

Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2020



Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets sida för att beställa eller ladda ner material](#).

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2021.

Författare:

Nabil Yousef.

Rekommenderad citering:

Livsmedelsverket. Yousef, N. 2021. L 2021 nr 23: Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2020. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2021 nr 23

ISSN 1104-7089

Omslag: Livsmedelsverket

Förord

Denna rapport sammanställer och analyserar rapporter om matförgiftningar i Sverige 2020. I rapporten beskrivs hur många som blivit sjuka av maten, vilka smittämnen och livsmedel som orsakat sjukdomsfallen, var i livsmedelskedjan de utpekade livsmedlen kontaminerats, vilka ursprungsländer som angivits för de utpekade livsmedlen, vilka bidragande faktorer som utpekats, årstidsvariationer samt förändringar under de senaste åren.

Resultaten från rapporten ger information till den som har intresse eller behov av denna typ av kunskaper i sitt yrke. Dessutom ger resultaten en återkoppling på det värdefulla arbete som utförs av de som utreder, rapporterar och i övrigt studerar matförgiftningar.

Rapporten har tagits fram på initiativ av avdelning Kontrolleradning.

Ansvarig för rapportens innehåll är statsinspektör Nabil Yousef.

Rapporten har faktagranskats och kommenterats av Mats Lindblad, smittskyddsamordnare vid Avdelning Säkra livsmedel, Jonas Toljander, risk- och nyttovärderare vid Risk- och nyttovärderingsavdelningen, Livsmedelsverket. De har också bidragit i arbetet med att skriva rapporten.

Från och med 2003 har Livsmedelsverket publicerat en årlig matförgiftningsrapport. Rapporten har haft olika namn under perioden 2004 till 2020, som ”Rapporterade misstänkta matförgiftningar” eller ”Rapporterade utredningsresultat av misstänkta matförgiftningar”. Tidigare rapporter går att hitta på Livsmedelsverkets webbplats.

Åsa Kjellgren, avdelningschef, avdelning Kontrolleradning, Livsmedelsverket

Oktober 2021

Innehåll

Förord.....	3
Förkortningar.....	7
Ordlista.....	8
Sammanfattning.....	9
Summary	11
Inledning.....	13
Syfte.....	14
Metod.....	15
Resultat och diskussion	16
Färre matförgiftningar rapporterades 2020 än tidigare år	16
Orsak var okänd i de flesta rapporter, men virus orsakade flest sjukdomsfall.....	17
Norovirus fortsätter orsaka stora utbrott, följt av campylobacter	18
Många blev sjuka av bageriprodukter, kyckling eller livsmedel från havet	20
Antalet rapporterade matförgiftningar 2020 var högre under det första kvartalet.....	21
Många sjukdomsfall kopplas till livsmedel som kontaminerats på anläggningar där livsmedlen sedan får en stor spridning.....	22
Fel i förvaring gällande tid och temperatur utpekas ofta som bidragande faktor till rapporterade matförgiftningar	23
Information om ursprungsland saknas ofta	23
Få uppgifter om konsekvenser av matförgiftningarna.....	24
Slutsatser	25
Referenser	26
Bilagor.....	27

Förkortningar

Efsa European Food Safety Authority

EU Europeiska Unionen

Ordlista

Ett utpekad livsmedel är ett livsmedel eller måltid som misstänks ha orsakat ett utbrott, baserat på bevis från utredningen.

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.

Smittämne: Den mikroorganism som orsakar sjukdomen, antingen genom infektion eller genom produktion av toxiner i livsmedlet. Även histamin definieras som ett smittämne i denna rapport.

Utbrott:

- två eller flera fall av samma sjukdom hos människor som är eller förmodas vara kopplade till samma smittkälla, eller
- ett antal sjukdomsfall som överstiger det förväntade antalet och där fallen är eller förmodas vara kopplade till samma smittkälla.

Utredning: En utredning är en undersökning som utförs efter att en myndighet tagit emot anmälan om ett misstänkt livsmedelsburet sjukdomsutbrott. En utredning börjar, när vid misstanke om att smittan kan vara orsakad av mat eller dricksvatten och man har gått vidare genom att intervjua drabbade personer.

Sammanfattning

Denna rapport sammanställer matförgiftningar som inrapporterats till Livsmedelsverket under 2020. Ett nytt webbformulär för inrapportering till Livsmedelsverket infördes i januari 2020. Syftet var att höja kvaliteten på inrapporterade data. Under 2020 pågick också covid-19-pandemin och det påverkade antalet utbrott av matförgiftning under året.

Med matförgiftning avses här en sjukdom som har orsakats av att man ätit mat som innehåller skadliga bakterier, parasiter, virus eller toxiner (gifter). Huvudsyftet med sammanställningen är att på olika sätt stödja utredningar av matförgiftningar:

- genom att ge en nulägesbild över de senast inträffade matförgiftningarna;
- genom att presentera data som kan användas för att koppla ihop olika smittämnen med olika typer av livsmedel;
- genom att göra det möjligt att följa utvecklingen för olika kombinationer;
- genom att därmed göra det möjligt att genomföra riskhanterande åtgärder så effektivt som möjligt.

Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2005:7 uppdrar åt de kommunala kontrollmyndigheterna, i samarbete med smittskyddsläkare, länsstyrelse och Folkhälsomyndigheten, att genomföra epidemiologiska utredningar av livsmedelsburna utbrott. Resultaten ska utan dröjsmål rapporteras till Livsmedelsverket. Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket kompletterar i samråd kontrollmyndigheternas rapporter med andra rapporter om lokala och nationella utbrott.

Denna redovisning baseras på 173 rapporter om misstänkta eller bekräftade matförgiftningar med totalt 1 314 sjukdomsfall. I 160 rapporter angavs det att två eller flera personer smittats genom en gemensam smittkälla. Vid jämförelse med sammanställningen för 2019 kan vi konstatera att både antal rapporter och antal rapporterade sjukdomsfall nästan halverades under 2020. Minskningen kan bero på de restriktioner och rekommendationer som infördes i samband med covid-19-pandemin. Till exempel var det färre personer som åt på restaurang; de som hanterade mat hade bättre handhygien; och större evenemang där mat kan serveras ställdes in.

De flesta rapporterna angav att orsaken var okänd (71 %). Men i 44 % av de rapporterade sjukdomsfallen angavs virus som orsak. Detta beror på 23 utbrott med sammanlagt 571 insjuknade där orsaken var virus. Norovirus (vinterkräksjuka) fortsätter att orsaka stora utbrott – 22 matförgiftningar med 513 insjuknade. Därefter kommer campylobacter som rapporterades i 4 utbrott med 158 insjuknade. En annan bakterie, *Vibrio parahaemolyticus*, kopplades till ett utbrott med 50 insjuknade. Denna bakterie har hittills varit en relativt ovanlig orsak till matförgiftningar i Sverige.

De livsmedelskategorier som hade flest rapporterade sjukdomsfall var bageriprodukter (210 fall), kyckling (155 fall) och livsmedel från havet (164 fall).

Bageriprodukter var smittkälla vid utbrott där norovirus och stec (Shigatoxinproducerande *E. coli*) var orsak – 200 fall respektive 10 fall. Kyckling var smittkälla vid utbrott där campylobacter var orsak – 155 fall. När smittkällan var livsmedel från havet var norovirus i ostron orsak till flest

sjukdomsfall (124 fall), följt av *Vibrio parahaemolyticus* i sjögräs (50 fall) och histamin i fisk (34 fall).

Antalet rapporter om matförgiftningar var högst under det första kvartalet: under januari–mars inkom 63 rapporter med sammanlagt 634 insjuknade. Detta beror dels på att flera ostronrelaterade utbrott skedde tidigt under året, dels på att färre utbrott inträffade under resten av året till följd av restriktioner och hygienrekommendationer under covid-19-pandemin.

I nästan 65 % av sjukdomsfallen var smittkällan livsmedel som förorenats på anläggningar tidigt i livsmedelskedjan, t.ex. industri och primärproduktion. För att minska antalet matförgiftningar är det alltså viktigt att ha bra system för livsmedelssäkerhet på sådana anläggningar.

Den vanligaste bidragande faktorn var fel vid förvaring i fråga om tid och temperatur. Detta angavs i 21 rapporter. Det kan t.ex. gälla olämplig temperatur vid varmhållning eller vid kylförvaring. Den näst vanligaste faktorn var ”kontaminerad ingrediens”, som angavs i 11 rapporter.

Information om ursprungsland för utpekade livsmedel saknas ofta. Det kan bero på att denna uppgift är frivillig i rapporteringsformuläret. Men det kan också vara svårt att veta i vilket land ett livsmedel förorenats med virus eller bakterier.

Den rapporterande myndigheten har oftast inte tillgång till uppgifter om att insjuknade fått sjukhusvård. I 5 rapporter uppgavs dock att totalt 7 personer fått sjukhusvård. Inga personer rapporterades ha avlidit.

Summary

Reported Foodborne Illness in Sweden 2020

This Report compiles food poisonings reported to the Swedish Food Agency in 2020. A new online form for submitting reports to the Swedish Food Agency was launched in January 2020, aiming to raise the quality of reported data. In 2020, the Covid-19 pandemic was ongoing also, which affected the number of food poisoning outbreaks during the year.

By food poisoning is meant here an illness caused by eating food containing harmful bacteria, parasites, viruses or toxins. The main purpose of the compilation is to support food poisoning investigations in several ways:

- by giving the present position of the most recent food poisonings;
- by presenting data that can be used to connect different pathogens to different kinds of foods.
- by making it possible to follow the development of different combinations;
- by making it possible to implement risk management measures as effectively as possible.

The Swedish Food Agency regulation LIVSFS 2005:7 instructs municipal control authorities, in cooperation with health professionals, the County Administrative Board and the Public Health Agency of Sweden, to conduct epidemiological investigations of foodborne outbreaks. The results must be reported to the Swedish Food Agency without delay. Health Agency and Swedish Food Agency in consultation supplement the control authorities' reports with reports on local and national outbreaks.

The Report is based on 173 reported events of suspected or confirmed food poisoning with a total of 1,314 cases of illness. In 160 of the reports it was stated that two or more persons were infected from the same source. When compared to the 2019 compilation, we can note that both the number of reports and cases of illness were almost halved in 2020. This reduction may be due to the restrictions and recommendations introduced in connection to Covid-19 pandemic. For example, there were fewer people using restaurant services, better hand hygiene among people handling food and the cancellation of major public events where food may have been served.

Most reports indicated that the cause was unknown (71%), however for 44% of the reported cases virus was cited as the cause. This is due to 23 outbreaks with 571 cases of illness where the cause was virus. Norovirus continues to cause major outbreaks (22 food poisoning outbreaks with a total of 513 cases), followed by campylobacter which was reported in 4 outbreaks with 158 cases, *Vibrio parahaemolyticus*, an unusual foodborne pathogen in Sweden, was associated with one outbreak of 50 cases of illness.

The food categories that had the most reported cases of illness were bakery products (210 cases), chicken (155 cases) and foods from the sea (164 cases).

Bakery products were a source of infection in outbreaks where norovirus and STEC (Shiga toxin-producing *E. coli*) were the cause - 200 cases and 10 cases, respectively.

Chicken was a source of infection in outbreaks where campylobacter was the cause - 155 cases. When the source of infection was food from the sea, norovirus in oysters was the cause most cases of illness (124 cases), followed by *Vibrio parahaemolyticus* in seagrass (50 cases) and histamine in fish (34 cases).

The number of food poisoning reports was highest during the first quarter: between January to March there were 63 reports in, with a total of 634 cases of illness. This is due to both a number of oyster-related outbreaks early in the year and fewer outbreaks occurred during the rest of the year due to restrictions and hygiene recommendations during the covid-19 pandemic.

For almost 65% of the disease cases, the source of contamination was food contaminated early in the production chain, e.g. industrial facilities, from which the food was then widely distributed (industry 30 %, primary production 3% and other 31.5%). In order to reduce the number of food poisonings, it is therefore important to have good systems for food safety in primary production and such facilities.

The most commonly mentioned contributing factor was incorrect storage with respect to time and temperature. This factor was listed in 21 reports. For example, this may refer to inappropriate temperature when keeping food heated, or not low enough temperature in cold storage. The second most common factor was “a contaminated ingredient”, as stated in 11 reports.

There is often no information about the country of origin of the implicated food products. This may be due to the fact that this information is optional in the reporting form. It can be also difficult to know in which country viruses or bacteria contaminated a food product.

The reporting authority usually does not have access to information about whether patients have received hospital care. However in 5 reports, it was stated that a total of 7 people received hospital care. No deaths were reported.

N.B. The title of the publication is translated from Swedish, however no full version of the publication has been produced in English.

Inledning

I enlighet med Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2005:7 ska de kommunala kontrollmyndigheterna i samarbete med smittskyddsläkare, länsstyrelse och Folkhälsomyndigheten genomföra epidemiologiska utredningar av livsmedelsburna utbrott och snarast rapportera resultaten till Livsmedelsverket. Livsmedelsverket gör årliga sammanställningar av utredningsresultat av de misstänkta matförgiftningar som rapporterats in av kommunala kontrollmyndigheter. Utbrott av matförgiftningar rapporteras också, i enlighet med direktiv 2003/99/EG, till den Europeiska livsmedelssäkerhetsmyndigheten, Efsa, och ingår i årliga sammanställningar av matförgiftningar inom EU.

Denna rapport sammanställer matförgiftningar som rapporterats till Livsmedelsverket under 2020. Kontrollmyndigheterna skickar in rapporter och dessa kompletteras även med rapporter om lokala och nationella utbrott av Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket i samråd. Rapporteringen har skett via de nya webbförmulären som Livsmedelsverket lanserade i januari 2020. Formulären var åtföljda av tydliga manualer som inspektörerna följde vid rapportering. Syftet med de nya formulären var att förbättra kvalitet på data och för att ge Livsmedelsverket en bättre bild om hur utredningar gått till.

Resultatet kan stödja utredningar av matförgiftningar igenom att ge en nulägesbild över de senaste inträffade matförgiftningarna, data kan också användas för att koppla ihop olika smittämnen med olika typer av livsmedel, och följa utvecklingen för olika kombinationer så riskhanterande åtgärder kan genomföras så effektivt som möjligt.

Det bör noteras att denna sammanställning summerar statistik för ett annorlunda år, där covid-19-pandemin påverkade antalet rapporterade matförgiftningar. Detta genom att rekommendationerna om att hålla en god handhygien, hålla fysisk distansering mellan människor, undvika trängsel, med mera påverkade smittspridningen inte bara av covid-19 utan även av livsmedelsburen sjukdom.

Ingen uppföljning har gjorts av hur konsekvent resultat av utredningar har rapporterats in till Livsmedelsverket. Det finns även data som pekar på att endast en mindre andel av de personer som drabbas av matförgiftning anmäler detta till aktuell kommun. Sammanställda resultat om bland annat antal insjuknade, antal utbrott och antal enstaka fall bör därför tolkas med försiktighet.

Syfte

Syftet med sammanställning och analys av de senaste rapporterade matförgiftningarna är att stödja utredare av livsmedelsburna utbrott genom att ge ett uppdaterat underlag med de senaste inträffade matförgiftningarna i Sverige. De frågor som specifikt analyseras är:

- Hur varierar matförgiftningar mellan åren?
- Vilka livsmedel och vilka mikroorganismer utpekats som orsak för de rapporterade matförgiftningarna?
- Hur varierar matförgiftningar beroende på årstid?
- Var i livsmedelskedjan kontaminerades de utpekade livsmedlen?
- Vilka är de vanligaste faktorerna som utpekats som bidragande?
- Vilka ursprungsländer har de utpekade livsmedlen i de rapporterade matförgiftningarna?

Metod

De kommunala kontrollmyndigheterna rapporterar in resultat av sina utredningar om misstänkta matförgiftningar via ett webbformulär till Livsmedelsverket. Varje ärende om antingen enstaka sjukdomsfall av matförgiftning eller utbrott med två eller flera insjuknade benämns i denna sammanställning som en rapport. Kommunernas rapportering kompletteras med uppgifter som Folkhälsomyndigheten fått in framförallt via smittskyddsläkare och laboratorier. Rapporter om lokala och nationella utbrott som utretts av Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket i samråd läggs också till.

Alla inkomna rapporter granskas av Livsmedelsverket och kompletteras eller justeras vid behov efter kontakt med respektive myndighet.

Följande rapporter rensas bort inför sammanställning:

- Testrapporter som kontrollmyndigheterna har skapat för att testa det nya formuläret.
- ”Tomma” rapporter där någon kontrollmyndighet har skickat in information om att myndigheten inte har fått någon anmälan om matförgiftning under året
- Rapporter där resultat av utredning visar att smittkällan inte är livsmedel. Ett av kriterierna för att rapportera matförgiftningar är att det misstänks eller har visats att symtomen hos de insjuknade beror på intag av livsmedel.
- Ofullständiga rapporter för pågående utbrott
- Rapporter som gäller allergier och överkänslighetsreaktioner.
- Dubletter av rapporter för samma matförgiftningshändelse som rapporteras av samma myndighet. I de fall det finns flera rapporter för samma utbrott, eller om utbrottet varit kommunöverskridande, så sammanförs de olika rapporterna till en rapport.
- Uppdaterade rapporter som gäller matförgiftningar som rapporterats tidigare år. Rapporter räknas till år 2020 om den först insjuknade blev sjuk under 2020. Om det inte finns någon uppgift om tid för insjuknande gäller istället att anmälan till myndighet ska ha skett under 2020.

De utpekade livsmedlen kategoriseras i olika livsmedelskategorier och i den här sammanställningen används de huvudkategorier som fastställts av Efsa (Efsa 2014).

Ett smittämne kan ha angetts som orsak även om det inte isolerats. Detta om det finns andra rimliga skäl att misstänka ett visst smittämne som orsak till matförgiftningen. Sådana skäl kan till exempel vara konsumtion av tonfisk tillsammans med symptom som överensstämmer med histaminförgiftning.

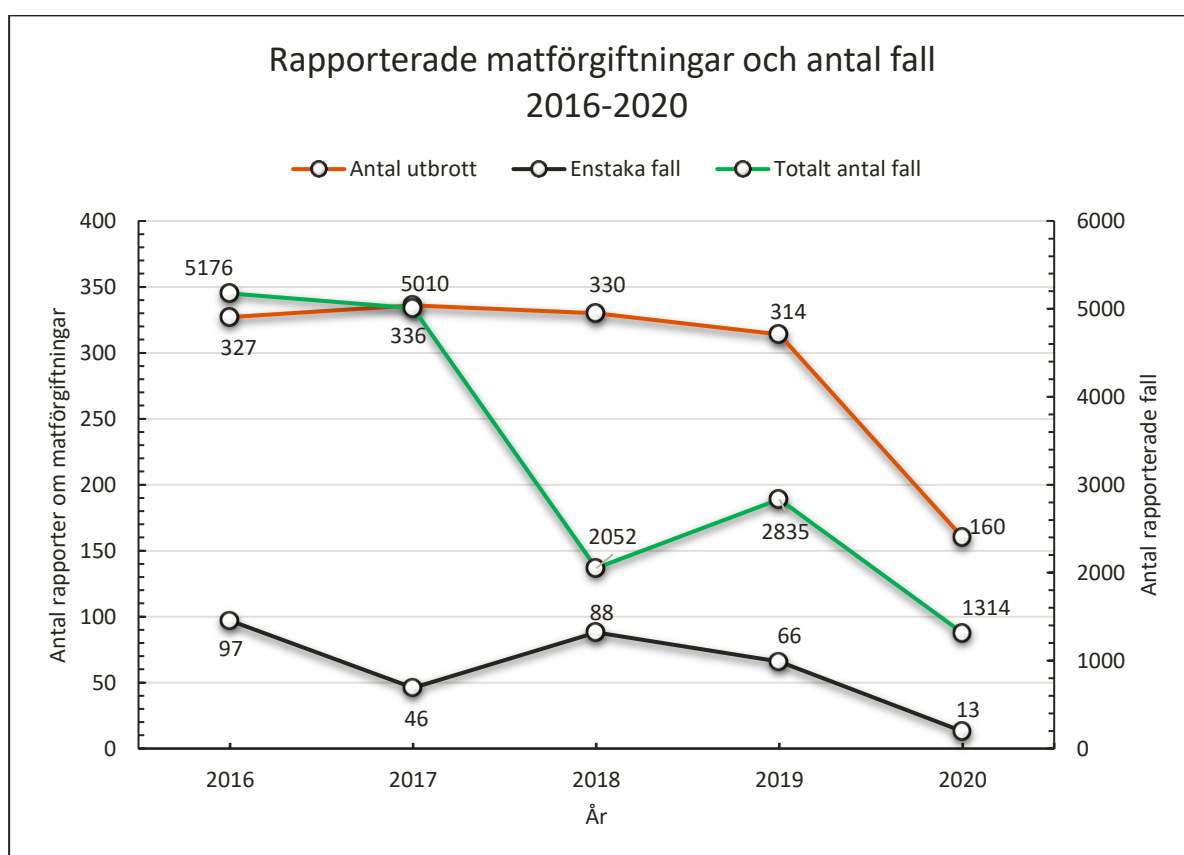
I ett utbrott orsakat av campylobacter i kycklingkött under 2016 och 2017 beräknar Folkhälsomyndigheten att ca 5150 fler humanfall än normalt rapporterades. I denna rapport redovisas dessa som 2575 fall 2016 och 2575 fall 2017.

Resultat och diskussion

Färre matförgiftningar rapporterades 2020 än tidigare år

Denna sammanställning baseras på 173 rapporter om matförgiftningar som skett under 2020 med 1314 insjuknade. Av dessa kommer 159 rapporter från någon av landets 290 kommuner och 14 rapporter kommer från Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket i samråd.

Av rapporterna var 160 sådana där det angavs att två eller fler personer smittats genom en gemensam smittkälla. Tretton av rapporterna handlade om enstaka fall. Eftersom det inte finns krav på att utreda och rapportera enstaka fall så är underrapporteringen av dessa sannolikt stor.



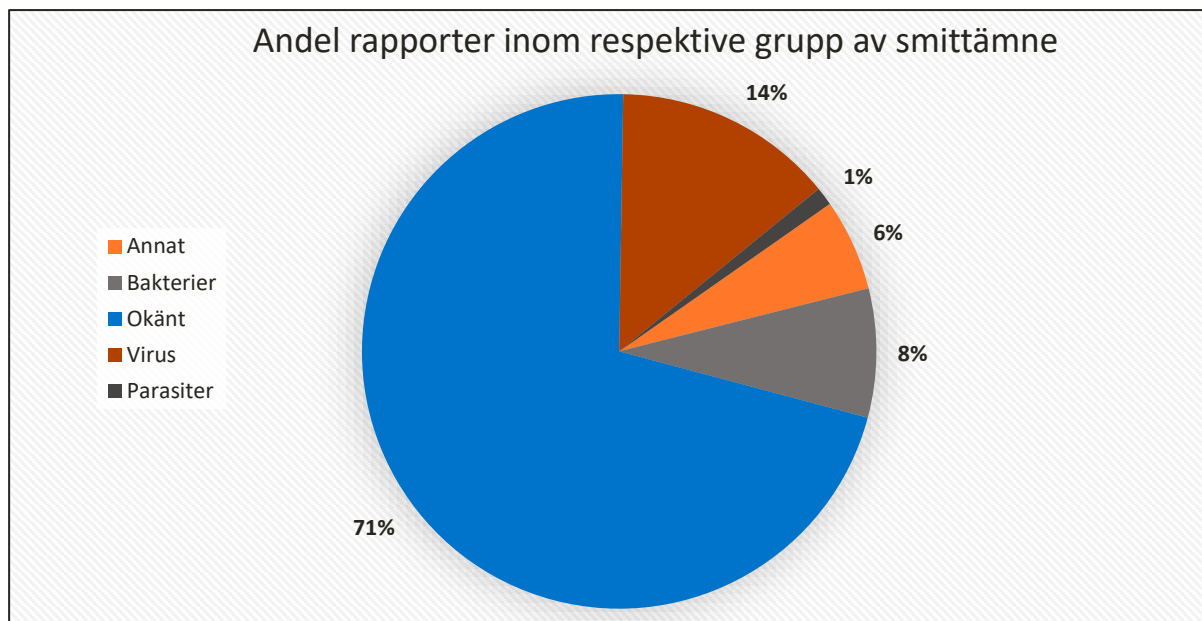
Figur 1. Antal rapporter om livsmedelutbrott respektive enstaka fall, samt totalt antal insjuknande av matförgiftning i Sverige per år för perioden 2016-2020.

Vid jämförelse med sammanställningen för 2019 kan vi konstatera att både antal rapporter och antal rapporterade sjukdomsfall nästan halverades under 2020 (Figur 1). Minskningen kan bero på påverkan av Covid-19 pandemin och de restriktioner och rekommendationer som då infördes, till exempel att färre personer åt på restaurang, bättre handhygien hos de som hanterade mat och att större evenemang där mat kan serveras ställdes in.

Utöver de 173 rapporterna, har Livsmedelsverket fått ytterligare 14 rapporter som inte ingår i denna sammanställning eftersom datumet för det första insjuknade fallet tillhör år tidigare än 2020. Information om de 14 rapporterna finns i Bilaga (I).

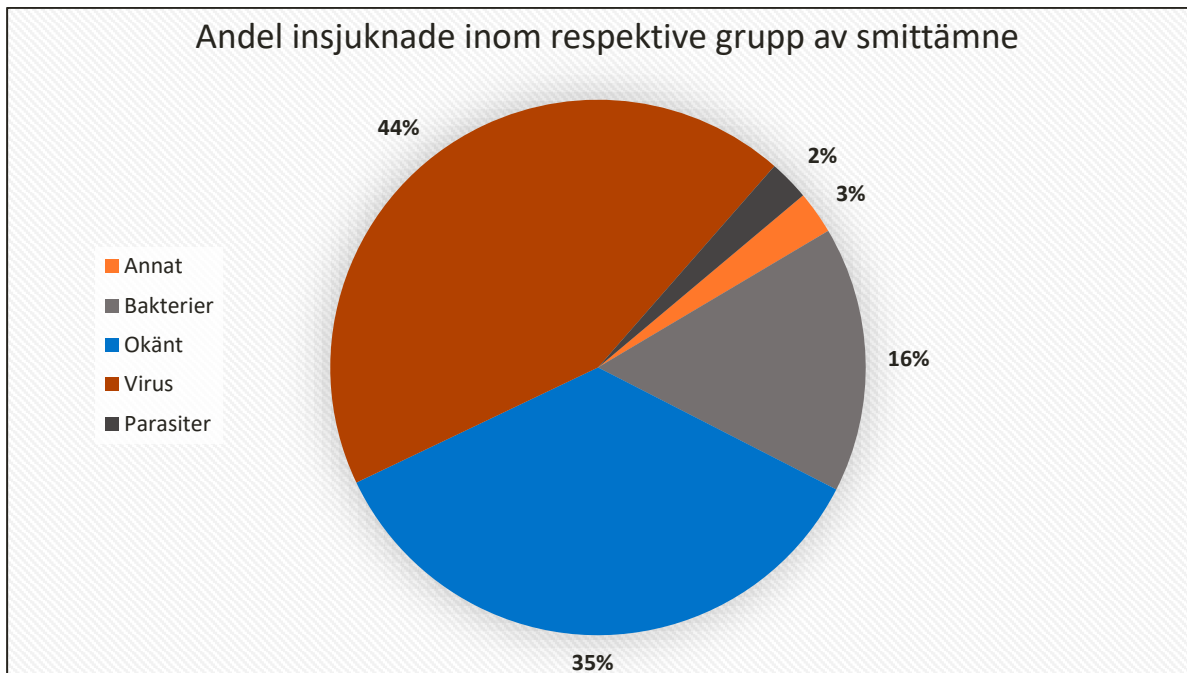
Orsak var okänd i de flesta rapporter, men virus orsakade flest sjukdomsfall

Orsak var okänt för 71 % rapporter om matförgiftningar (Figur 2). Utredare kan inte alltid identifiera orsak till matförgiftningar. Det kan bero på att provtagning inte kan tas när det misstänkta livsmedlet inte finns kvar, insjuknade inte besöker vård för att lämna humanprov, eller att matförgiftning handlar om enstaka fall som gör det svårt att knyta till en smittkälla.



Figur 2. Andel rapporter fördelat på olika grupper av smittämnena under 2020.

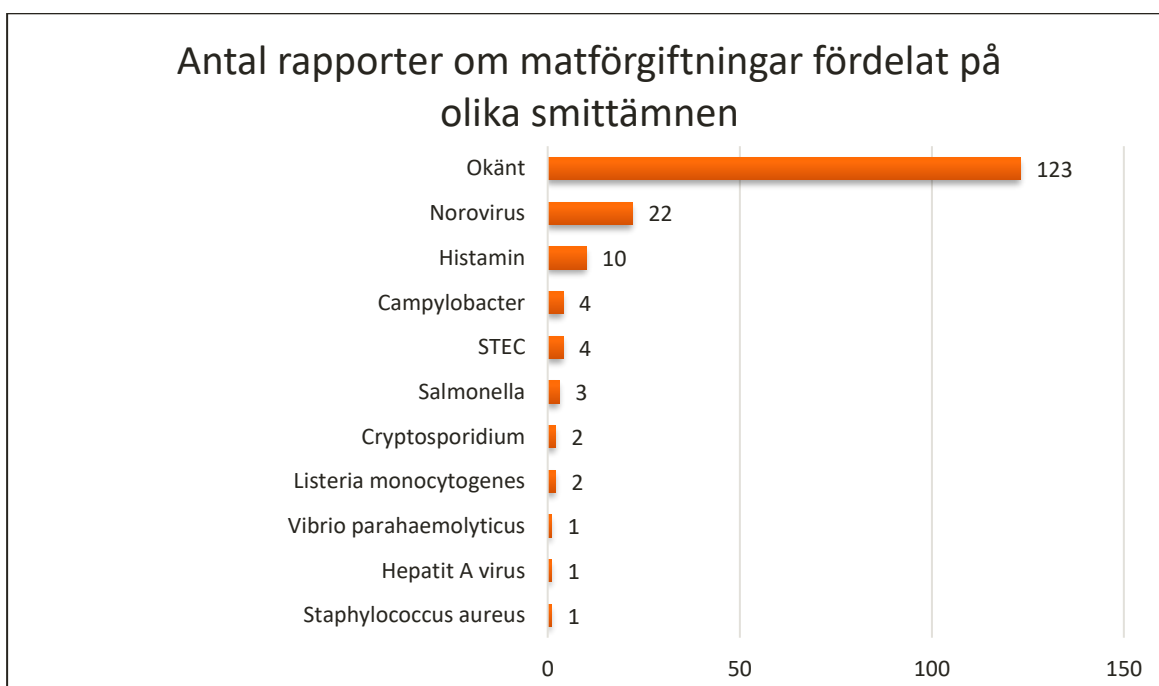
Trots att virus endast angavs som orsak i 14 % av rapporterna, så angavs virus som orsak för 44 % av de rapporterade sjukdomsfallen (Figur 3). Det beror på att utbrott med virus ofta leder till att många smittas samtidigt (Figur 4a-b).



Figur 3. Andel insjuknade fördelat på olika grupper av smittämnen under 2020.

Norovirus fortsätter orsaka stora utbrott, följt av campylobacter

Trots att antalet rapporterade matförgiftningar har minskat under 2020 jämfört med tidigare år, rapporterades norovirus som orsak till 22 matförgiftningar med 513 insjuknade (Figur 4 a-b). Det skiljer sig inte så mycket från 2019 då norovirus rapporterades som orsak till 24 matförgiftningar med totalt 579 insjuknade. Däremot har antalet rapporterade utbrott med okänd smittkälla minskat från 302 till 123 jämfört med 2019.



Figur 4a. Antal rapporter fördelat på olika smittämnen.

Figuren 4b visar att norovirus, campylobacter och vibrio var orsak till stora utbrott under 2020 (norovirus 513 fall, campylobacter 158 fall, vibrio 50 fall).



Figur 4b. Antal insjuknade fördelat på olika smittämnen.

I Bilaga (II) finns det figurer som visar antal utbrott och antal fall fördelade på olika smittämnen under en femårsperiod.

Tabell 1 visar bland annat att totalt 200 insjuknade i ett utbrott orsakat av norovirus i bageriprodukter (kakor). Norovirus i ostron var också orsak till 15 utbrott där totalt antal insjuknade var 124. Campylobacter i kyckling var orsak till två utbrott med totalt 155 fall. Vibrio parahaemolyticus, en relativt ovanlig orsak till matförgiftningar i Sverige, rapporterades som orsak till ett utbrott med koppling till sjögräs där totalt antal insjuknade var 50 fall.

Tabell 1. Olika livsmedelskategoriers fördelning mellan olika smittämnen, antal rapporter och antal sjukdomsfall.

Smittämne	Livsmedelskategorier	Livsmedel	Antal rapporter	Antal fall
Campylobacter	Kyckling och produkter därav	Kyckling	2	155
Cryptosporidium	Grönsaker och produkter därav	Grönkål	1	25
Histamin	Fisk och fiskprodukter	Makrill	1	4
		Tonfisk	9	30
L. monocytogenes	Sammansatt måltid	Råkost	1	1
	Ost	Kittost	1	1
Salmonella	Grönsaker och produkter därav	Vegetabiliskt livsmedel	1	8
	Fläskkött och produkter därav	Färskkorv	1	1
	Nötkött och produkter därav	Nötkött	1	6

Smittämne	Livsmedelskategorier	Livsmedel	Antal rapporter	Antal fall
Vibrio parahaemolyticus	Övrig	Sjögräs	1	50
Norovirus	Bageriprodukter	Tårta, kakor	1	200
	Sammansatt måltid	Frallor med ost, skinka, gurka	1	46
	Grönsaker och produkter därav	Pizzasallad	1	80
	Skaldjur, kräftdjur, blötdjur och produkter därav	Ostron	15	124
STEC	Bageriprodukter	Laxbakelse	1	10
	Grönsaker och produkter därav	egenodlad sallad	1	12
Staphylococcus aureus	Skaldjur, kräftdjur, blötdjur och produkter därav	Räkor	1	6
Hepatit A virus	Frukt, bär och produkter därav	Frysta hallon	1	9
Totalt			41	768

Många blev sjuka av bageriprodukter, kyckling eller livsmedel från havet

I 41 rapporter där både smittämne och utpekade livsmedel rapporterades var totalt antal insjuknade 768 fall. Bageriprodukter, kyckling och livsmedel från havet (som ostron, sjögräs samt fisk och fiskprodukter) har utpekats som smittkälla för flesta insjuknade (Bageriprodukter 210 fall, kyckling 155 fall, livsmedel från havet 164 fall). Se tabell 2.

Tabell 2. Livsmedelskategori för de livsmedel som utpekats som smittkällor i rapporter 2020.

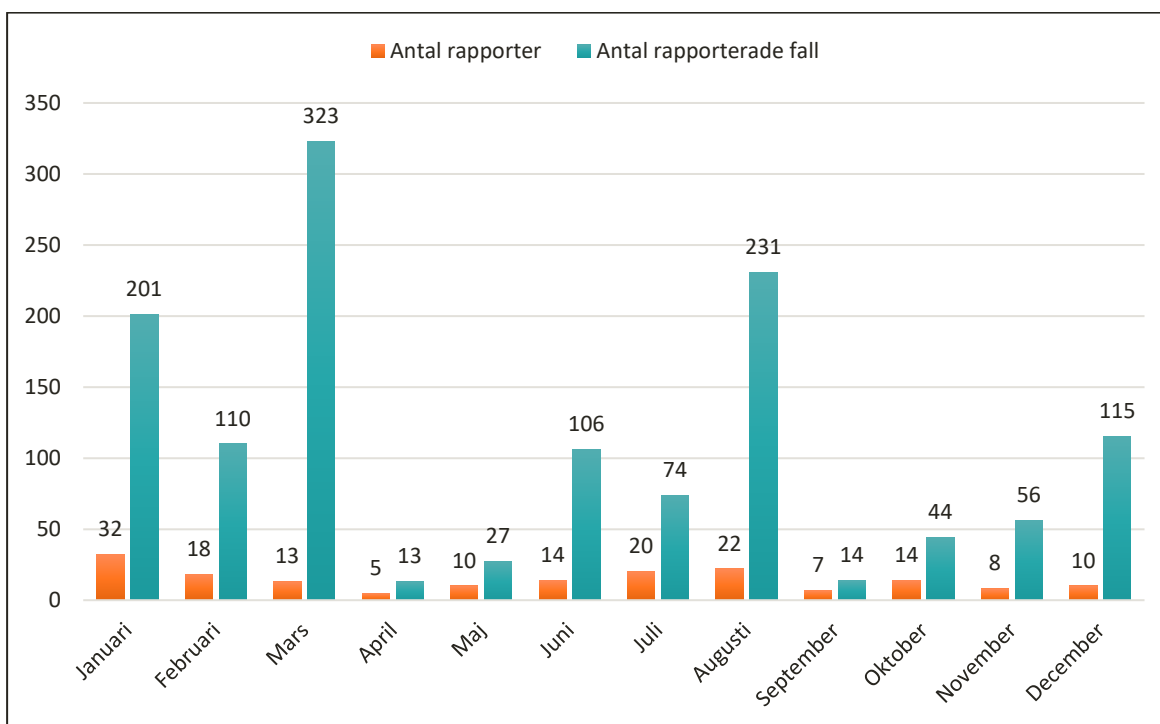
Livsmedelskategorier	Smittämne	Antal rapporter	Antal fall
Bageriprodukter	Norovirus	1	200
	STEC	1	10
Sammansatt måltid	L. monocytogenes	1	1
	Norovirus	1	46
Fisk och fiskprodukter	Histamin	10	34
Frukt, bär och produkter därav	Hepatit A virus	1	9
Grönsaker och produkter därav	Cryptosporidium	1	25
	Salmonella	1	8
	Norovirus	1	80
	STEC	1	12
Kyckling och produkter därav	Campylobacter	2	155
Fläskkött och produkter därav	Salmonella	1	1
Nötkött och produkter därav	Salmonella	1	6
Ost	L. monocytogenes	1	1

Livsmedelskategorier	Smittämne	Antal rapporter	Antal fall
Skaldjur, kräftdjur, blötdjur och produkter därav	Norovirus	15	124
	Staphylococcus aureus	1	6
Övrig (Sjögräs)	Vibrio parahaemolyticus	1	50
Totalt		41	768

Antalet rapporterade matförgiftningar 2020 var högre under det första kvartalet

Antal rapporter om matförgiftningar under januari-mars var 63 med 634 insjuknade. Se Figur 5.

Under resterande delar av året rapporterades färre matförgiftningar in. Detta beror dels på flera ostronrelaterade utbrott tidigt under året, dels på att rapporteringen under resten av året minskade till följd av restriktioner och rekommendationer under covid-19-pandemin.

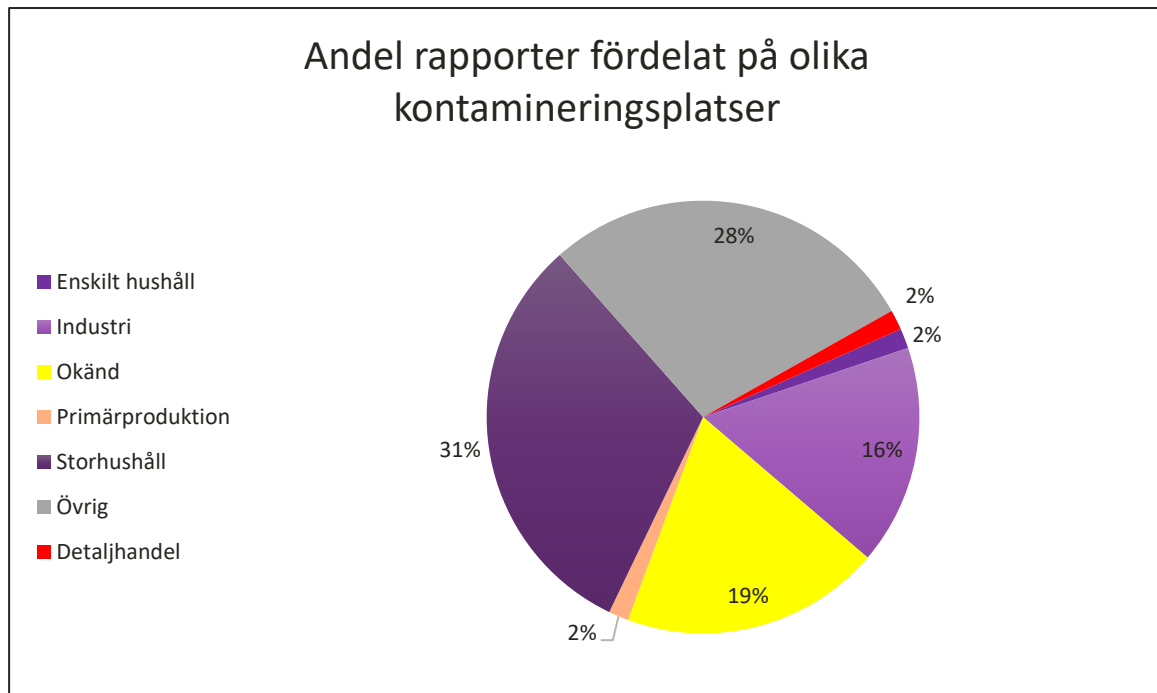


Figur 5. Antal rapporter och antalet insjuknade per månad under 2020.

Orsak till de flesta rapporterna under det första kvartalet var okänt, därefter följd av norovirus som var orsak för 18 rapporter om matförgiftning. Vid de flesta av norovirus-matförgiftningarna var smittkällan ostron från Frankrike (12 av de 18 rapporterna).

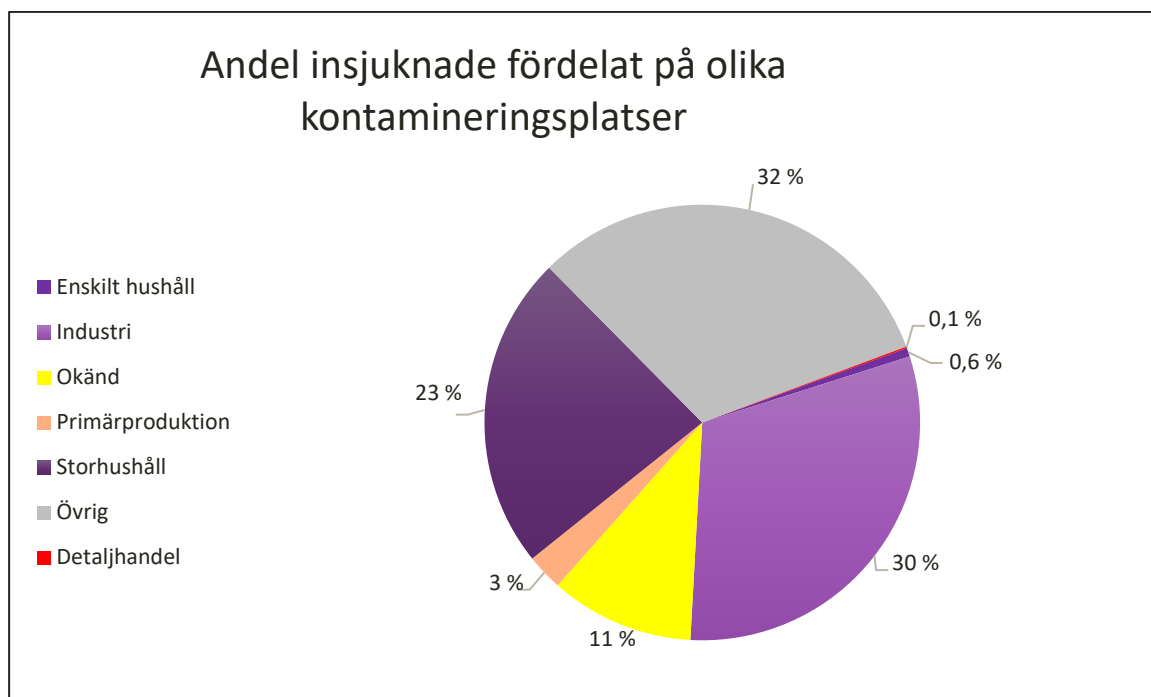
Många sjukdomsfall kopplas till livsmedel som kontaminerats på anläggningar där livsmedlen sedan får en stor spridning

För 67 matförgiftningar rapporterades både livsmedel och kontamineringsplats. Resultaten visar att för 46 % av rapporterna om matförgiftningar var kontamineringsplatsen anläggningar där de utpekade livsmedlen sedan får en stor spridning (industri 16 %, primärproduktion 2 % och övrig 28 %). Anläggningar som serverar livsmedel direkt till slutkonsument stod för en lägre andel av rapporterna, 33 % (storhushåll 31 %, detaljhandel 2%). Se Figur 6a.



Figur 6a. Andel rapporter fördelat på olika angivna kontamineringsplats under 2020.

Figur 6b visar att kontamineringsplatser där de utpekade livsmedlen sedan får en stor spridning stod för 65 % av sjukdomsfallen (industri 30 %, primärproduktion 3 % och övrig 32%). De flesta sjukdomsfallen inom kategori ”Övrig” kopplades till flera utbrott som orsakades av franska ostron. Kontamineringsplatser där utpekade livsmedlen serveras direkt till slutkonsument stod för en betydligt lägre andel, 23,1 % (Storhushåll 23 %, detaljhandel 0,1%).



Figur 6b. Andel insjuknade fördelat på olika angivna kontamineringsplatser under 2020.

Fel i förvaring gällande tid och temperatur utpekade ofta som bidragande faktor till rapporterade matförgiftningar

I 21 av 67 rapporter där något livsmedel pekats ut som smittkälla rapporterades ”Fel i förvaring gällande tid och temperatur” som bidragande faktor till rapporterade matförgiftningar, följt av ”En kontaminerad ingrediens” för 11 rapporter (Tabell 3).

Tabell 3. Bidragande utpekade faktorer till rapporterade matförgiftningar.

Bidragande faktorer	Antal rapporter
Fel i förvaring gällande tid/temperatur	21
En kontaminerad ingrediens	11
Smitta/dålig hygien hos personalen	8
Korskontaminering	4
Brister i nedkyllning	3
Brister i värmebehandling	3
För låg varmhållningstemperatur	1
Annan	15

Information om ursprungsland saknas ofta

Frågan om livsmedlets ursprungsland är frivillig i rapporteringsformuläret och uppgift om ursprungsland saknas ofta. Det kan också vara svårt att veta i vilket land ett livsmedel kontaminerats. Som exempel på utbrott med livsmedel från länder utanför EU kan dock nämnas nio utbrott med tonfisk (som normalt kommer från Sydostasien) samt ett utbrott med norovirus från frysta hallon och

ett med *Vibrio parahaemolyticus* från sjögräs. Utbrott med livsmedel från andra länder inom EU dominerades av 13 utbrott med norovirus från ostron som producerats i Frankrike. Slutligen finns ett antal utbrott med livsmedel som producerats i Sverige: fyra med bakterier från kyckling-, gris- och nötkött, två med norovirus från ostron och två med bakterier eller parasiter från bladgrönsaker.

Få uppgifter om konsekvenser av matförgiftningarna

Uppgifter om att insjuknade fått sjukhusvård är oftast inte tillgängliga för den rapporterade myndigheten. I 5 rapporter uppgavs det dock att insjuknade fått sjukhusvård och det rörde totalt 7 personer. Inga personer rapporterades ha avlidit.

Slutsatser

- Både antalet rapporter om matförgiftningar och antalet rapporterade sjukdomsfall 2020 är lägre än tidigare år. Minskningen kan bero på påverkan av Covid-19 pandemin genom restriktioner och rekommendationer om exempelvis handhygien, fysisk distansering mellan människor och minskat antal allmänna sammankomster.
- Orsaken var okänd för de flesta rapporterade matförgiftningarna, men virus rapporterades som orsak till nästan hälften av sjukdomsfallen
- Norovirus fortsätter vara orsak till stora utbrott i Sverige under 2020, följd av campylobacter och Vibrio parahaemolyticus.
- Totalt antal insjuknade var högt i utbrott där smittkällan var bageriprodukter, kyckling eller livsmedel från havet (som ostron, sjögräs samt fisk och fiskprodukter)
- Antalet rapporterade matförgiftningar 2020 var högst under det första kvartalet. Det beror på flera större utbrott av norovirus samt att antalet utbrott minskade under resten av året på grund av covid-19-pandemin.
- För en stor andel av de insjuknade var smittkällan livsmedel som förorenats på anläggningar tidigt i livsmedelskedjan, t.ex. industri och primärproduktion. Bra livsmedelssäkerhetssystem på sådana anläggningar är viktigt för att minska antalet matförgiftningar.
- Fel vid förvaring gällande tid och temperatur utpekade ofta som bidragande faktor till rapporterade matförgiftningar till exempel olämplig temperatur vid varmhållning eller vid kylförvaring.

Referenser

Efsa (2014). Update of the technical specifications for harmonised reporting of food-borne outbreaks through the European Union reporting systems in accordance with Directive 2003/99/EC. Efsa Journal 12(3): 3598, 3525 pp

Bilagor

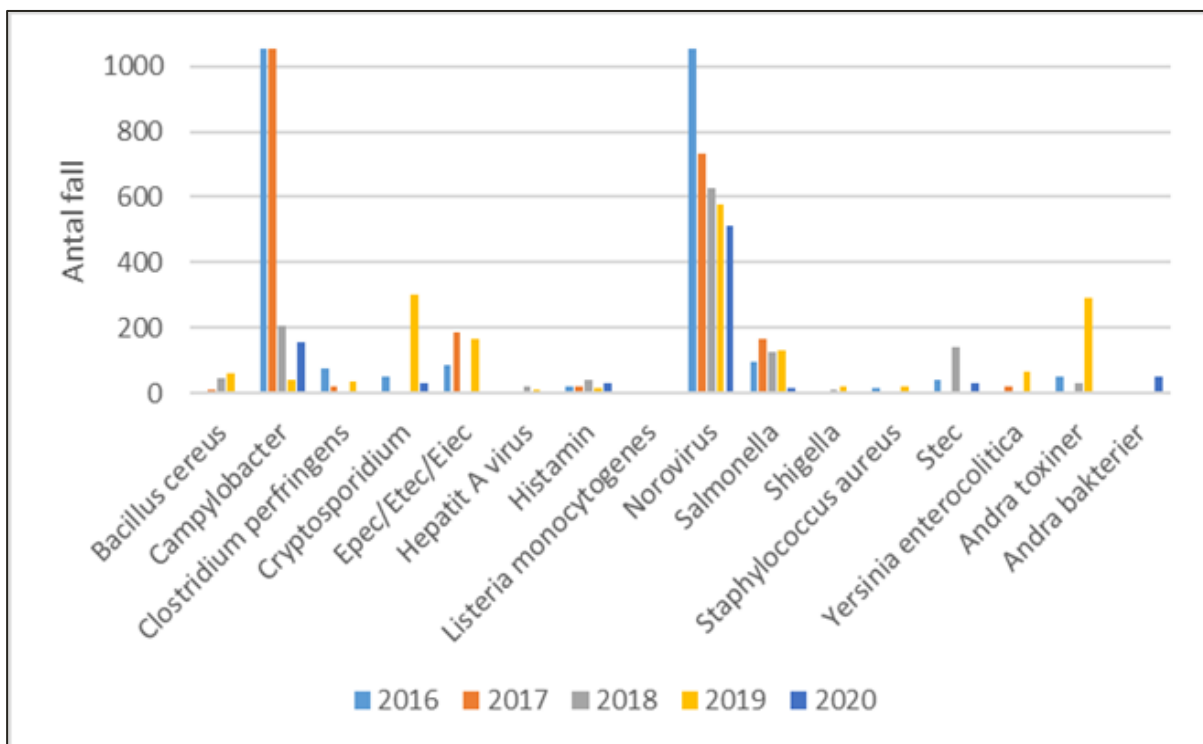
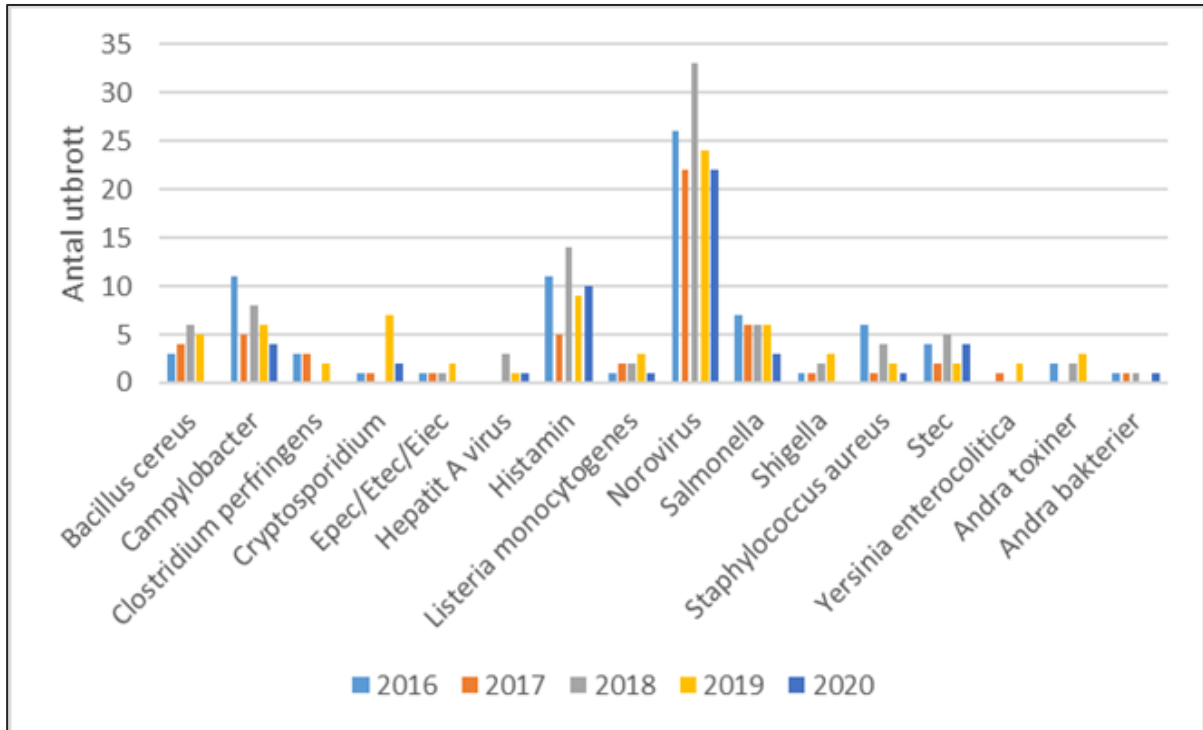
Bilaga I

Ytterligare matförgiftningar som rapporterats till Livsmedelverket gällande utbrott från tidigare år, eller med första fall tidigare år.

Kommun	År	Totalt antal fall	Antal fall 2020	Smittämne	Livsmedelskategori	Livsmedel
Malmö	2019	4	0	Norovirus	Skaldjur, kräftdjur, blötdjur och produkter därav	Ostron
Malmö	2019	8	0	Norovirus	Skaldjur, kräftdjur, blötdjur och produkter därav	Ostron
Nacka	2019	20	0	Cryptosporidium parvum	Grönsaker och produkter därav	Grönkål
Sölvesborg	2019	16	0	Okänt	Kyckling- Kött och köttprodukter därav	Kycklingbaguette
Örebro	2019	2	0	Okänt		
Östersund	2019	4	0	Okänt		
Nationellt	2011	26	2	Listeria monocytogenes		
Nationellt	2014	15	4	Listeria monocytogenes		
Nationellt	2019	6	4	Salmonella Enteritidis		
Nationellt	2019	5	4	Salmonella Dublin		
Nationellt	2019	3	2	Salmonella Dublin	Ost	Kittost
Vårgårda	2019	1	0			
Vårgårda	2019	1	0			
Vårgårda	2019	1	0			

Bilaga II

Antal utbrott och antal fall fördelade på olika smittämnen under en femårsperiod. Observera att axeln för antal fall är kapad och att alla sjukdomsfall orsakade av campylobacter 2016-2017 därför inte syns i figuren.



Bilaga III

Antal rapporter och insjuknade per kommun/län 2020.

Kommun/ Län	Antal rapporter	Antal insjuknade
Dalarnas län	1	1
Emmaboda	1	5
Eslöv	1	1
Falköping	2	4
Gotland	6	24
Gävle	1	1
Göteborg	13	29
Halmstad	1	80
Helsingborg	3	11
Hjo	2	4
Huddinge	3	14
Jönköping	8	116
Karlstad	4	10
Kiruna	5	12
Klippan	2	2
Kumla	1	6
Kungsbacka	1	25
Kungälv	2	60
Lerum	1	11
Lidingö	2	70
Linköping	1	2
Ljusdal	2	4
Luleå	2	5
Lysekil	1	2
Malmö	19	60
Nacka	3	11
Norrköping	1	10
Nyköping	2	11
Orust	2	8
Oskarshamn	1	1
Ovanåker	1	7
Skellefteå	3	19
Skövde	8	18
Sollentuna	9	19
Solna	3	15
Stockholm	5	81
Svalöv	1	1
Söderhamn	1	3
Söderköping	1	2
Södertälje	1	30
Tibro	1	2
Trelleborg	2	4

Kommun/ Län	Antal rapporter	Antal insjuknade
Umeå	1	8
Uppsala	11	47
Vårgårda	2	7
Växjö	1	3
Åtvidaberg	1	7
Örebro	20	258
Östersund	1	1
Livsmedelsverket	1	2
Nationellt ¹	5	180
Totalt	173	1314

¹ Berör mer än ett län

Bilaga IV

Antal utbrott, antal enstaka fall och totalt antal insjuknande av matförgiftning i Sverige per år för perioden 1992-2020.

År	Antal utbrott	Enstaka fall	Totalt antal fall
1992	26	2	704
1993	31	1	1191
1994	36	10	2199
1995	134	21	2867
1996	131	19	1751
1997	106	38	2059
1998	55	30	716
1999	124	110	1709
2000	116	87	1537
2001	143	141	2289
2002	108	113	2141
2003	59	14	1904
2004	90	54	1438
2005	140	66	1386
2006	134	68	1463
2007	119	42	1872
2008	155	84	1791
2009	220	99	2945
2010	268	79	2463
2011	249	38	2433
2012	231	46	1621
2013	287	79	1767
2014	350	152	2650
2015	332	112	3182
2016	327	97	5176
2017	336	46	5010
2018	330	88	2052
2019	314	66	2835
2020	160	13	1314

Denna rapport sammanställer och analyserar rapporter om matförgiftningar i Sverige 2020. I rapporten beskrivs hur många blir sjuka av maten, vilka de vanligaste smittämnen och livsmedlen är som orsakar sjukdomsfallen, var i livsmedelskedjan de utpekade livsmedlen kontamineras, vilka ursprungsländer som angavs för de utpekade livsmedlen, vilka bidragande faktorer som utpekats, årstidsvariation och förändringar senaste åren. Resultaten från rapporten ger information till den som har intresse eller behov av denna typ av kunskaper i sitt yrke och inte minst att visa och ge en återkoppling på det värdefulla arbete som utförs av de som utreder, rapporterar och i övrigt studerar matförgiftningar.

Livsmedelsverket är Sveriges expert- och centrala kontrollmyndighet på livsmedelsområdet. Vi arbetar för säker mat och bra dricksvatten, att ingen konsument ska bli lurad om vad maten innehåller och för bra matvanor. Det är vårt recept på matglädje.