

Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2023



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, 2025.

Författare:

Nabil Yousef.

Rekommenderad citering:

Livsmedelsverket. Yousef, N. 2025. I 2025 nr 10: Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2023. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2025 nr10

ISSN 1104–7089

Förord

Denna rapport sammanställer och analyserar rapporter om matförgiftningar i Sverige 2023. 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 Nabil Yousef, Handläggare, Kontrolleradning,

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

September 2025

Innehåll

Förord	3
Förkortningar	6
Ordlista	7
Sammanfattning	8
Summary	10
Inledning	12
Syfte	13
Metod	14
Resultat och diskussion	15
Rapporterade matförgiftningar och insjuknade fall tillbaka på nivåer som före covid-19-pandemin	15
Smittämnet okänt i majoriteten av matförgiftningar	16
Norovirus det vanligaste identifierade smittämnet	17
Örter och kryddor samt grönsaker kopplades till flest matförgiftningsfall	20
Flest matförgiftningsfall inträffade under första kvartalet	21
Storhushåll var den vanligaste kontamineringsplatsen	22
Otillräcklig kylning, bristande personalhygien och kontaminerade ingredienser vanliga bidragande faktorer	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 och lektiner 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 2023. 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 i samråd kompletterar rapporterna med andra rapporter om lokala och nationella utbrott.

Denna redovisning baseras på 453 rapporter om misstänkta eller bekräftade matförgiftningar med totalt 2026 sjukdomsfall. I 406 av rapporterna angavs att två eller flera personer smittats genom en gemensam smittkälla.

Under 2023 rapporterades 2026 fall av matförgiftning, vilket är något lägre än året innan (2 283 fall 2022), men fortfarande väsentligt högre än åren 2020–2021. Detta tyder på en återgång till nivåer som liknar tiden före covid-19-pandemin.

De flesta sjukdomsfall rapporterades under första kvartalet 2023 (597 fall). Det kan delvis förklaras av att norovirus sprids lätt under vintermånaderna, särskilt i miljöer där många människor är nära varandra. Flera större utbrott inträffade också tidigt på året – bland annat ett nationellt salmonellautbrott kopplat till svenska ägg och två norovirusutbrott i Västervik och Göteborg.

Smittämnet var okänt i de flesta matförgiftningsutbrotten (392 utbrott, 1 139 fall). I de utbrott där smittämnet identifierades var virus vanligast (30 utbrott, 449 fall), följt av bakterier (25 utbrott, 352 fall).

Det vanligaste smittämnet under året var norovirus, både i antal rapporter (30) och antal fall (449). Därefter följde campylobacter när det gäller antal rapporter (sex rapporter, 22 fall) och patogena *E. coli*, exklusive stec, när det gäller antal fall (en rapport, 154 fall).

Under 2023 var örter och kryddor samt grönsaker och produkter därav de livsmedelskategorier som kopplades till flest matförgiftningsfall, med 154 respektive 93 insjuknade.

Smittkällan var livsmedel som förorenats i storhushåll, särskilt restauranger och caféer, i 73 procent av rapporterna och 68 procent av sjukdomsfallen.

Vanliga bidragande faktorer till matförgiftningsutbrott var för hög kylförvaringstemperatur (26 rapporter), bristande personalhygien (23 rapporter) samt användning av kontaminerade ingredienser (20 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 huruvida insjuknade har vårdats på sjukhus. Under 2023 innehöll 16 rapporter sådan information, och totalt 38 personer uppgavs ha fått sjukhusvård. Sex dödsfall rapporterades, kopplade till ett utbrott med *Listeria monocytogenes* från gravad eller rökt lax.

Summary

Reported Foodborne Illness in Sweden 2023

This report presents the foodborne illnesses reported to the Swedish Food Agency (Livsmedelsverket) during 2023. Foodborne illness is defined here as a disease caused by consuming food contaminated with harmful bacteria, parasites, viruses, or toxins.

The primary purpose of this compilation is to support the investigation of foodborne outbreaks by:

- providing a current status overview
- presenting data that can be used to link pathogens to different types of food
- identifying trends in various combinations of pathogens and food
- supplying a basis for conducting effective risk management measures

According to the Swedish Food Agency regulation LIVSFS 2005:7, municipal control authorities are responsible for carrying out epidemiological investigations of foodborne outbreaks. These investigations should be conducted in collaboration with regional infectious disease doctors, the County Administrative Board, and the Public Health Agency of Sweden. The findings must be reported to the Swedish Food Agency without delay. Reports are also supplemented in consultation with other local and national outbreak data.

This report is based on 453 notifications of suspected or confirmed foodborne illnesses involving a total of 2,026 cases. In 406 of the reports, it was stated that two or more individuals were infected through a common source of contamination.

In 2023, a total of 2,026 cases of foodborne illness were reported, which is slightly lower than the previous year (2,283 cases in 2022), but still significantly higher than in the years 2020–2021. This suggests a return to levels resembling those before the COVID-19 pandemic.

The majority of illness cases were reported during the first quarter of 2023 (597 cases). This can partly be explained by the fact that norovirus spreads easily during the winter months, particularly in environments where many people are in close proximity to one another. Several major outbreaks also occurred early in the year – including a national salmonella outbreak linked to eggs and two norovirus outbreaks in Västervik and Gothenburg.

The causative agent was unknown in most foodborne outbreaks (392 outbreaks, 1,139 cases). For outbreaks in which the agent was identified, viruses were the most common (30 outbreaks, 449 cases), followed by bacteria (25 outbreaks, 352 cases).

The most common pathogen during the year was norovirus, both in terms of the number of reports (30) and number of cases (449). This was followed by *Campylobacter* in terms of the number of reports (six reports, 22 cases), and pathogenic *E. coli* (excluding STEC) in terms of number of cases (one report, 154 cases).

In 2023, herbs and spices, as well as vegetables and vegetable products were the food categories linked to the most foodborne illness cases, with 154 and 93 cases respectively.

In 73 percent of the reports and 68 percent of the illness cases, the source of infection was food contaminated in institutional kitchens, particularly restaurants and cafés.

Common contributing factors to foodborne outbreaks included improper cold storage temperatures (26 reports), inadequate staff hygiene (23 reports), and use of contaminated ingredients (20 reports).

Information about the country of origin of the implicated food is often missing in many of the reports. This may be because this information is optional in the reporting form. However, it could also be due to the difficulty in determining in which country a food item was contaminated with viruses or bacteria.

The reporting authority usually does not have access to information on whether the affected individuals received hospital care. In 2023, 16 reports contained such information, with a total of 38 people reported to have received hospital treatment. Six deaths were reported, linked to an outbreak of *Listeria monocytogenes* from gravad salmon.

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 2023. 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 webformulär 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 enskilda 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.
- Dubbletter 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 2023 om den först insjuknade blev sjuk under 2023. Om det inte finns någon uppgift om tid för insjuknande gäller istället att anmälan till myndighet ska ha skett under 2023.

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

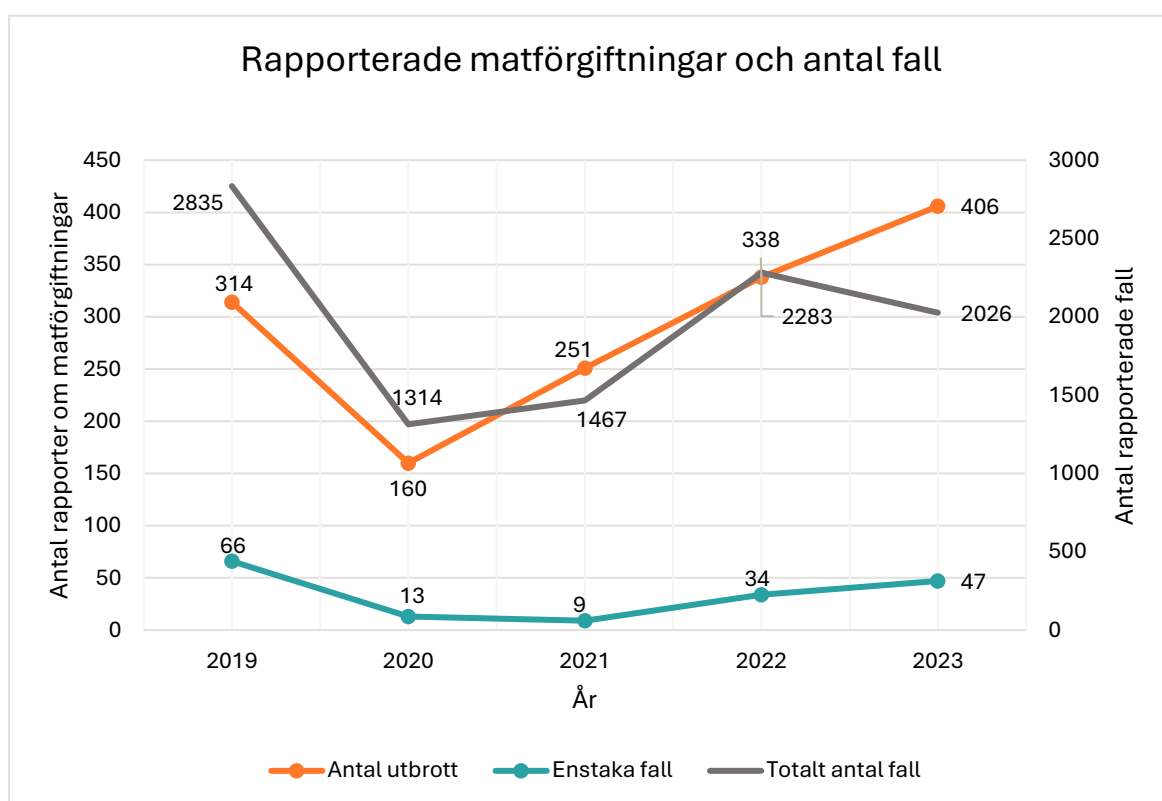
Ett smittämne kan ha angetts som orsak även om det inte isolerats. Detta om det finns andra rimliga skäl att misstänka ett visst smittämne som orsak till matförgiftningen. Sådana skäl kan till exempel vara konsumtion av tonfisk tillsammans med symptom som överensstämmer med histaminförgiftning.

Resultat och diskussion

Rapporterade matförgiftningar och insjuknade fall tillbaka på nivåer som före covid-19-pandemin

Denna sammanställning baseras på 453 rapporter om matförgiftningar som skett under 2023 med totalt 2026 insjuknade. Av dessa rapporter kom 441 från kommunala kontrollmyndigheter, medan 12 rapporterades av Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket i samråd. Detta visar att den kommunala kontrollen fortsatt utgör den huvudsakliga källan till rapporterade matförgiftningar.

Av rapporterna var 406 sådana där det angavs att två eller fler personer smittats genom en gemensam smittkälla. Fyrtiosju 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 2019–2023

Mellan 2019 och 2023 har antalet rapporterade matförgiftningsfall varierat kraftigt. Det högsta antalet fall noterades 2019 med 2 835 fall. Under 2020 minskade antalet kraftigt till 1 314 fall, vilket sammanföll med pandemirestriktioner, minskad rörlighet och förändrade matvanor. Åren därefter visade en gradvis ökning: 1 467 fall 2021 och 2 283 fall 2022. År 2023 rapporterades 2 026 fall – något färre än året innan men betydligt fler än under pandemins början.

Antalet rapporterade utbrott följer en liknande utveckling. Från 314 utbrott 2019 sjönk antalet till 160 utbrott 2020, för att därefter stiga till 406 utbrott 2023 – det högsta antalet under den femåriga

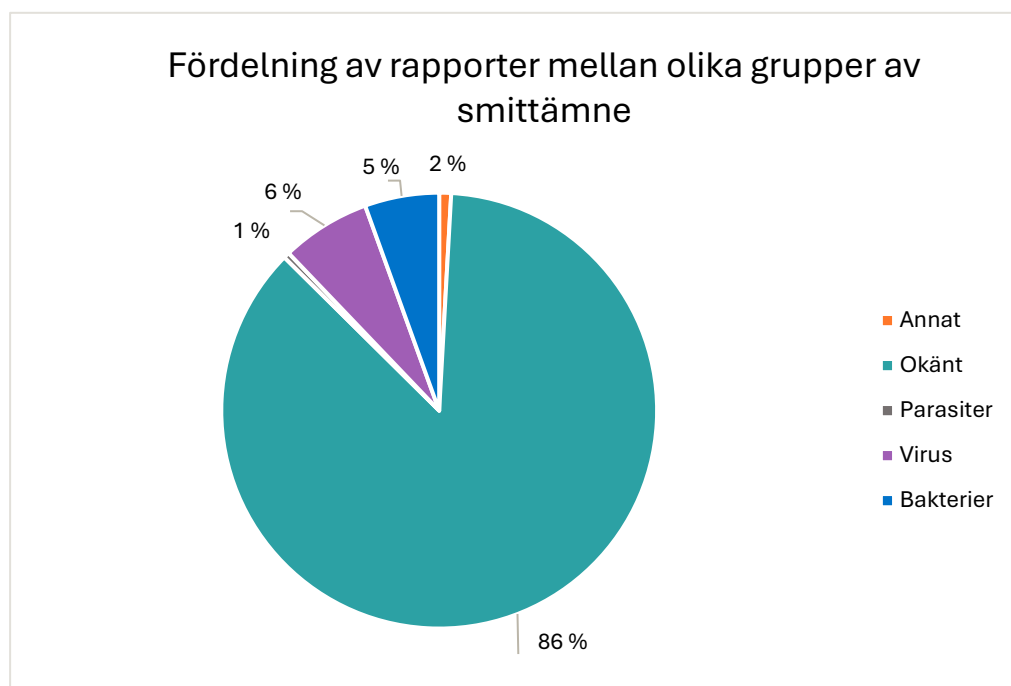
perioden. Nivån ligger nu i linje med förhållandena före pandemin och kan ses som en återgång till det normala (se Figur 1).

Utöver de 453 rapporter som omfattas av denna sammanställning, har Livsmedelsverket mottagit ytterligare en rapport under 2023 som rör utbrott som inträffade före 2023. Denna rapport ingår inte i huvudanalysen, men redovisas i Bilaga I.

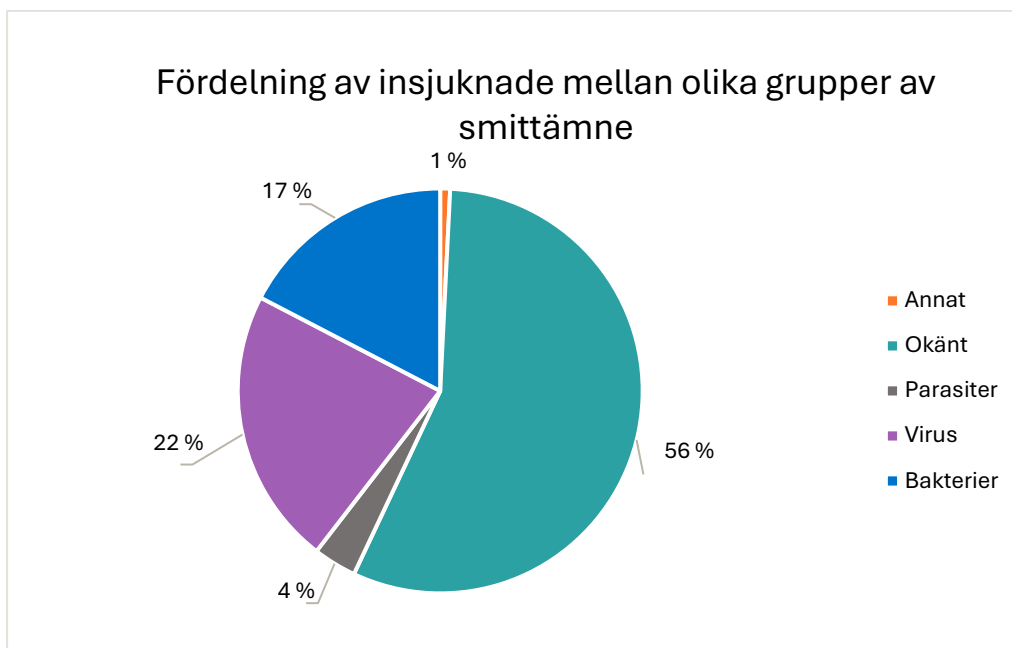
Smittämnet okänt i majoriteten av matförgiftningar

I de flesta matförgiftningsutbrotten under 2023 var smittämnet okänt. Totalt 392 rapporter (86 procent) saknade information om smittämne, och dessa stod för 1 139 sjukdomsfall. Bland de utbrott där ett smittämne kunde pekats ut var virus vanligast, med 30 rapporter (sex procent) och 449 insjuknade. Därefter förekom bakterier i 25 rapporter (fem procent) med totalt 352 fall. Se figurerna 2a, 2b samt 3a och 3b.

Det är inte alltid möjligt för utredare att identifiera vilket smittämne som orsakat matförgiftningar. Detta kan bero på att det misstänkta livsmedlet inte finns kvar för provtagning eller att insjuknade inte söker vård för att lämna humanprov. (Se Figurer 2a och 2b.)



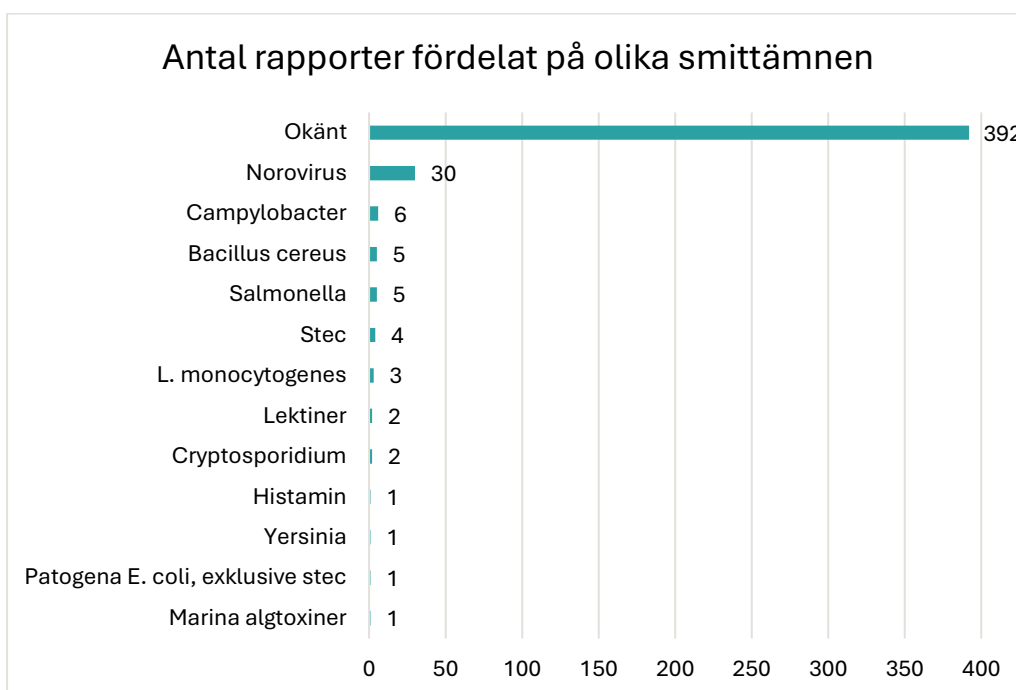
Figur 2a. Fördelning av rapporter mellan olika grupper av smittämnen under 2023.



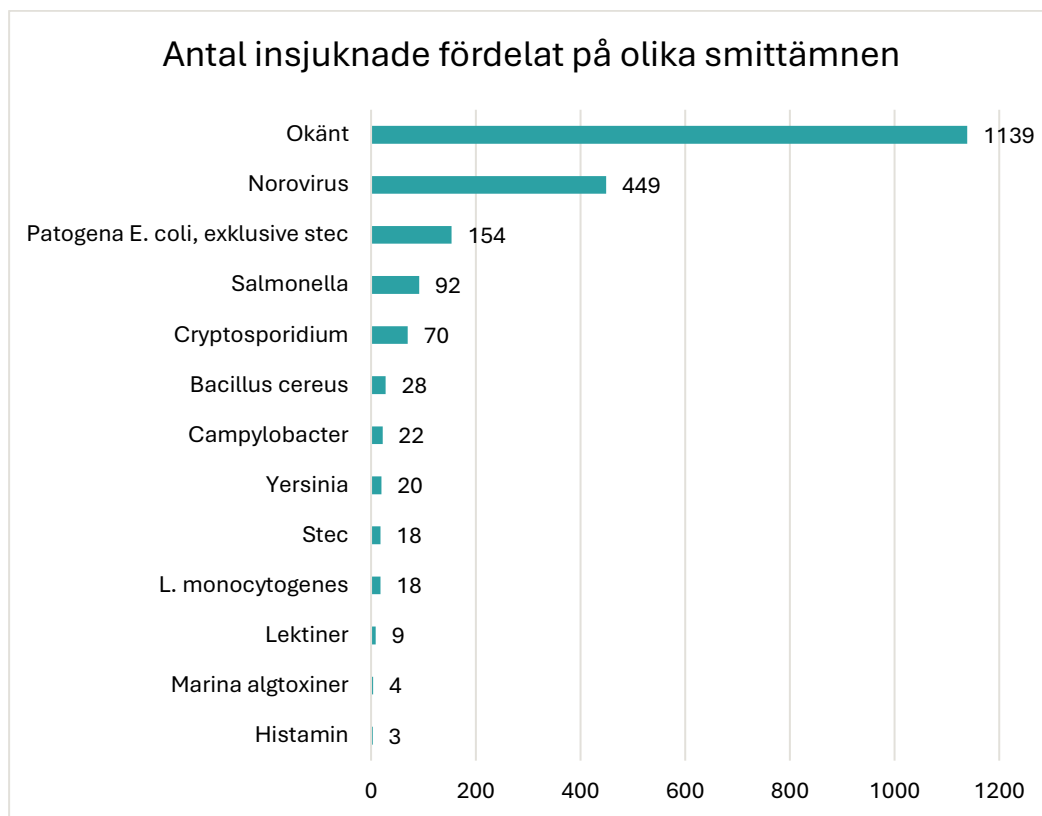
Figur 2b. Fördelning av insjuknade mellan olika grupper av smittämne under 2023.

Norovirus det vanligaste identifierade smittämnet

Norovirus fortsatte orsaka flera utbrott i Sverige under 2023 (30 rapporter, 449 fall) precis som under tidigare år. Norovirus, patogena E. coli exklusive stec, och salmonella var de smittämnen som orsakade flest sjukdomsfall, med 449, 154 respektive 92 fall. Se figurerna 3a och 3b.



Figur 3a. Antal rapporter fördelat på olika smittämnen.



Figur 3b. Antal insjuknade fördelat på olika smittämnen.

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

Kräftdjur, blötdjur och produkter därav var den vanligaste identifierade kategorin av livsmedel som kopplades till norovirusutbrott. Denna kategori rapporterades som smittkälla i 14 utbrott med totalt 113 sjukdomsfall (Tabell 1).

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

Smittämne	Livsmedel	Antal rapporter	Antal fall
Patogena E. coli, exklusive stec	Örter och kryddor	1	154
Bacillus cereus	Blandad mat	1	10
	Grönsaker och produkter därav	1	10
	Såser	3	8
Campylobacter	Kyckling och produkter därav	1	3
	Okänt	4	17
	Blandad mat	1	2
Cryptosporidium	Grönsaker och produkter därav	1	63
	Ost	1	7
Histamin	Fisk och produkter därav	1	3
Listeria monocytogenes	Fisk och produkter därav	1	15
	Okänt	1	1
	Ost	1	2
Lektiner	Bönor	2	9
Marina algtoxiner	Kräftdjur, blötdjur och produkter därav	1	4
Norovirus	Blandad mat	1	16
	Buffé	2	18
	Fisk och produkter därav	1	11
	Okänt	12	291
	Kräftdjur, blötdjur och produkter därav	14	113
Okänt	Bageriprodukter	3	12
	Blandad mat	7	37
	Buffé	2	6
	Griskött och produkter därav	1	4
	Kyckling och produkter därav	5	10
	Blandat rött kött och produkter därav	5	10
	Nötkött och produkter därav	6	16
	Okänt	359	1035
	Kräftdjur, blötdjur och produkter därav	3	8
	Spannmålsprodukter inklusive ris, frön och baljväxt (nötter, mandlar)	1	1
Stec	Okänt	3	15
	Ost	1	3
Salmonella	Okänt	4	10
	Ägg och äggprodukter	1	82 (19 fall under 2022 och 63 under 2023)
Yersinia	Grönsaker och produkter därav	1	20
Totalt		453	2026

Örter och kryddor samt grönsaker kopplades till flest matförgiftningsfall

För majoriteten av matförgiftningarna vara smittkällan inte känd. I de matförgiftningar där det fanns en utpekad smittkälla var de vanligaste livsmedelskategorierna örter och kryddor (154 fall) samt grönsaker och produkter därav (93 fall). Se tabell 2.

Tabell 2. Livsmedelskategori för de livsmedel som utpekats som smittkällor i rapporter 2023

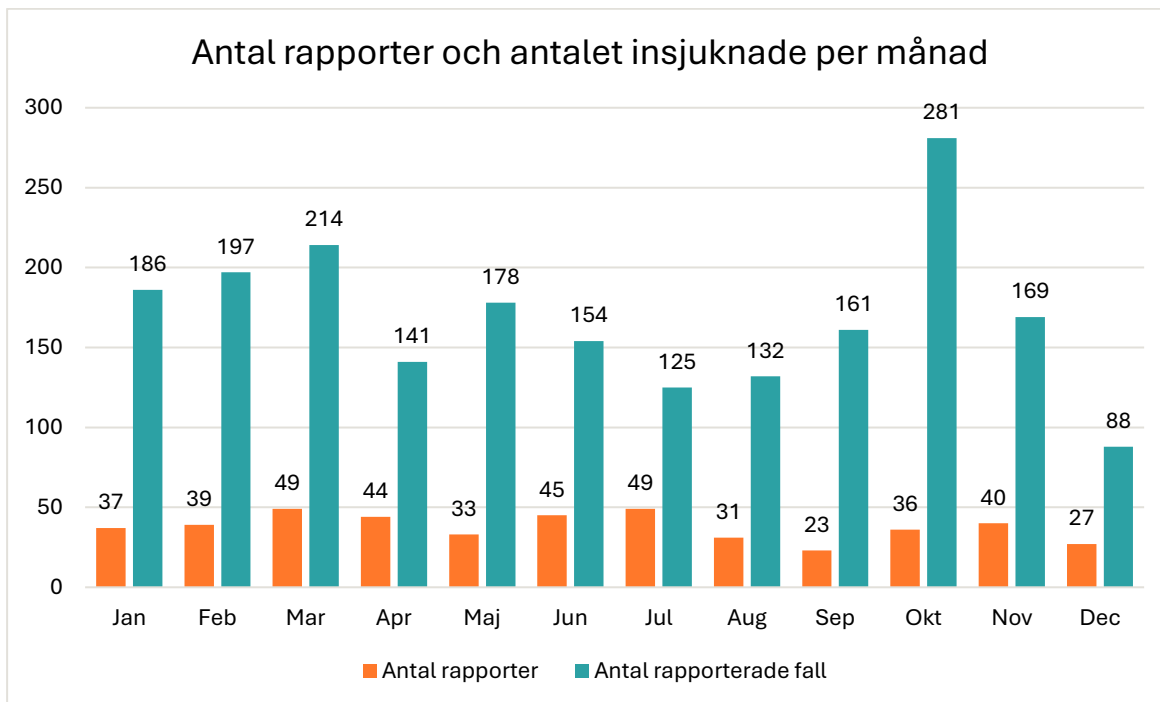
Livsmedel	Smittämne	Antal rapporter	Antal fall
Bageriprodukter	Okänt	3	12
Blandad mat	Bacillus cereus	1	10
	Norovirus	1	16
	Okänt	7	37
	Campylobacter	1	2
Buffé	Norovirus	2	18
	Okänt	2	6
Bönor	Lektiner	2	9
Fisk och produkter därav	Histamin	1	3
	Norovirus	1	11
	Listeria monocytogenes	1	15
Griskött och produkter därav	Okänt	1	4
Grönsaker och produkter därav	Bacillus cereus	1	10
	Cryptosporidium	1	63
	Yersinia	1	20
Kyckling och produkter därav	Campylobacter	1	3
	Okänt	5	10
Blandat rött kött och produkter därav	Okänt	5	10
Nötkött och produkter därav	Okänt	6	16
Okänt	Campylobacter	4	17
	Listeria monocytogenes	1	1
	Norovirus	12	291
	Okänt	359	1035
	Stec	3	15
	Salmonella	4	10
Ost	Cryptosporidium	1	7
	Listeria monocytogenes	1	2
	Stec	1	3
Kräftdjur, blötdjur och produkter därav	Marina algtoxiner	1	4
	Norovirus	14	113
	Okänt	3	8
Spannmålsprodukter inklusive ris, frön och baljväxt (nötter, mandlar)	Okänt	1	1
Såser	Bacillus cereus	3	8

Livsmedel	Smittämne	Antal rapporter	Antal fall
Ägg och äggprodukter	Salmonella	1	82 (19 fall under 2022 och 63 under 2023)
Örter och kryddor	Patogena E. coli, exklusive stec	1	154
Totalt		453	2026

Flest matförgiftningsfall inträffade under första kvartalet

Under 2023 inträffade flest matförgiftningsfall under första kvartalet, då totalt 597 insjuknade rapporterades. Detta kan delvis förklaras av säsongvariationer, där norovirus tenderar att spridas i högre grad under vintermånaderna.

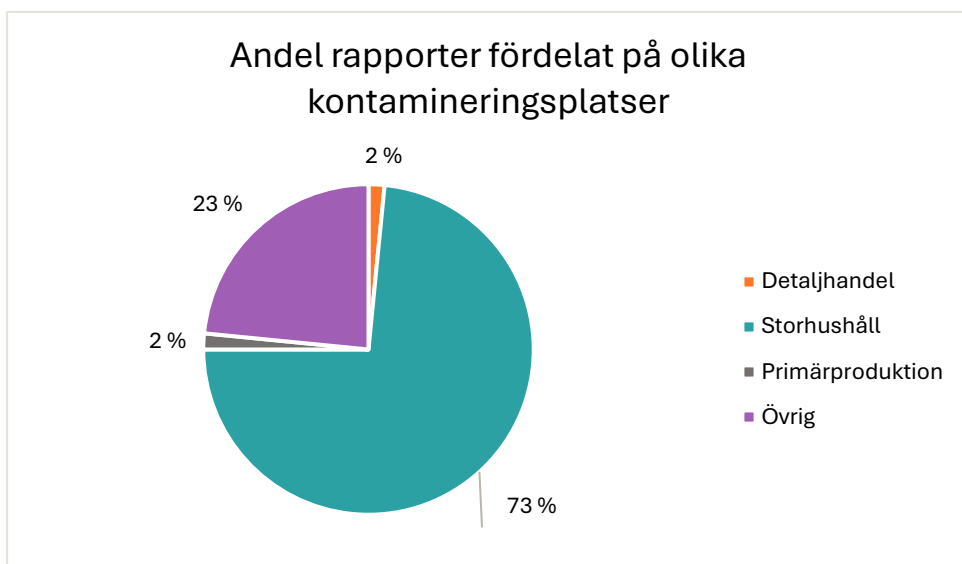
Även flera större utbrott tidigt på året bidrog till ökningen. Från slutet av 2022 till början av 2023 inträffade ett nationellt utbrott med 82 fall av salmonella, kopplade till ägg från Sverige. Av dessa insjuknade 19 fall under 2022 och 63 fall under 2023. I februari insjuknade 68 personer i Västervik till följd av norovirus, och i mars rapporterades ytterligare ett norovirusutbrott i Göteborg med 32 fall, kopplat till ostron. Dessa händelser hade stor inverkan på det totala antalet sjukdomsfall under kvartalet.



Figur 4. Antal rapporter och antalet insjuknade per månad under 2023.

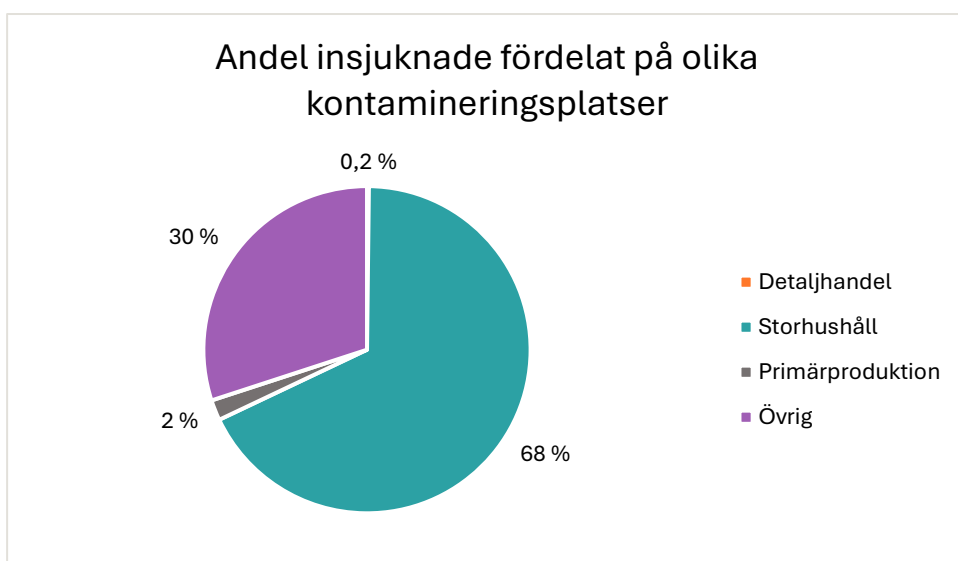
Storhushåll var den vanligaste kontamineringsplatsen

För 66 matförgiftningsrapporter angavs både ett utpekat livsmedel och en plats där livsmedlet bedömdes ha kontaminerats. I 73 procent av rapporterna var kontamineringsplatsen storhushåll, exempelvis restauranger eller caféer. Övriga platser såsom enskilt hushåll eller camping/picknick stod för 23 procent av rapporterna.



Figur 5a. Andel rapporter fördelat på olika angivna kontamineringsplatser under 2023

Av totalt 2 026 rapporterade sjukdomsfall fanns uppgift om kontamineringsplats i 609 fall. Inom denna grupp var kontamineringsplatsen storhushåll för 68 procent av fallen, vilket gör det till den vanligaste kontamineringsplatsen. Övriga kontamineringsplatser stod för 30 procent av fallen.



Figur 5b. Andel insjuknade fördelat på olika angivna kontamineringsplatser under 2023

Otillräcklig kylning, bristande personalhygien och kontaminerade ingredienser vanliga bidragande faktorer

Under 2023 angavs ett bidragande faktorer till de rapporterade matförgiftningarna i 107 rapporter (Tabell 3). Den vanligast rapporterade faktorn var för hög kylförvaringstemperatur som förekom i 26 rapporter. Även bristande personalhygien (23 rapporter) och användning av en kontaminerad ingrediens (20 rapporter) var vanliga faktorer.

Dessa resultat pekar på återkommande brister i temperaturkontroll, hygienrutiner och hantering av råvaror, vilket är avgörande moment för att förebygga livsmedelsburna utbrott.

Tabell 3. Utpekade bidragande faktorer till rapporterade matförgiftningar.

Bidragande faktorer	Antal rapporter
Hög kylförvaringstemperatur	26
Smitta/dålig hygien hos personalen	23
En kontaminerad ingrediens	20
Fel i förvaring gällande tid/temperatur	18
Brister i nedkylning	16
Korskontaminering	15
För låg varmhållningstemperatur	15
Brister i värmebehandling, otillräcklig värmebehandling vid tillagning eller återupphettning	14
Annan	29

Information om ursprungsland saknas ofta

Uppgift om livsmedlets ursprungsland är frivillig i rapporteringsformuläret och saknas ofta.

I vissa utbrott har dock ursprungsland kunnat identifieras. Bland utbrott där livsmedlet hade svenskt ursprung rapporterades till exempel ett fall kopplat till ägg med misstänkt salmonella, samt ett utbrott med ostron där norovirus identifierades som smittämne. För livsmedel med ursprung från andra EU-länder rapporterades ett utbrott med norovirus i ostron från Nederländerna. Ursprungsland utanför EU hade inte angivits för något av de rapporterade utbrotten. Data visar att information om ursprungsland ibland rapporteras, men att den informationen ofta saknas eller är svår att fastställa i praktiken.

Få uppgifter om konsekvenser av matförgiftningarna

Uppgifter om att insjuknade fått sjukhusvård är oftast inte tillgängliga för den rapporterande myndigheten. Under 2023 innehöll 16 rapporter information om sjukhusvård, och totalt 38 personer uppgavs ha vårdats på sjukhus.

Sex dödsfall rapporterades under året. Det gällde ett utbrott där *Listeria monocytogenes* identifierades som smittämne och där smittkällan var gravad eller rökt lax.

Slutsatser

- Rapporterade matförgiftningar och insjuknade fall är tillbaka på nivåer som före covid-19-pandemin. Ökningen började när flera av pandemirestriktionerna avvecklades under hösten 2021 och har fortsatt fram till 2023.
- Smittämnet var okänt i majoriteten av de rapporterade matförgiftningarna under året.
- Norovirus var det vanligaste identifierade smittämnet och orsakade flest utbrott och sjukdomsfall.
- Örter och kryddor samt grönsaker pekades ut som smittkälla för flest sjukdomsfall bland rapporter där både livsmedel och smittämne identifierats.
- Flest sjukdomsfall inträffade under det första kvartalet, vilket berodde på norovirusutbrott under vintern i kombination med ett stort utbrott med salmonella i början av året.
- Den vanligaste platsen där livsmedel bedömdes ha kontaminerats var storhushåll som restauranger och caféer.
- De mest rapporterade bidragande faktorerna till matförgiftningsutbrott var otillräcklig kylning av livsmedel, bristande personalhygien och kontaminerade ingredienser.

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

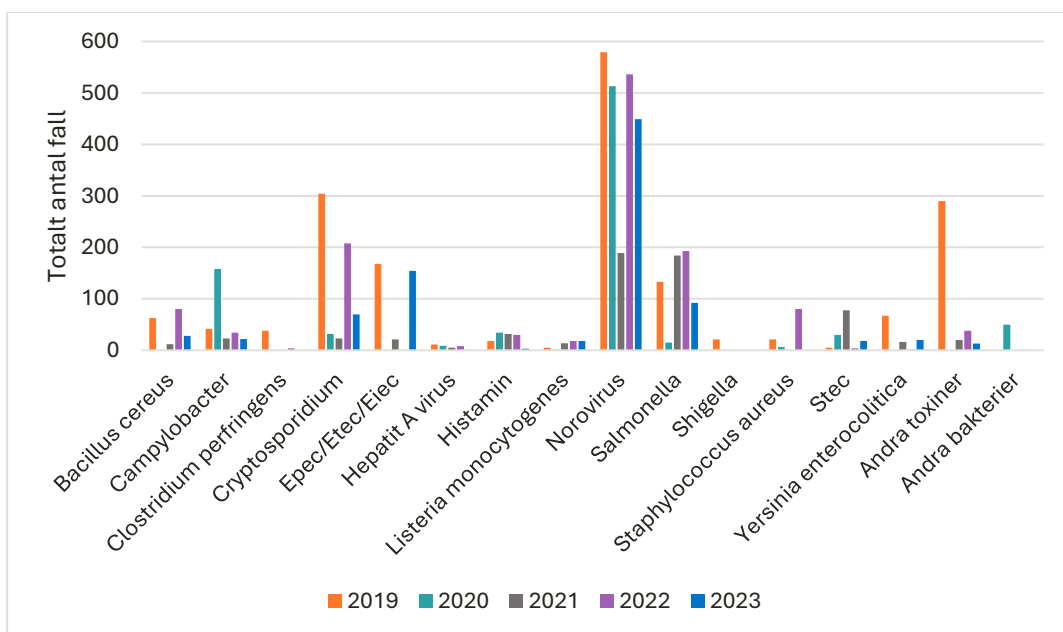
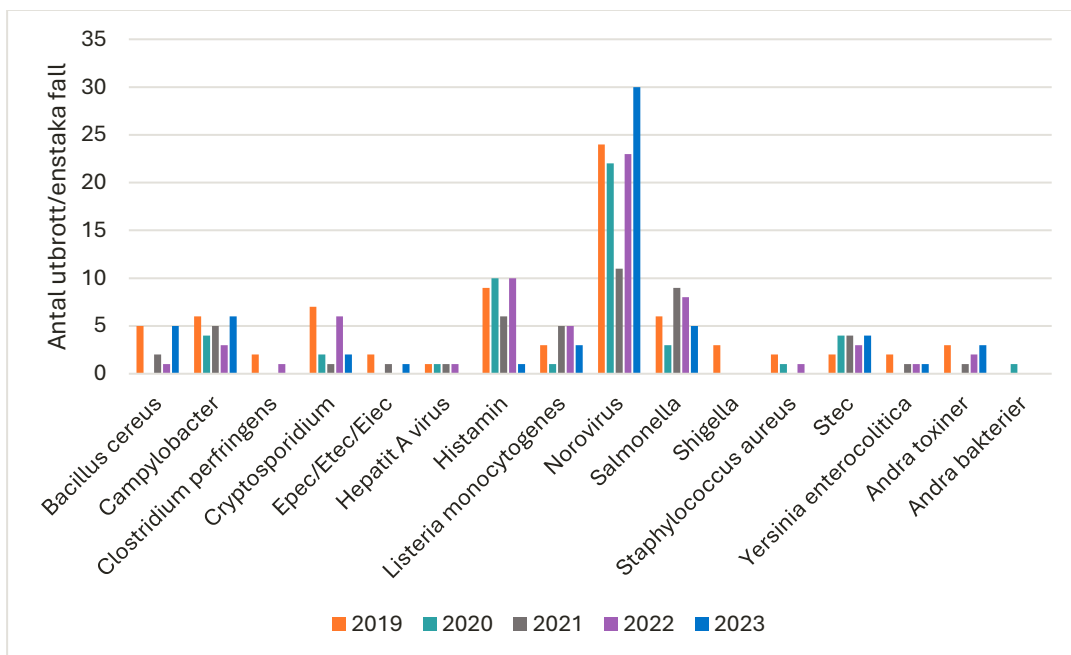
Ytterligare matförgiftningar som rapporterats till Livsmedelverket gällande utbrott från tidigare år.

Kommun	År	Antal fall	Smittämne	Livsmedelskategori	Livsmedel
Ett nationellt utbrott utrett SUBU*	2022	13	Salmonella	Okänt	Okänt

* Samverkansgruppen för utredning och bevakning av utbrott (SUBU) består av representanter från Folkhälsomyndigheten, Livsmedelsverket, Jordbruksverket och SVA.

Bilaga II

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



Bilaga III

Antal utbrott, antal enstaka fall och totalt antal insjuknande av matförgiftning i Sverige per år för perioden 1992–2023.

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	338	34	2283
2023	406	47	2026

