

# Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2022



---

Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets publikationer](#)

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, 2023.

Författare:  
Nabil Yousef.

Rekommenderad citering:  
Livsmedelsverket. Yousef, N. 2022. L 2023 nr 10: Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2022.  
Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2023 nr 10  
ISSN 1104-7089

Omslag: Livsmedelsverket

# Förord

Denna rapport sammanställer och analyserar rapporter om matförgiftningar i Sverige 2022. 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 enheten för ledning av livsmedelskontrollen.

Ansvarig för rapportens innehåll är statsinspektör Nabil Yousef.

Rapporten har faktagranskats och kommenterats av Mats Lindblad, smittskyddsamordnare vid enheten för livsmedelshygien, Jonas Toljander, risk- och nyttovärderare vid enheten för biologiska faror, 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, enhetschef för ledning av livsmedelskontrollen, avdelningen för råd och reglering, Livsmedelsverket

Oktober 2023



# Innehåll

Förkortningar.....	6
Ordlista .....	7
Sammanfattning.....	8
Summary .....	10
Inledning.....	12
Syfte.....	13
Metod.....	14
Resultat och diskussion .....	15
Totalt antal rapporterade matförgiftningar åter till samma nivå som innan pandemin.....	15
Orsak var okänd i de flesta rapporter om matförgiftning.....	16
Norovirus fortsätter orsaka flera utbrott i Sverige .....	17
Grönsaker och livsmedel från buffé angavs som smittkällor för det största antalet insjuknade .....	20
Antalet fall av matförgiftningar var högst andra halvåret 2022 .....	21
Storhushåll var kontamineringsplats för de flesta matförgiftningarna .....	21
Faktorer som rapporterades bidrar till mikrobiell kontamination och tillväxt.....	23
Information om ursprungsland saknas ofta .....	23
Få uppgifter om konsekvenser av matförgiftningarna .....	23
Slutsatser .....	24
Referenser .....	25
Bilagor.....	26
Bilaga I .....	26
Bilaga II .....	27
Bilaga III .....	28
Bilaga IV .....	29

# Förkortningar

Efsa European Food Safety Authority

EU Europeiska Unionen

# Ordlista

**Ett utpekat 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. Man går då vidare genom att intervjua drabbade personer.

# Sammanfattning

Denna sammanställning redovisar de matförgiftningar som rapporterades in till Livsmedelsverket under 2022. Med matförgiftning avses här en sjukdom som orsakas av att man äter mat som innehåller skadliga bakterier, parasiter, virus eller toxiner (gifter).

Huvudsyftet med sammanställningen är att stödja arbetet med att utreda matförgiftningar, genom att:

- ge en nulägesbild
- redovisa data som kan användas för att koppla smittämnen till olika typer av livsmedel
- peka ut trender för olika kombinationer av smittämnen och livsmedel
- ge underlag för att genomföra riskhanterade åtgärder så effektivt som möjligt

De kommunala kontrollmyndigheterna ska genomföra epidemiologiska utredningar av livsmedelsburna utbrott, enligt Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2005:7. Utredningarna ska göras i samarbete med smittskyddsläkare, länsstyrelsen och Folkhälsomyndigheten. Resultaten ska rapporteras till Livsmedelsverket utan dröjsmål. Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket kompletterar i samråd rapporterna med andra rapporter om lokala och nationella utbrott.

Denna redovisning baseras på 337 rapporter om misstänkta eller bekräftade matförgiftningar med totalt 2 261 sjukdomsfall. I 303 av rapporterna angavs att 2 eller flera personer smittats genom en gemensam smittkälla.

Under 2022 var antalet matförgiftningar tillbaka på samma nivå som före covid 19-pandemin. Ökningen av matförgiftningar och antalet sjukdomsfall började under hösten 2021, då flera rekommenderade restriktioner som infördes under pandemin togs bort.

Antalet fall av matförgiftningar var högst under andra halvåret 2022. Det beror på fyra stora utbrott (>100 fall) som inträffade under september och december.

För de flesta rapporterna var orsaken till utbrottet okänd (273 rapporter, 1107 fall), följt av virus (24 rapporter, 544 fall), bakterier (22 rapporter, 334 fall), parasiter (6 rapporter, 208 fall) samt annat såsom histamin eller lektiner (12 rapporter, 68 fall).

Norovirus var det smittämne som kopplades till flest utbrott och sjukdomsfall (23 rapporter, 536 fall), följt av histamin när det gäller antal rapporter (10 rapporter, 30 fall), och cryptosporidium när det gäller det totala antalet fall (6 rapporter, 208 fall).



De livsmedelskategorier som var kopplade till flest rapporterade sjukdomsfall var grönsaker (263 fall) och livsmedel från buffé (236 fall). Ägg från Sverige utpekades som smittkälla i ett utbrott med salmonella, vilket är ovanligt.

Smittkällan var livsmedel som förorenats i storhushåll, såsom restauranger eller kaféer, i nära 72 procent av rapporterna och 58 procent av sjukdomsfallen.

Den vanligaste angivna bidragande faktorn var ”Smitta/dålig hygien hos personalen”. Detta angavs i 30 rapporter. Det innebär att de som hanterade livsmedel var smittbärare eller inte följde praxis för god hygien. Den näst vanligaste faktorn var ”Hög kylförvaringstemperatur”, som angavs i 26 rapporter.

Information om ursprungsland för utpekade livsmedel saknas ofta i många av rapporterna. Det kan bero på att denna uppgift är frivillig i rapporteringsformuläret. Men det kan också bero på att det kan 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 8 rapporter uppgavs det dock att insjuknade fått sjukhusvård och det rörde totalt 45 personer. I samband med ett nationellt utbrott av *Listeria monocytogenes* från gravad/kallrökt lax där 4 personer insjuknat rapporterades en person ha avlidit i nära anslutning till sin listeriainfektion.

# Summary

## Reported Foodborne Illness in Sweden 2022

This Report compiles food poisonings reported to the Swedish Food Agency in 2022.

Food poisoning here refers to an illness caused by eating food containing harmful bacteria, parasites, viruses or toxins (poisons). The main purpose of this compilation is to support food poisoning investigations in several ways:

- by giving the current state of the most recent food poisonings;
- by presenting data that can be used to connect different pathogens to different kinds of foods;
- by pointing out trends for different combinations of infectious agents and foods
- by providing a basis for implementing risk management measures as effectively as possible.

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

The present Report is based on 337 reported events of suspected or confirmed food poisoning with 2 261 cases of illness. In 303 events, two or more persons were allegedly infected from the same source.

In 2022, the number of food poisonings returned to the same level as before the Covid 19 pandemic. The increase of food poisoning and number of illnesses cases began in the fall of 2021, when several recommended restrictions imposed during the pandemic were lifted.

The number of cases of food poisoning peaked during the last six months of 2022. This is due to four large outbreaks (>100 cases) that occurred during September and December.

For most reports, the cause of the outbreak was unknown (273 reports, 1 107 cases), followed by viruses (24 reports, 544 cases), bacteria (22 reports, 334 cases), parasites (6 reports, 208 cases) and other causes such as histamine or lectins (12 reports, 68 cases).

Norovirus was the pathogen that caused the most outbreaks and cases of illness (23 outbreaks, 536 cases), followed by histamine when it comes to number of food poisonings (10 reports, 30 cases), and Cryptosporidium when it comes to the total number of cases (6 reports, 208 cases).

The food categories with the largest number reported cases of illness were vegetables (263 cases) and foods served from buffet (236 cases). Eggs from Sweden were implicated as the source of an outbreak of salmonellosis, which is an unusual event.

The source of infection was food contaminated in facilities such as restaurants or cafes, in almost 72% of the reports and 58% of the disease cases.

The most commonly mentioned contributing factor was "infection/poor hygiene among staff", which was stated in 30 reports. This means that those who handled food were carriers of infection or did not follow good hygiene practices. The second most common factor was "High cooling storage temperature", which was stated in 26 reports.

There is often no information about the implicated food products' country of origin. This may be because this information is optional in the reporting form. But it can also be difficult to ascertain in which country viruses or bacteria have contaminated a food product.

The reporting authority does not usually have access to information concerning whether patients have received hospital care. However, in 8 reports, it was stated that a total of 11 people received hospital care. One fatality was reported in an outbreak of listeriosis caused by gravlax/ cold smoked salmon.

---

N.B. The full version of the publication was produced in Swedish. Only the title and summary have been translated to 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 2022. 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 webformulären som Livsmedelsverket lanserade i januari 2020. Formulären var åtföljda av 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.

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 webformulär 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 2021 om den först insjuknade blev sjuk under 2021. Om det inte finns någon uppgift om tid för insjuknande gäller istället att anmälan till myndighet ska ha skett under 2021.

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

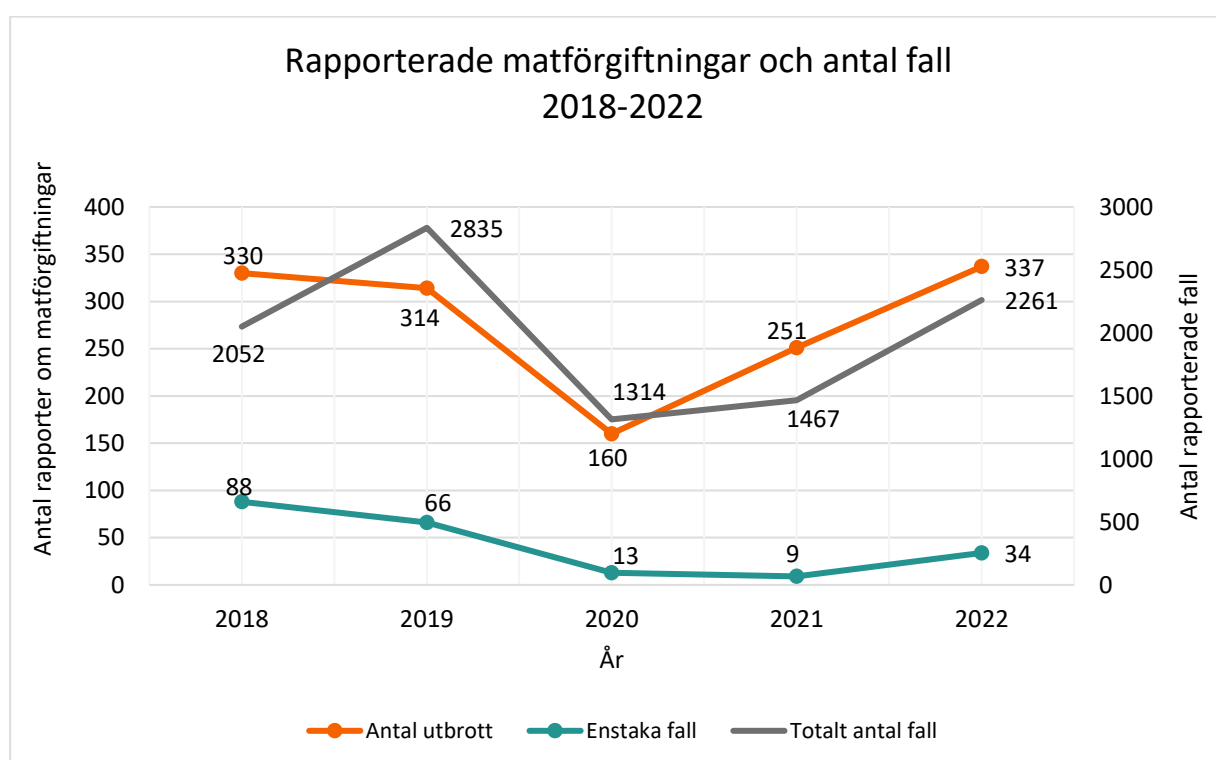
Ett smittämne kan ha angetts som orsak även om det inte isolerats. Detta om det finns andra rimliga skäl att misstänka ett visst smittämne som orsak till matförgiftningen. Sådana skäl kan till exempel vara konsumtion av tonfisk tillsammans med symtom som överensstämmer med histaminförgiftning.

# Resultat och diskussion

## Totalt antal rapporterade matförgiftningar åter till samma nivå som innan pandemin

Denna sammanställning baseras på 337 rapporter om matförgiftningar som skett under 2022 med 2261 insjuknade. Av dessa kommer 318 rapporter från någon av landets 290 kommuner och 19 rapporter kommer från Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket i samråd.

Av rapporterna var 303 sådana där det angavs att två eller fler personer smittats genom en gemensam smittkälla. 34 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 livsmedelsburna utbrott respektive enstaka fall, samt totalt antal insjuknande av matförgiftning i Sverige per år för perioden 2018-2022.

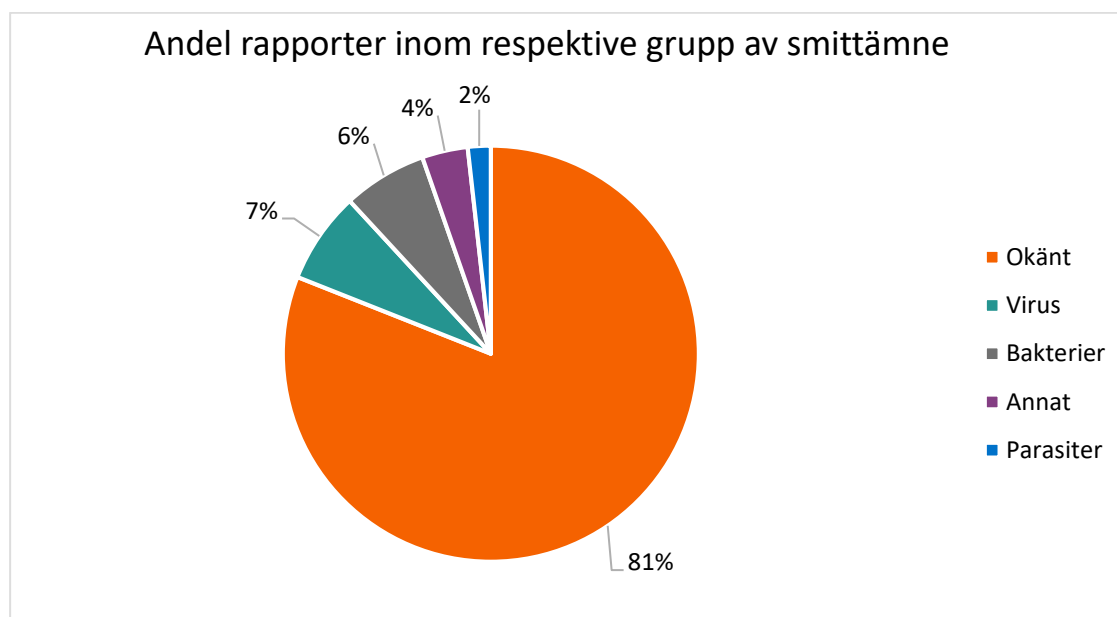
Både antal rapporter och antal rapporterade sjukdomsfall ökade under 2022 jämfört med 2020 och 2021 (Figur 1). Ökningen av rapporterade matförgiftningar och antal sjukdomsfall började när flera av de rekommenderade restriktionerna som infördes under Covid-19 pandemin togs bort under hösten 2021. Antal rapporterade matförgiftningar steg nästan till samma nivå som innan pandemin.

Utöver de 337 rapporterna, har Livsmedelsverket fått ytterligare 2 rapporter som inte ingår i denna sammanställning eftersom utbrotten inträffade tidigare än 2022. Information om dessa 2 rapporter finns i Bilaga I.

## Orsak var okänd i de flesta rapporter om matförgiftning

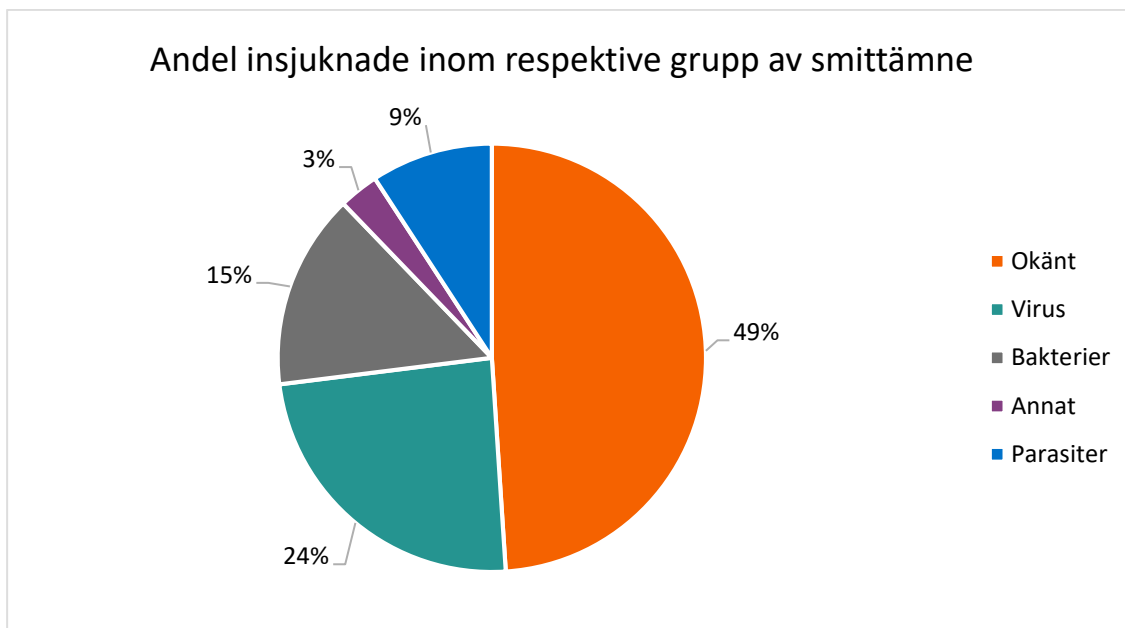
Orsak var okänd för 81 % av rapporterna om matförgiftningar (273 rapporter, 1107 fall).

Virus angavs som orsak i 7 % av rapporterna (24 rapporter, 544 fall), bakterier i 6 % av rapporterna (22 rapporter, 334 fall) och parasiter i 2 % av rapporterna (6 rapporter, 208 fall). I 4 % av rapporterna angavs annat såsom histamin eller lektiner (12 rapporter, 68 fall). Se figurer 2 och 3. Utredare kan inte alltid identifiera orsaken till matförgiftningar. Det kan bero på att provtagning inte kan göras om det misstänkta livsmedlet inte finns kvar, insjuknade inte besöker vård för att lämna humanprov, eller att matförgiftningen handlar om enstaka fall som är svåra att knyta till en smittkälla.



**Figur 2.** Andel rapporter fördelat på olika grupper av smittämnen under 2022.

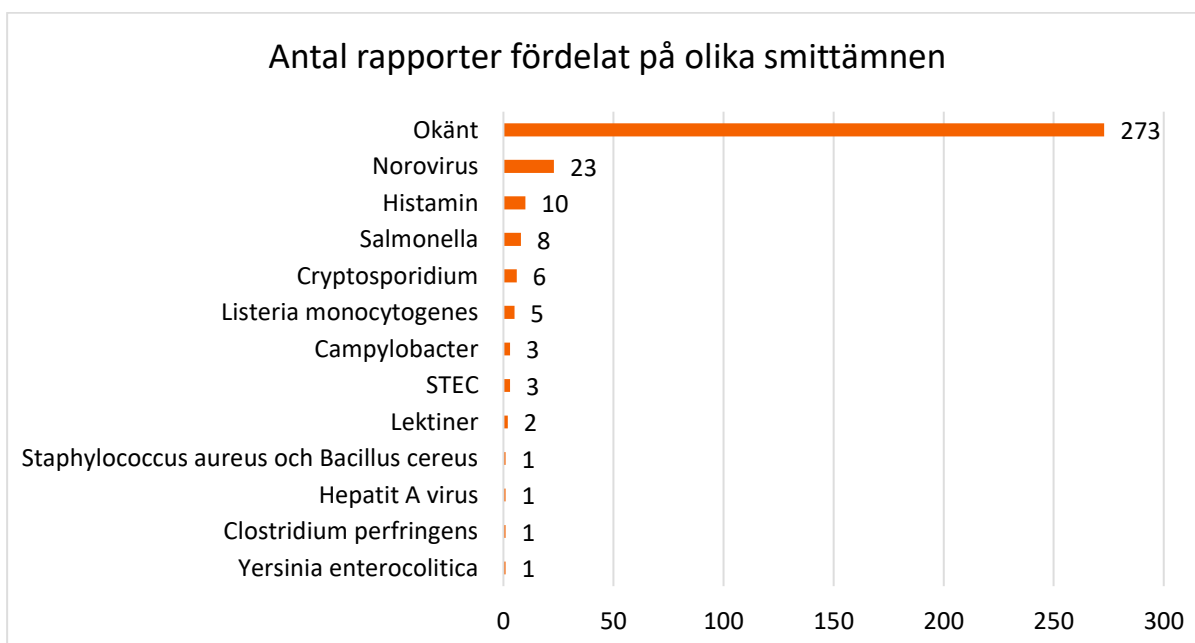




**Figur 3.** Andel insjuknade fördelat på olika grupper av smittämnen under 2022.

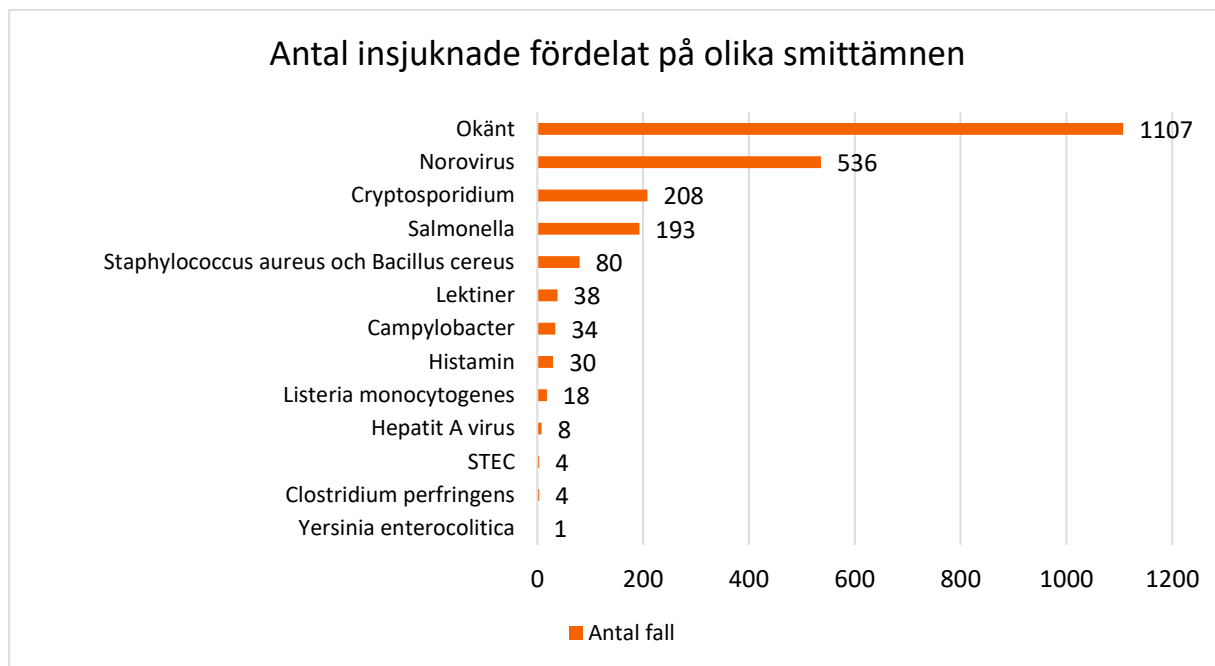
## Norovirus fortsätter orsaka flera utbrott i Sverige

Norovirus fortsatte orsaka flera utbrott i Sverige (23 rapporter, 536 fall) (Figur 4 a-b). Antal utbrott orsakade av norovirus har ökat i jämförelse med 2021, men det är på samma nivå som innan pandemin.



**Figur 4a.** Antal rapporter fördelat på olika smittämnen.

Figur 4b visar att norovirus, cryptosporidium och salmonella var orsak till många insjuknade under 2022 (norovirus 536 fall, cryptosporidium 208 fall, , salmonella 193 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 norovirus var orsak till 17 utbrott där något livsmedel utpekades som smittkälla, varav 9 med 58 fall med livsmedel från havet (som ostron, musslor).

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

Smittämne	Livsmedelskategorier	Livsmedel	Antal rapporter	Antal fall
Campylobacter	Blandad mat	Information saknas	1	18
	Drycker inkl. buteljerat vatten (ej juice eller mjölk)	Dricksvatten	1	15
Clostridium perfringens	Buffé	Buffé	1	4
Cryptosporidium	Buffé	Buffé	1	75
	Grönsaker och produkter därav	Sallad	3	127
Staphylococcus aureus och Bacillus cereus	Spannmålsprodukter inklusive ris, frön och baljväxt (nötter, mandlar)	Spagetti och köttfärssås	1	80
Lektiner	Spannmålsprodukter inklusive ris, frön och baljväxt (nötter, mandlar)	Bönbiff	1	13
		Torkade bönor	1	25
Norovirus	Blandad mat	Smörgåstårta	3	56
		Pizzasallad	1	6
		Information saknas	1	10
	Buffé	Buffé	3	157
	Ostron	Ostron	8	56
	Skaldjur, kräftdjur, blötdjur och produkter därav	Färska blåmusslor	1	2
Salmonella	Godis och choklad	Choklad	1	4
	Grönsaker och produkter därav	Gurka	1	34
		Ruccola/blandsallad	1	102
	Kyckling - kött och produkter därav	Rå kyckling	1	2
	Kött blandat rött kött och produkter därav	Blandfärs	1	15
	Skaldjur, kräftdjur, blötdjur och produkter därav	Kräftor	1	15
	Ägg och äggprodukter	Ägg	1	19
Histamin	Fisk och fiskprodukter	Fisk	1	4
		Tonfisk	9	26
Listeria monocytogenes	Blandad mat	leverpastej eller rostbiffsbaguett	1	1
	Fisk och fiskprodukter	Lax	2	9
	Kött odefinierat kött och produkter därav	Färdiga pannbiffar och köttbullar	1	7
<b>Totalsumma</b>			<b>48</b>	<b>882</b>

## Grönsaker och livsmedel från buffé angavs som smittkällor för det största antalet insjuknade

I 48 rapporter där både smittämne och utpekade livsmedel rapporterades var totalt antal insjuknade 882 fall. Grönsaker och livsmedel från buffé utpekades som smittkälla för flesta insjuknade (Grönsaker 263 fall, livsmedel från buffé 236 fall). Se tabell 2.

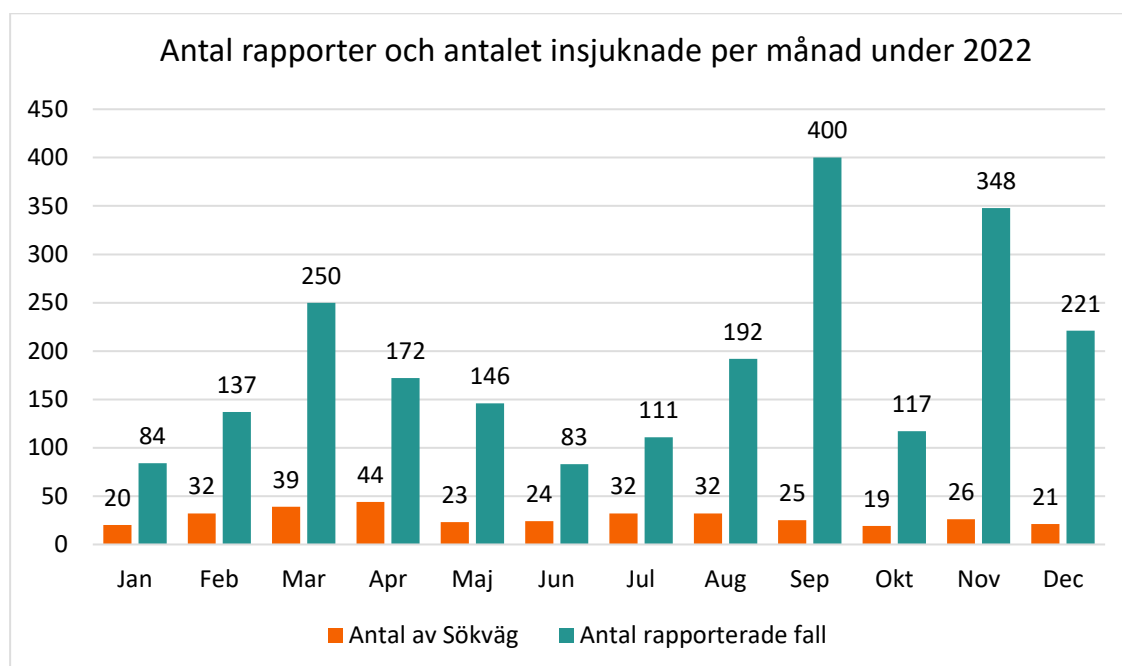
**Tabell 2.** Livsmedelskategori för de livsmedel som utpekats som smittkällor i rapporter 2022.

Livsmedelskategorier	Smittämne	Antal rapporter	Antal fall
Blandad mat	Campylobacter	1	18
	Listeria monocytogenes	1	1
	Norovirus	5	72
Buffé	Clostridium perfringens	1	4
	Cryptosporidium	1	75
	Norovirus	3	157
Drycker inkl. buteljerat vatten (ej juice eller mjölk)	Campylobacter	1	15
Fisk och fiskprodukter	Histamin	10	30
	Listeria monocytogenes	2	9
Godis och choklad	Salmonella	1	4
	Cryptosporidium	3	127
Grönsaker och produkter därav	Salmonella	2	136
	Salmonella	1	2
Kycklingkött och produkter därav	Salmonella	1	15
Kött, blandat rött kött och produkter därav	Salmonella	1	7
Kött odefinierat kött och produkter därav	Listeria monocytogenes	1	7
Skaldjur, kräftdjur, blötdjur och produkter därav	Norovirus	9	58
	Salmonella	1	15
Spannmålsprodukter inklusive ris, frön och baljväxt (nötter, mandlar)	Staphylococcus aureus och Bacillus cereus	1	80
	Lektiner	2	38
Ägg och äggprodukter	Salmonella	1	19
<b>Totalsumma</b>		<b>48</b>	<b>882</b>

## Antalet fall av matförgiftningar var högst andra halvåret 2022

Antalet rapporter om matförgiftningar per kvartal är i stort sett detsamma under de första tre kvartalen, men något lägre under kvartal 4. Se Figur 5.

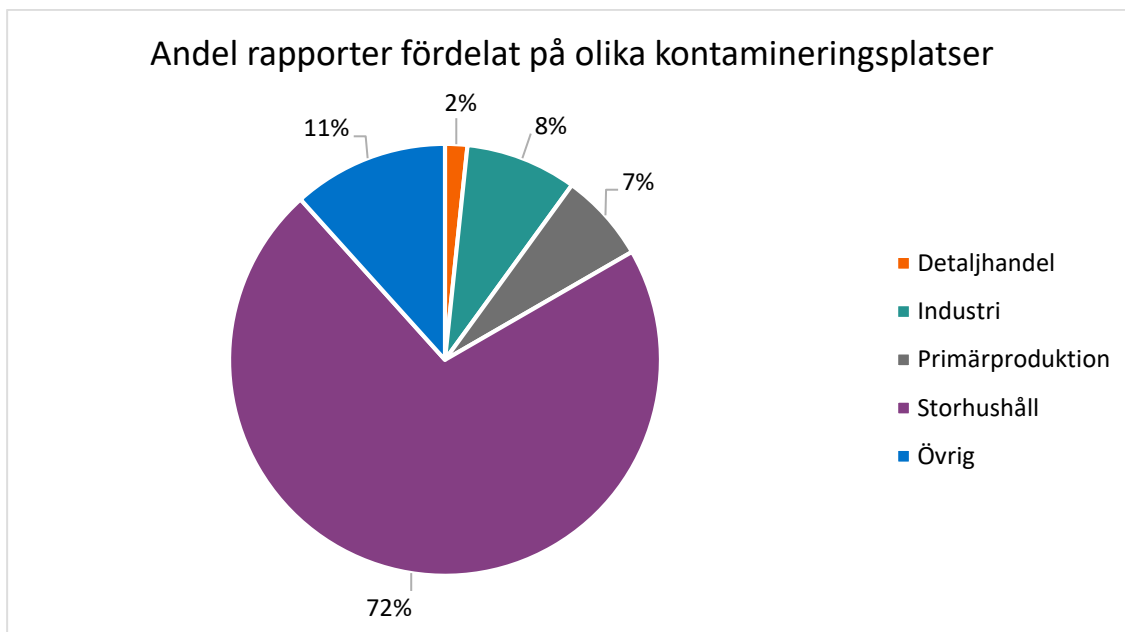
Antalet fall av insjuknade till följd av matförgiftningar var högst under det andra halvåret 2022. Det beror på fyra stora utbrott (>100 fall) som inträffade under september och december. Smittämnen i respektive utbrott var salmonella, norovirus, cryptosporidium, samt i ett utbrott med okänt smittämne.



**Figur 5.** Antal rapporter och antalet insjuknade per månad under 2022.

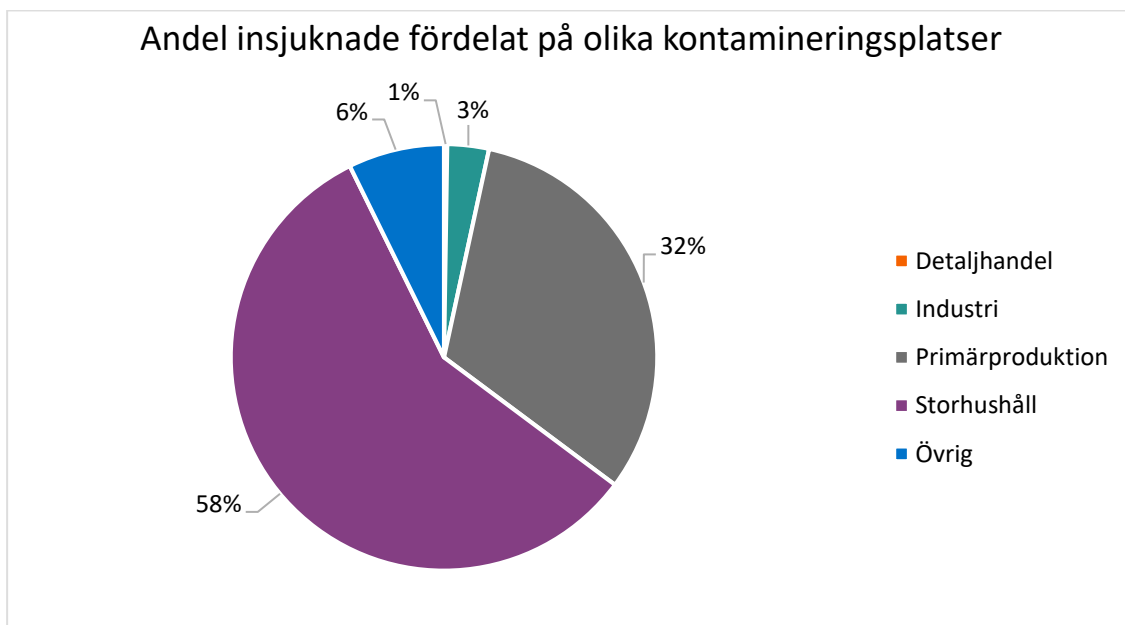
## Storhushåll var kontamineringsplats för de flesta matförgiftningarna

För 60 matförgiftningar rapporterades både livsmedel och kontamineringsplats. Resultaten visar att för 74 % av rapporterna var kontamineringsplatsen storhushåll som serverar livsmedel direkt till slutkonsument såsom restauranger eller kaféer. För 25 % av rapporterna var kontamineringsplatsen anläggningar där de utpekade livsmedlen sedan får en stor spridning (industri 8 %, primärproduktion 6 % och övrigt till exempel slakterier eller import 11 %). Se Figur 6a.



**Figur 6a.** Andel rapporter fördelat på olika angivna kontamineringsplatser under 2022.

Figur 6b visar att kontamineringsplatser där de utpekade livsmedlen serverades i storhushåll stod för 58 % av sjukdomsfallen. Kontamineringsplatser där utpekade livsmedlen sedan får en stor spridning stod för 42 % av sjukdomsfallen (industri 3 %, primärproduktion 32 % och övrig 6 %).



**Figur 6b.** Andel insjuknade fördelat på olika angivna kontamineringsplatser under 2022.

## Faktorer som rapporterades bidrar till mikrobiell kontamination och tillväxt

Faktorer som bidrar till mikrobiell kontamination och tillväxt angavs i 87 rapporter. ”Smitta/dålig hygien hos personalen” angavs i 30 rapporter, följt av ”Hög kylförvaringstemperatur” i 26 rapporter (Tabell 3). Sammantaget var olika brister med temperaturer vid hantering de vanligaste bidragande faktorerna.

Tabell 3. Bidragande utpekade faktorer till rapporterade matförgiftningar.

Bidragande faktorer	Antal rapporter
Smitta/dålig hygien hos personalen	30
Hög kylförvaringstemperatur	26
Fel i förvaring gällande tid/temperatur	22
Brister i nedkylning	15
Brister i värmebehandling, otillräcklig värmebehandling vid tillagning eller återupphettning	13
En kontaminerad ingrediens	12
För låg varmhållningstemperatur	8
Korskontaminering	6
Annan	19

## 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 fem histaminmatförgiftningar med tonfisk (som normalt kommer från Asien). Utbrott med livsmedel från andra länder inom EU rapporterades också. Som exempel kan nämnas ett salmonellautbrott med gurka från Spanien, ett annat salmonellautbrott med blandfärs från Polen. Slutligen finns ett antal utbrott med livsmedel som producerats i Sverige. Som exempel kan nämnas ett salmonellautbrott med ruccola som smittkälla och ett norovirusutbrott med ostron.

## Få uppgifter om konsekvenser av matförgiftningarna

Uppgifter om att insjuknade fått sjukhusvård är oftast inte tillgängliga för den rapporterade myndigheten. I 8 rapporter uppgavs det dock att insjuknade fått sjukhusvård och det rörde totalt 45 personer. I samband med ett nationellt utbrott av *Listeria monocytogenes* från gravad/kallrökt lax där 4 personer insjuknat rapporterades en av dessa ha avlidit i nära anslutning till sin listeriainfektion.

# Slutsatser

- Totalt antal rapporterade matförgiftningar åter till samma nivå som innan Covid-19 pandemin. Ökningen av rapporterade matförgiftningar och antal sjukdomsfall började när flera av de rekommenderade restriktionerna som infördes under pandemin togs bort under hösten 2021.
- Orsaken var okänd för de flesta rapporterade matförgiftningarna.
- Norovirus orsakade flest utbrott och flest sjukdomsfall i Sverige under 2022, följt av histamin när det handlar om antal matförgiftningar och cryptosporidium när det handlar om totalt antal sjukdomsfall.
- Grönsaker och livsmedel från buffé utpekades som smittkälla för det största antalet insjuknade under 2022. Ägg från Sverige utpekades som smittkälla i ett utbrott med salmonella, vilket är ovanligt.
- Antalet fall av matförgiftningar var högst under andra halvåret 2022. Det beror på fyra stora utbrott (>100 fall) som inträffade under september och december.
- Faktorer som ”Smitta/dålig hygien hos personalen” och ”Hög kylförvaringstemperatur” rapporterades som de vanligaste bidragande faktorerna till mikrobiell kontamination och tillväxt.



# 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

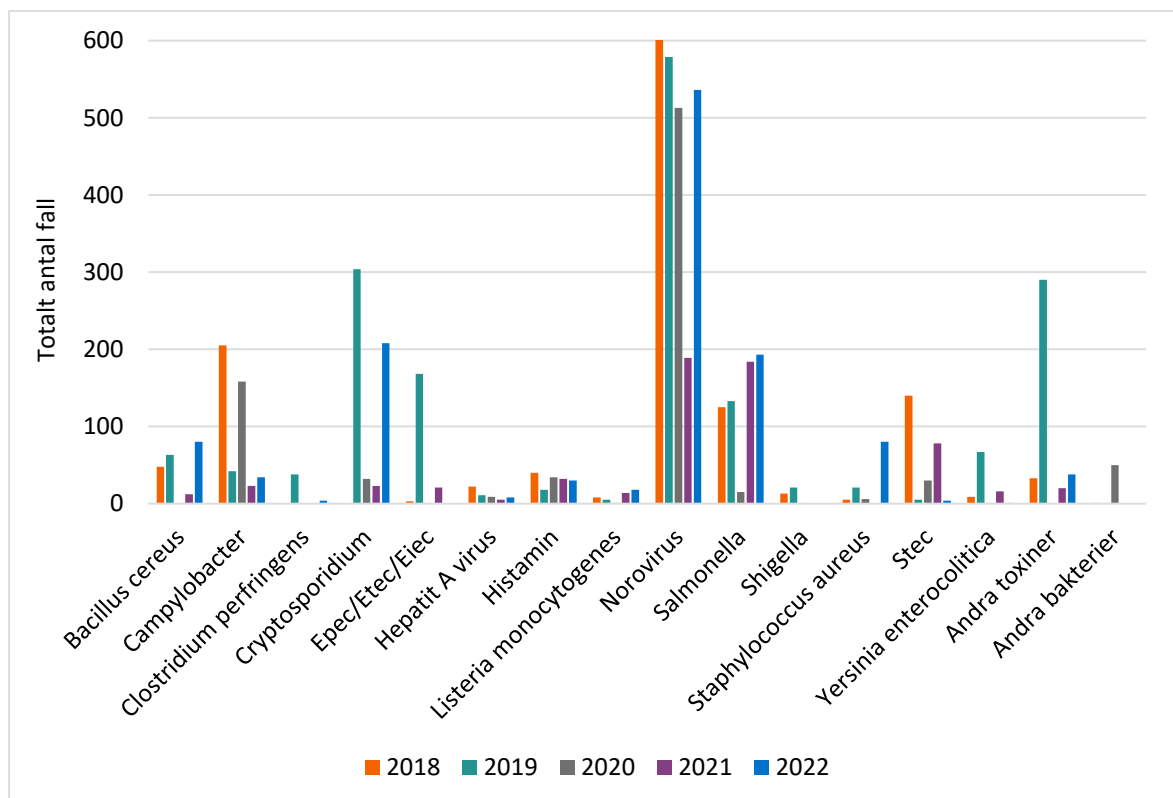
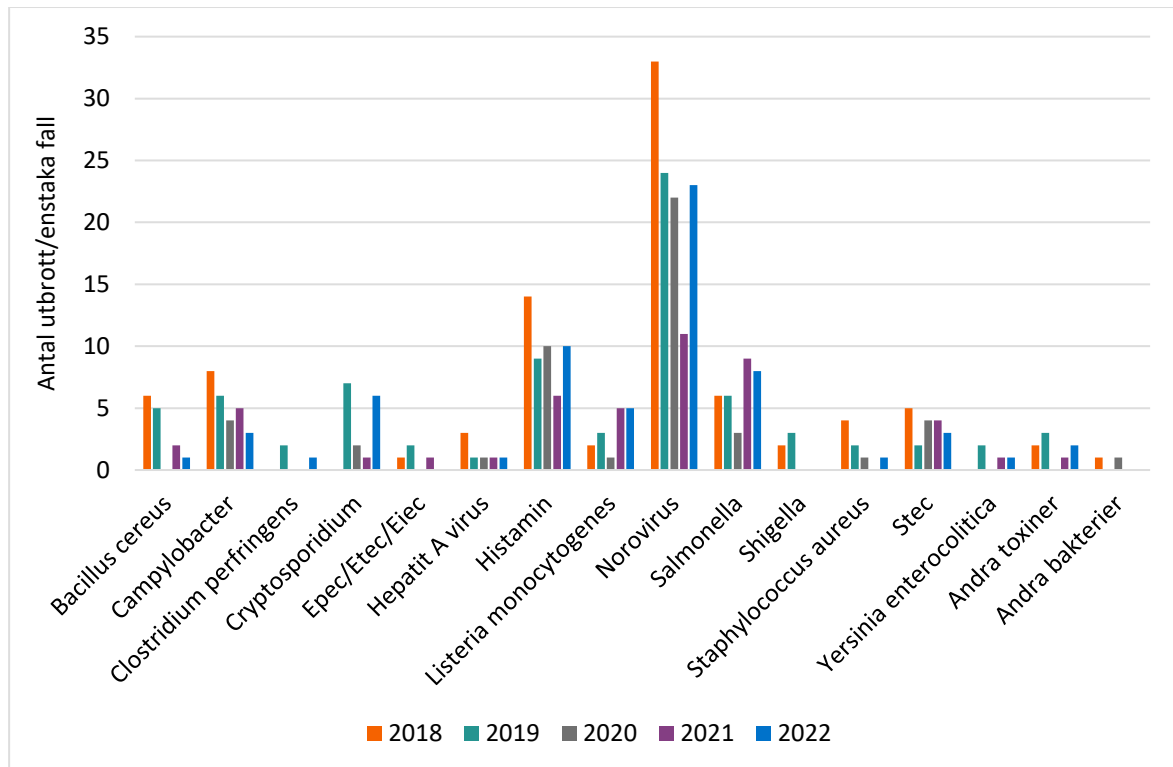
## Bilaga I

Ytterligare matförgiftningar som rapporterats till Livsmedelverket gällande utbrott från tidigare år.

Kommun	År	Antal fall	Smittämne	Livsmedelskategori	Livsmedel
Östersund	2021	4	Salmonella Typhimurium	Ägg och ägg produkter	Ägg
Malmö	2020	4	Okänt	Okänt	Okänt

## Bilaga II

Antal utbrott eller enstaka fall, samt totalt antal fall fördelade på olika smittämnen under en femårsperiod.



## Bilaga III

Antal rapporter och insjuknade per kommun/län 2022.

Kommun/ Län	Antal rapporter	Antal insjuknade
Berg	1	15
Bromölla	1	4
Burlöv	4	12
Danderyd	1	7
Ekerö	1	113
Enköping	8	20
Falkenberg	2	5
Falköping	2	15
Gislaved	1	110
Gnesta	1	3
Gotland	8	26
Gällivare	5	7
Göteborg	27	100
Hagfors	2	5
Halmstad	1	4
Helsingborg	3	31
Hjo	3	8
Huddinge	6	87
Hudiksvall	1	2
Hässleholm	12	26
Höör	1	3
Jönköping	11	158
Karlsborg	1	15
Karlshamn	1	22
Karlskrona	1	6
Karlstad	11	27
Kiruna	5	14
Kristinehamn	1	1
Kumla	1	2
Kungsbacka	2	4
Kungälv	5	10
Kävlinge	1	9
Lerum	2	10
Ljungby	2	40
Ljusdal	2	2
Lomma	1	5
Luleå	2	89

Kommun/ Län	Antal rapporter	Antal insjuknade
Lund	11	84
Malmö	48	141
Mellerud	1	5
Munkfors	1	8
Mölnadal	1	6
Nacka	8	26
Nationellt	12	336
Norrköping	1	13
Norrtälje	1	2
Nyköping	4	30
Nynäshamn	1	3
Piteå	3	6
Sigtuna	7	70
Skellefteå	1	2
Skövde	19	135
Sollentuna	11	24
Stockholm	11	52
Strängnäs	3	7
Söderhamn	1	2
Södertälje	2	5
Tibro	2	5
Tjörn	1	7
Trelleborg	1	2
Täby	6	20
Uppsala	10	33
Vaggeryd	1	4
Varberg	8	20
Västerås	1	5
Växjö	1	19
Åstorp	1	1
Åtvidaberg	1	80
Älvdalen	2	8
Ängelholm	1	2
Örebro	9	32
Östersund	4	47
Överkalix	1	2
<b>Totalsumma</b>	<b>337</b>	<b>2261</b>

## Bilaga IV

Antal utbrott, antal enstaka fall och totalt antal insjuknande av matförgiftning i Sverige per år för perioden 1992-2022.

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
2021	251	9	1467
2022	337	34	2261

Denna rapport sammanställer och analyserar rapporter om matförgiftningar i Sverige 2022. 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  
Alla ska må bra av maten – nu och i framtiden