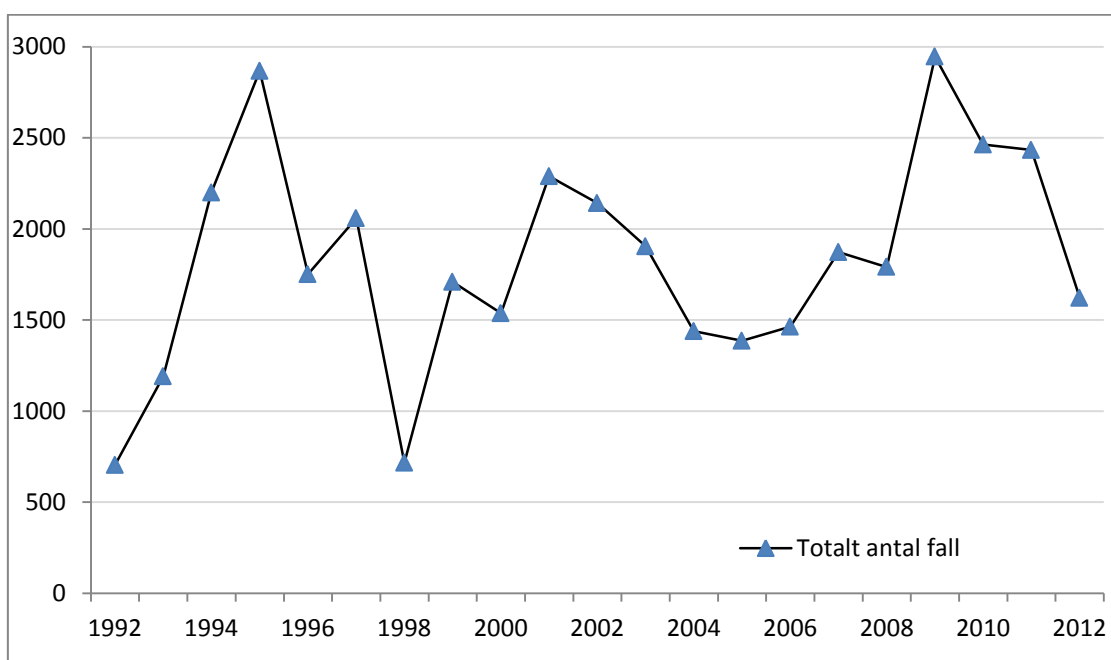
Antal rapporterade matförgiftningar och antal insjuknade

Sammanställningen är baserad på utredningar av matförgiftningar som rapporterats till Livsmedelsverket från landets kommuner och Smittskyddsinstitutet. Rapporter har inkommit om utredningar av utbrott i 35 (12 %) av landets 290 kommuner, samt av nio nationella utbrott som berör mer än ett län (Appendix).

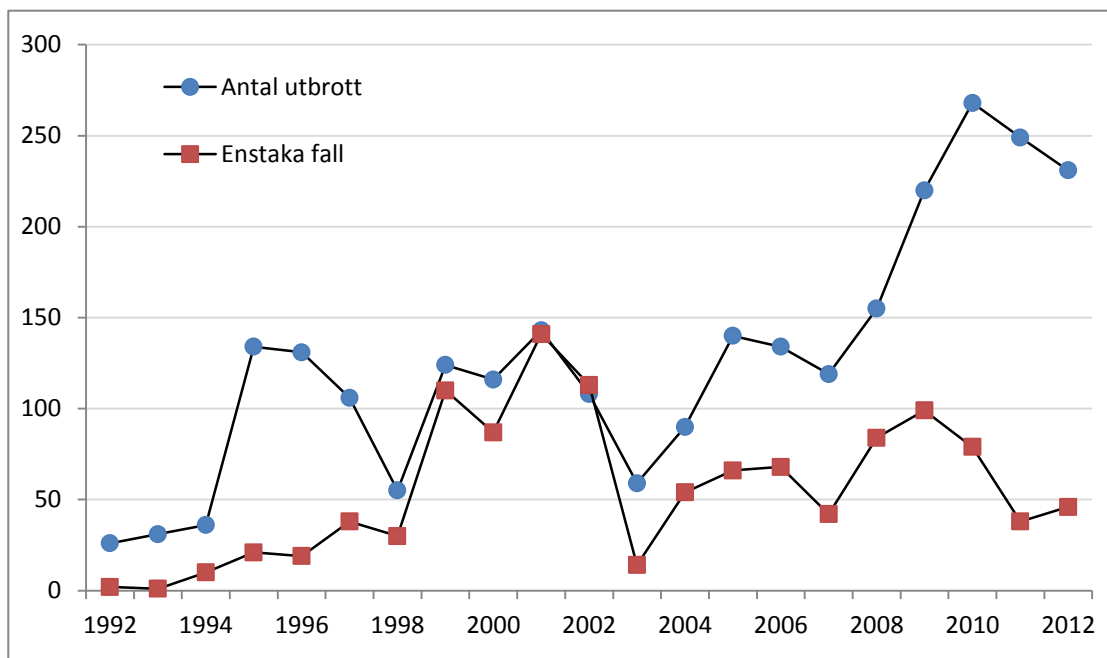
Det bör noteras att ingen uppföljning har gjorts av att alla resultat av utredningar verkligen rapporterats in till Livsmedelsverket. Vidare finns det data som pekar på att endast en mindre andel av personer som drabbas av matförgiftning anmäler detta till aktuell kommun. Inrapporterade resultat om antal utbrott och antal insjuknade bör därför tolkas med försiktighet.

Under 2012 rapporterades 277 misstänkta matförgiftningar (exklusive utbrott med dricksvatten som smittkälla) med 1 621 insjuknade. Av dessa var 231 utbrott (där två eller fler personer smittats av en gemensam smittkälla) och 46 enstaka fall.

Baserat på uppgifter från 1992 och framåt visar figur 1a variationen i inrapporterat totalt antal insjuknade (summan av antalet enstaka fall och antalet drabbade i utbrott) och figur 1 b variationen i det årliga antalet rapporterade matförgiftningsutbrott och enstaka fall.



Figur 1a. Totalt antal fall (insjuknade) av matförgiftning i Sverige 1992-2012.

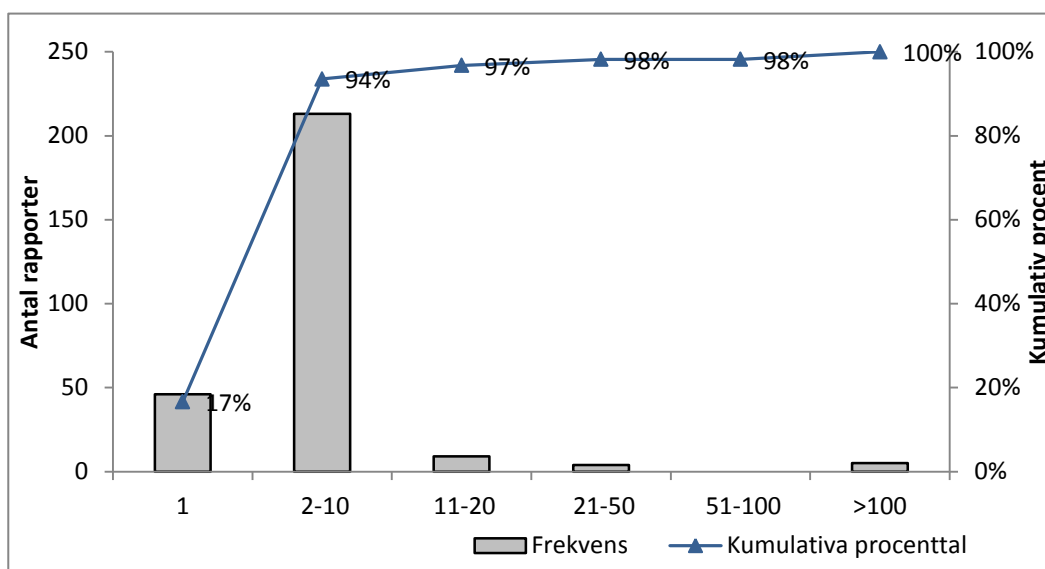


Figur 1b. Antal rapporterade utbrott respektive enstaka fall av matförgiftning i Sverige 1992-2012.

Antalet rapporterade utbrott 2009 - 2012 är högre än tidigare år. Detta kan till stor del förklaras med att Stockholms stad rapporterat i större omfattning från och med 2009.

I 94 procent av matförgiftningarna rapporterades 10 personer eller färre ha insjuknat (figur 2), motsvarande siffra för 2011 var 85 procent. I 17 procent av matförgiftningarna rörde dessa endast en person (figur 2), jämfört med 13 procent 2011.

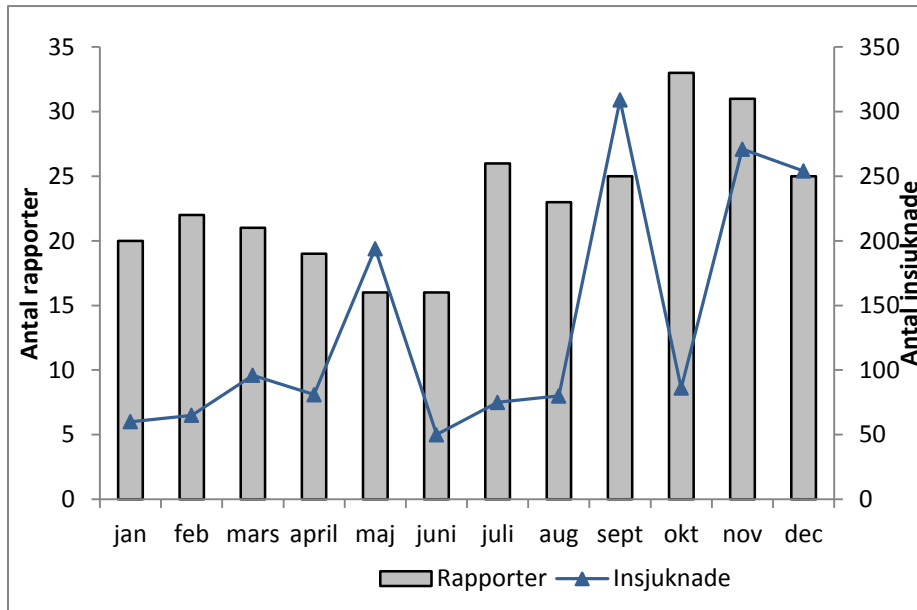
En del stora utbrott förekom också, i 5 (två procent) av de rapporterade matförgiftningarna insjuknande fler än 50 personer. År 2011 var motsvarande siffra fem procent. I dessa 5 större utbrott insjuknade sammanlagt 695 personer vilket utgör 43 procent av alla rapporterade fallen för året. Det största utbrottet omfattade 179 personer och orsakades av norovirus.



Figur 2. Frekvensen av matförgiftningar av olika storlek (antal insjuknade) rapporterade 2012.

Årstidsvariation

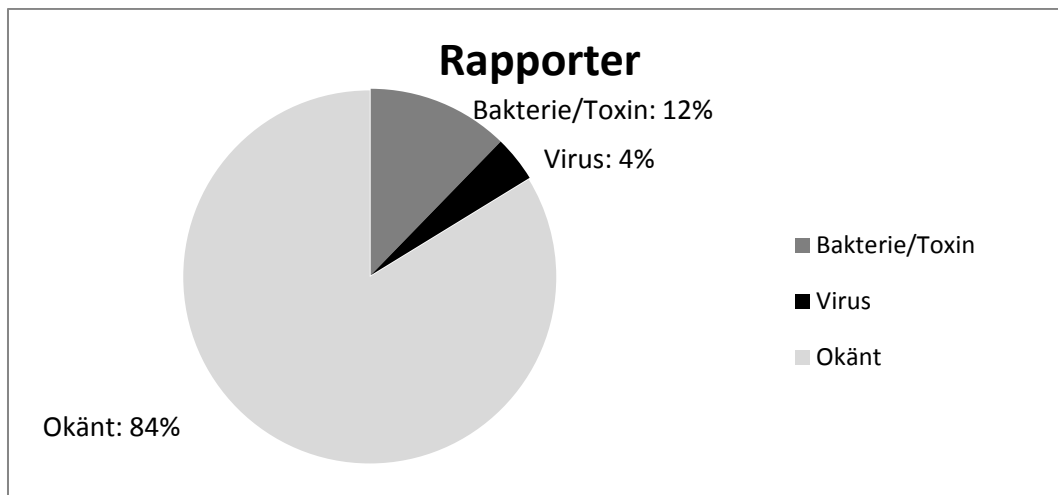
Det totala antalet rapporter och insjuknade var relativt jämnt fördelade under året, dock något högre under andra halvan av året (figur 3).



Figur 3. Antal rapporterade matförgifningar och insjuknade per månad under 2012.

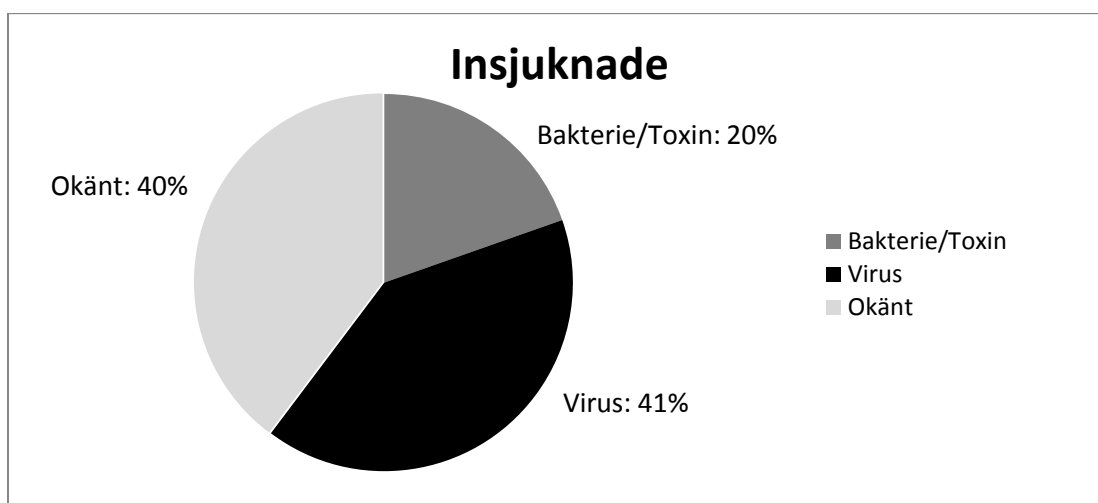
Vilka mikroorganismer orsakade matförgiftningarna?

I de flesta (84 procent) av de 277 rapporterade matförgiftningarna var smittämnet okänt. Bakterier eller toxiner angavs som orsak i 12 procent av rapporterna och virus i 4 procent (figur 4a).



Figur 4a. Andel rapporterade matförgiftningar som orsakats av olika grupper av mikroorganismer 2012.

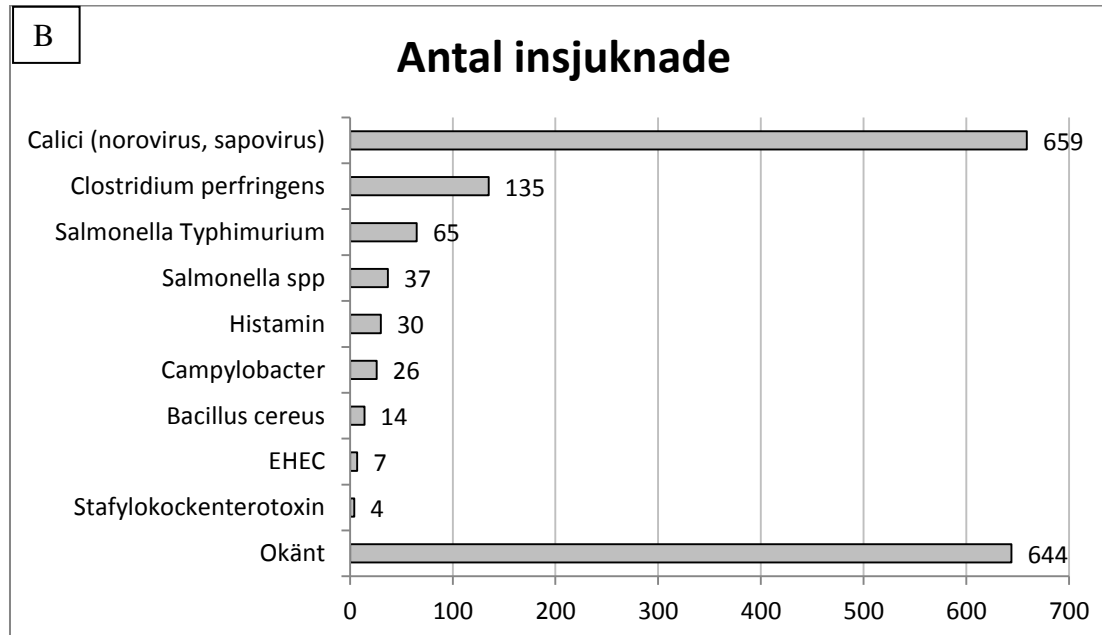
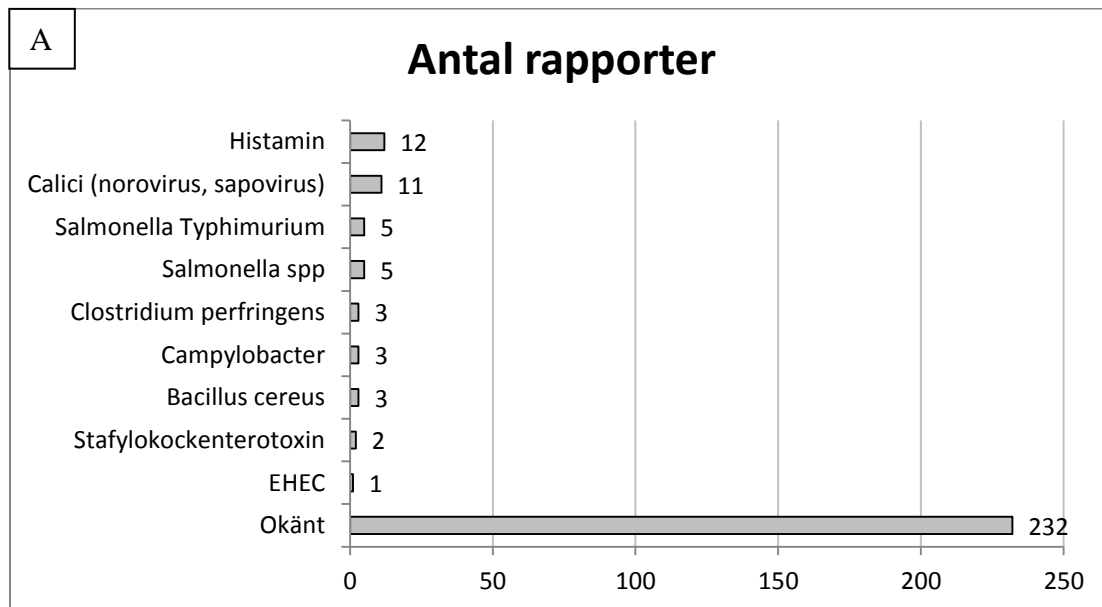
Eftersom utbrott med virus ofta är stora kunde en större andel av de insjuknade kopplas till virus som smittämne. Andelen av de 1 621 insjuknade där den mikrobiella orsaken till matförgiftningen var okänd var 40 procent. Virus angavs som orsak för 41 procent av de insjuknade, medan bakterier och toxiner stod för 20 procent (figur 4b).



Figur 4b. Andel rapporterade insjuknade som orsakats av olika grupper av mikroorganismer 2012.

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

Histamin var det smittämne som pekats ut i flest rapporter följt av Calici (norovirus, sapovirus). Calici var det smittämne som orsakade det största antalet insjuknade. Bland bakterier orsakade *Salmonella* flest matförgiftningar men det största antalet insjuknade orsakades av *Clostridium perfringens*.



Figur 5. Mikroorganismer och toxiner rapporterade som orsak till matförgiftningar 2012. A) antal rapporter B) antal insjuknade. (I både A och B så inkluderar *Salmonella Typhimurium* även *Salmonella monofasisk Typhimurium*.)

Vilka livsmedel utpekades som smittkälla?

I 90 rapporter utpekades något livsmedel som misstänkt smittkälla. Den livsmedelskategori som oftast utpekades var *sammansatta måltider*. Därefter följde *Fisk och fiskprodukter* och *Buffé* (tabell 1).

Tabell 1. Livsmedelskategorier som utpekats som smittkällor i matförgiftningar som rapporterats för 2012

Livsmedelskategori	Antal rapporter	Antal sjuka	Vanligaste livsmedel (antal rapporter)	Vanligaste smittämne (Antal rapporter)
Sammansatt måltid tillhör ingå -(ej buffé)	51	259	Pizza (12), hamburgare (8), kebab (3), sallad (3)	Okänt (44). Clostridium perfringens (3), Stafylokockenterotoxin (2), Salmonella monofasisk Typhimurium (1), Bacillus cereus (1),
Fisk och fiskprodukter	14	35	Tonfisk (13)	Histamin (12), Okänt (2)
Buffé	8	63	Buffé (6), Julbord (2)	Okänt (7), Norovirus (1)
Kräftdjur och blötdjur	4	11	Ostron/musslor (2)	Norovirus (2), Bacillus cereus (1), (okänt (1),
Grönsaker och grönsaksprodukter	4	190	Morötter (1), salladsblandning (1), bladspenat (1), pizzasallad (1)	Norovirus (2), Salmonella monofasisk Typhimurium (1), Bacillus cereus (1)
Kycklingkött och kycklingköttprodukter	3	10	Kycklingklubbor(1), friterad kyckling (1), varmhållen kyckling (1)	Okänt (2), Campylobacter (1)
Kalkonkött och kalkonköttprodukter	1	12	Kalkonprodukt (1)	Salmonella spp (1)
Mjölksprodukter (förutom ost)	1	3	Mjukglass	Okänt (1)
Bageri- och konditoriprodukter (inkluderat bröd)	1	2	Karlsbaderbullar	Okänt (1)
Annat	1	2	Växt (1)	Okänt (1)
Nötkött och nötköttprodukter	1	1	Hamburgare (1)	Okänt (1)
Griskött och grisköttprodukter	1	1	Fläskkött (1)	Okänt (1)

En beskrivning av livsmedel som utpekats som smittkälla till matförgiftningar med olika smittämne ges i tabell 2. Som exempel på beskrivna utbrott under 2012 kan nämnas till

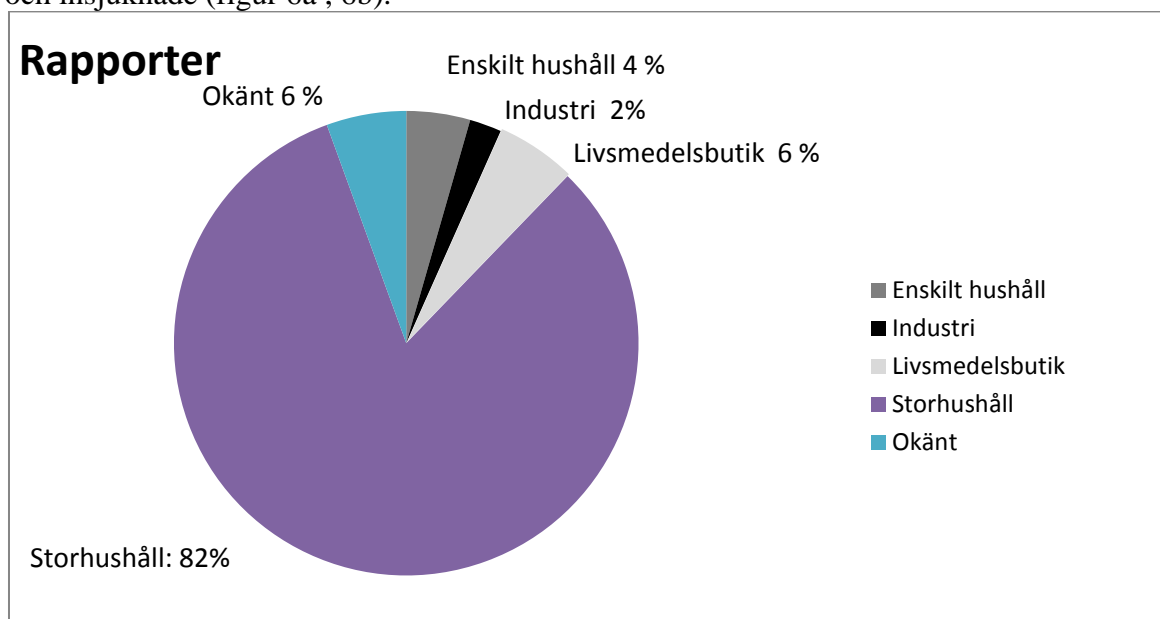
exempel salmonellautbrott med sallad som misstänkt smittkälla
<http://smi.se/nyhetsarkiv/2013/sallad-kan-ha-orsakat-salmonellautbrott/> .

Tabell 2. Utpekade smittkällor till olika smittämne i rapporterade matförgiftningar 2012

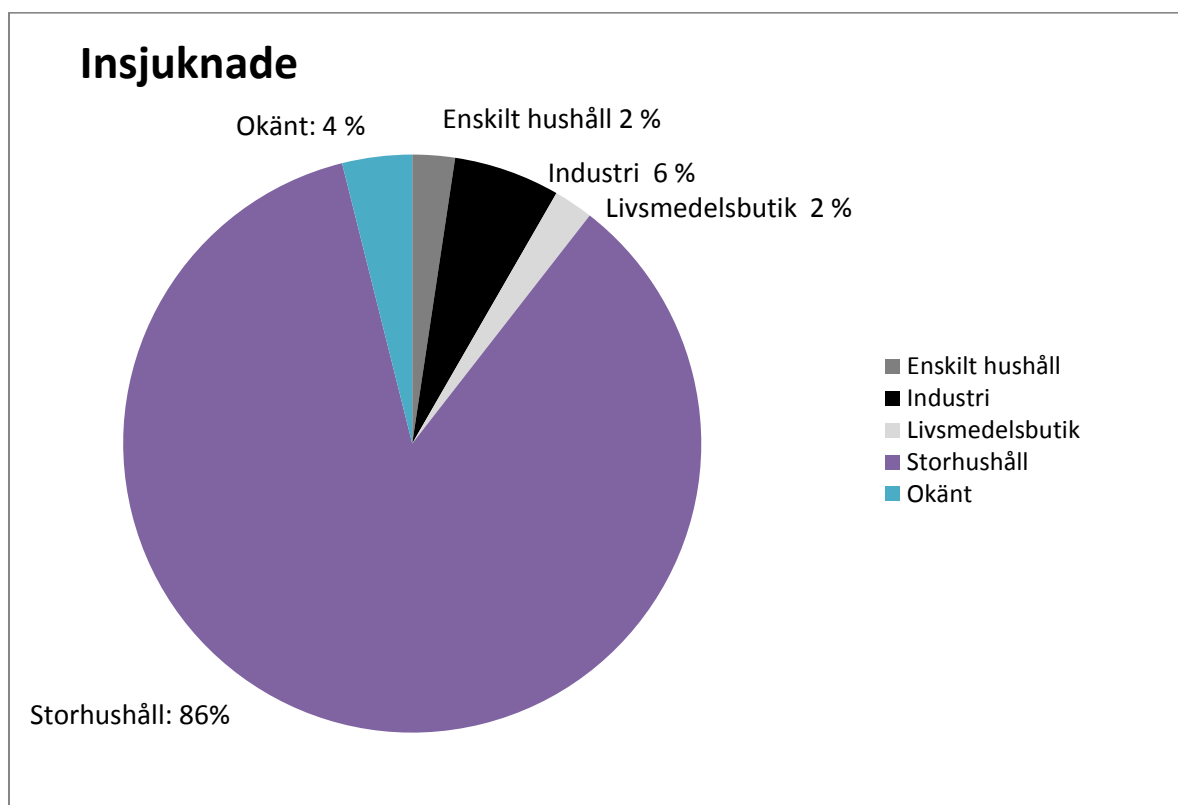
Smittämne	Livsmedelskategori	Antal rapporter
Bacillus cereus	Kräftdjur och blötdjur	1
	Grönsaker och grönsaksprodukter	1
	Sammansatt måltid, tillbehör kan ingå - (ej buffé)	1
Campylobacter	Kycklingkött och kycklingköttprodukter	1
Clostridium perfringens	Sammansatt måltid, tillbehör kan ingå - (ej buffé)	3
Histamin	Fisk och fiskprodukter	12
Norovirus	Kräftdjur och blötdjur	2
	Grönsaker och grönsaksprodukter	2
	Buffé	1
Salmonella spp	Kalkonkött och kalkonköttprodukter	1
Salmonella monofasisk Typhimurium	Grönsaker och grönsaksprodukter	1
	Sammansatt måltid, tillbehör kan ingå - (ej buffé)	1
Stafylokockenterotoxin	Sammansatt måltid, tillbehör kan ingå - (ej buffé)	2

Beredningsplats

Restauranger och andra storhushåll angavs som sista beredningsplats för de utpekade livsmedlen i 74 (82 procent) av de 90 rapporter där något livsmedel utpekades som misstänkt smittkälla. På motsvarande sätt rapporterades den största andelen (86 procent) av de insjuknade ha ätit mat med restaurang eller annat storhushåll som sista beredningsplats. Övriga angivna beredningsplatser bidrog i mindre omfattning till det totala antalet rapporter och insjuknade (figur 6a , 6b).



Figur 6a. Andel rapporterade matförgiftningar med olika beredningsplatser för det utpekade livsmedlet 2012



Figur 6a. Andel rapporterade insjuknade med olika beredningsplatser för det utpekade livsmedlet 2012

Konsekvenser av matförgiftningarna

Uppgifter om att insjuknade fått sjukhusvård kan vara okänt för den rapporterade myndigheten. I 7 rapporter uppgavs det dock att insjuknade fått sjukhusvård och det rörde totalt 9 personer. Av dessa hade två drabbats av virus, två av salmonella samt en av histamin. Vidare var orsaken okänd för fyra av fallen. Ett dödsfall rapporterades.

Appendix

Tabell A1. Antal rapporterade matförgiftningar och insjuknade per kommun, 2012

Kommun	Antal rapporter	Antal insjuknade
Avesta kommun	1	124
Ekerö	1	118
Eksjö	1	12
Enköping	1	10
Falkenberg	1	2
Gotlands kommun	18	40
Gävle kommun	1	6
Hallsbergs kommun	2	4
Halmstads kommun	1	179
Helsingborg	18	32
Jönköpings kommun	4	30
Karlstad	3	126
Kramfors	1	2
Landskrona kommun	1	1
Lidingö	1	3
Lindesberg	2	16
Luleå	6	20
Malungs kommun	1	5
Partille kommun	6	8
Ragunda kommun	1	1
Ronneby kommun	1	2
Skara kommun	3	3
Solna kommun	15	28
Stockholms stad	124	399
Sundsvall	3	36
Sunne kommun	2	16
Sävsjö kommun	1	2
Söderköping	5	8
Torsby kommun	1	2
Trelleborg	1	2
Täby kommun	4	18
Uppsala	22	236
Vadstena kommun	1	2
Östersunds kommun	7	14
Österåker	7	11
<i>Nationella utbrott*</i>	<i>9</i>	<i>103</i>

*Berör mer än en län