

Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2024



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 11: Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2024. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2025 nr 11

ISSN 1104–7089

Förord

Denna rapport sammanställer och analyserar rapporter om matförgiftningar i Sverige 2024. 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
Okänt smittämne dominerade följt av norovirus	17
Grönsaker och ägg kopplade till flest fall av matförgiftning	19
Flest insjuknade i matförgiftning under första kvartalet 2024	21
Storhushåll och primärproduktion var de vanligaste kontamineringsplatserna	21
Dålig hygien och hög kylförvaringstemperatur vanliga bidragande faktorer till matförgiftningar ...	23
Information om ursprungsland saknas ofta	23
Få uppgifter om konsekvenser av matförgiftningarna	23
Slutsatser	24
Referenser	25
Bilagor	26

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 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 2024. 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 381 rapporter om misstänkta eller bekräftade matförgiftningar med totalt 2 312 sjukdomsfall. I 354 av rapporterna angavs att två eller fler personer smittats genom en gemensam smittkälla. Jämfört med 2023 minskade antalet utbrott något, men fler personer insjuknade, vilket tyder på att utbrotten blivit större. Nivån är jämförbar med tiden före covid-19-pandemin.

Under 2024 inträffade flest fall av matförgiftning under årets första kvartal, då 699 personer rapporterades insjuknade. Detta kan delvis förklaras av ett eller flera större utbrott under vintermånaderna.

Smittämnet var okänt i 85 procent av rapporterna (325 av 381). Bland de rapporter där smittämnet identifierades var kategorin virus vanligast (31 rapporter och 671 fall), följt av bakterier (16 rapporter och 269 fall).

Det vanligaste enskilda smittämnet under året var norovirus (31 rapporter, 671 fall) följt av salmonella (fem rapporter, 222 fall).

Bland de 32 rapporter där både smittämne och misstänkt livsmedel identifierades, stod grönsaker och ägg för över hälften av de rapporterade sjukdomsfallen.

De vanligaste platserna där livsmedel bedömdes ha kontaminerats var storhushåll och primärproduktion.

De vanligaste bidragande faktorerna till de rapporterade matförgiftningarna var smitta eller dålig hygien hos personalen (28 rapporter) samt hög kylförvaringstemperatur (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.

Uppgift om sjukhusvård saknades i de flesta rapporter. Totalt angavs sjukhusvård i nio rapporter, med nio personer som vårdades. Ett dödsfall rapporterades, och var kopplat till *Listeria monocytogenes* i ost.

Summary

Reported Foodborne Illness in Sweden 2024

This summary presents the foodborne illness cases reported to the Swedish Food Agency in 2024. Food poisoning is defined here as illness caused by consuming food contaminated with harmful bacteria, parasites, viruses, or toxins.

The main purpose of this summary is to support investigations of foodborne outbreaks by:

- providing an overview of the current situation
- presenting data that can help link pathogens to specific food types
- highlighting trends in pathogen–food combinations
- serving as a basis for effective risk management actions

According to the Swedish Food Agency regulation LIVSFS 2005:7, local control authorities must conduct epidemiological investigations of foodborne outbreaks. These investigations are to be carried out in collaboration with regional infection control physicians, county administrative boards, 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 also complement the database with additional reports of local and national outbreaks.

This report is based on 381 notifications of suspected or confirmed foodborne illness outbreaks, involving a total of 2,312 cases of illness. In 354 of the reports, it was stated that two or more individuals had been infected through a common source. Compared to 2023, the number of outbreaks decreased slightly, but more people fell ill, indicating that the outbreaks were larger. The level is comparable to the period before the COVID-19 pandemic.

In 2024, the highest number of foodborne illness cases occurred during the first quarter of the year, when 699 individuals were reported ill. This can partly be explained by one or more larger outbreaks during the winter months.

The causative agent was unknown in 85 percent of the reports (325 out of 381). Among the reports where the agent was identified, viruses were the most common category (31 reports and 671 cases), followed by bacteria (16 reports and 269 cases).

The most common individual causative agent during the year was norovirus (31 reports, 671 cases), followed by Salmonella (five reports, 222 cases).

Among the 32 reports where both the causative agent and the suspected food item were identified, vegetables and eggs accounted for more than half of the reported cases.

The most common places where food was assessed to have been contaminated were large-scale catering facilities and primary production.

The most common contributing factors to the reported foodborne illnesses were infection or poor hygiene among kitchen staff (28 reports) and high refrigeration temperatures (20 reports).

Information on the country of origin for the suspected food items was often missing from many of the reports. This may be because providing this information is optional in the reporting form. It may also be due to the difficulty in determining in which country a food item was contaminated with a virus or bacteria.

Information on hospital care was missing in most reports. In total, hospitalisation was reported in nine reports, involving nine individuals. One fatality was reported and was linked to *Listeria monocytogenes* in cheese.

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 2024. 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 webbformulär 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 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 2024 om den först insjuknade blev sjuk under 2024. Om det inte finns någon uppgift om tid för insjuknande gäller istället att anmälan till myndighet ska ha skett under 2024.

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

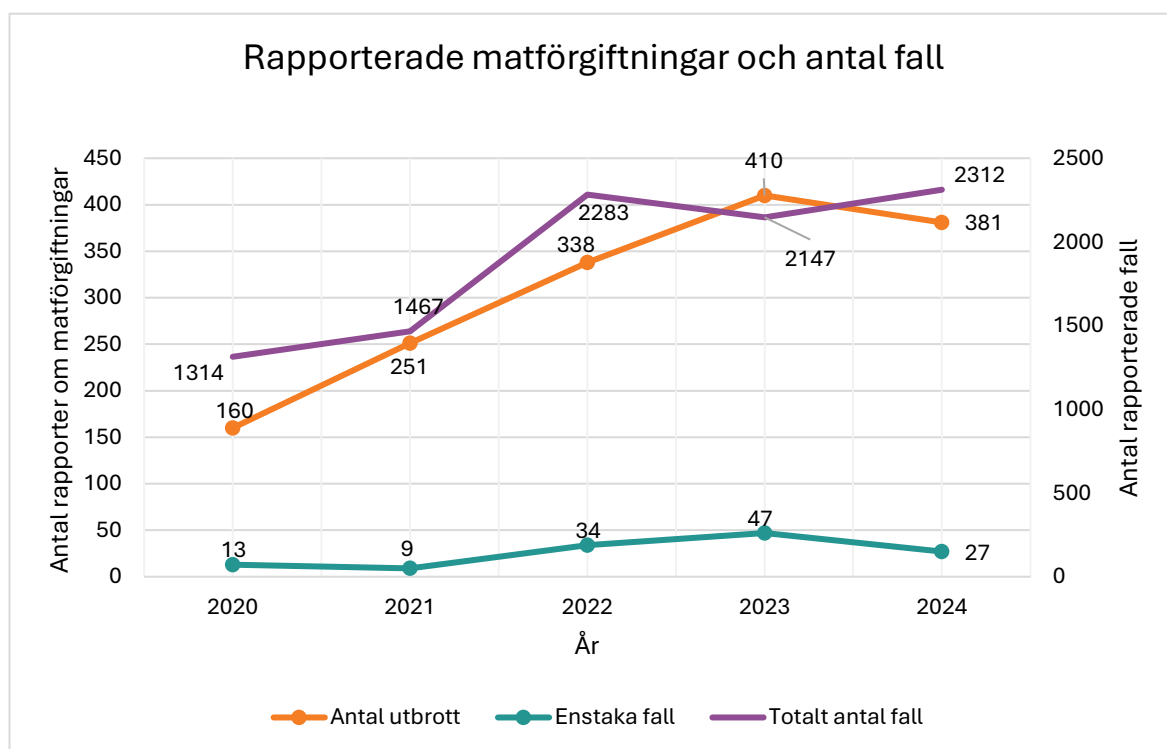
Ett smittämne kan ha angetts som orsak även om det inte isolerats. Detta om det finns andra rimliga skäl att misstänka ett visst smittämne som orsak till matförgiftningen. Sådana skäl kan till exempel vara konsumtion av tonfisk tillsammans med symptom som överensstämmer med histaminförgiftning.

Resultat och diskussion

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

Denna sammanställning baseras på 381 rapporter om matförgiftningar som skett under 2024 med totalt 2 312 insjuknade. Av rapporterna kom 374 från kommunal kontroll medan 7 rapporterades av Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket i samråd.

Av rapporterna var 354 sådana där det angavs att två eller fler personer smittats genom en gemensam smittkälla medan 27 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 2020–2024

Antalet rapporterade matförgiftningar har varierat under de senaste fem åren. År 2020 var nivån låg med 160 rapporter och 1 314 insjuknade, vilket sannolikt berodde på restriktioner under covid-19-pandemin som minskade sociala kontakter och restaurangbesök.

Från 2021 till 2023 ökade både utbrotten och antalet fall varje år, i takt med att samhället återgick till mer normala beteenden. År 2023 rapporterades den högsta nivån med 410 rapporter.

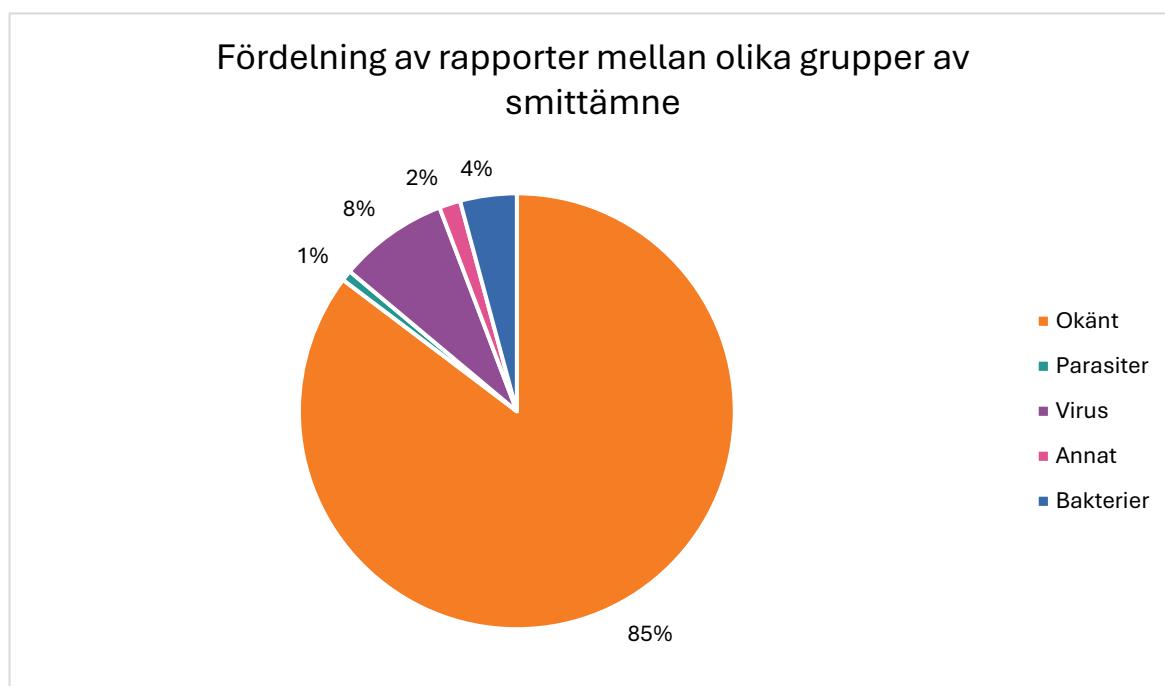
Under 2024 minskade antalet utbrott något till 381, men antalet insjuknade ökade till 2 312. Det tyder på att utbrotten var större. Nivån ligger nu i linje med förhållandena före pandemin och kan ses som en återgång till det normala (Figur 1).

Utöver de 381 rapporterna, har Livsmedelsverket fått ytterligare fyra rapporter som inte ingår i denna sammanställning eftersom utbrotten inträffade tidigare än 2024. Information om dessa fyra rapporter finns i Bilaga I.

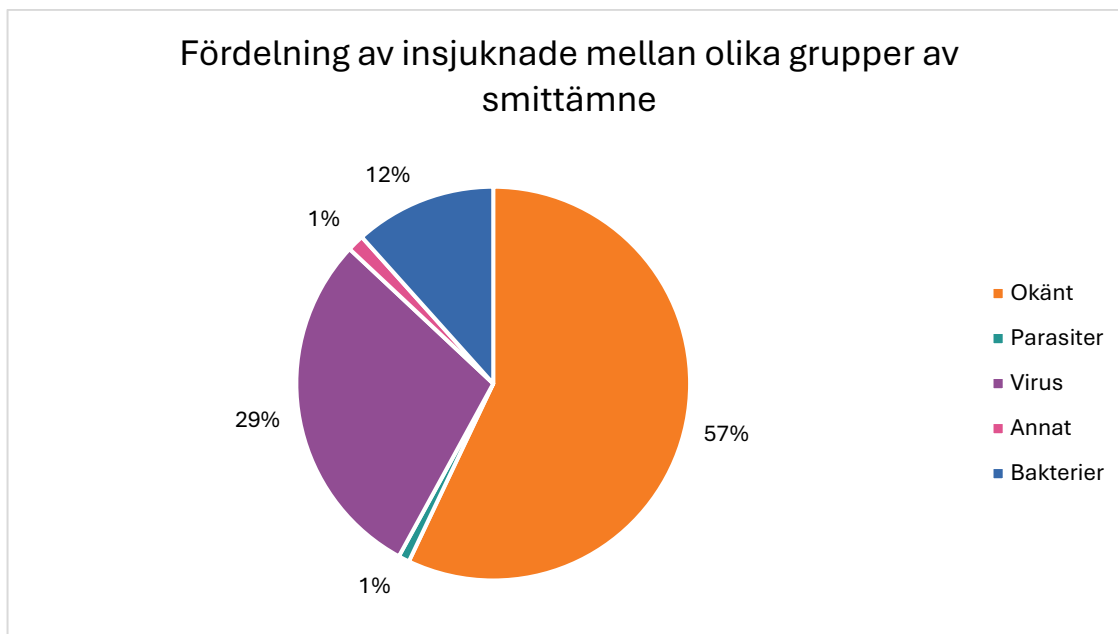
Smittämnet okänt i majoriteten av matförgiftningar

Under 2024 var smittämnet okänt i 85 procent av rapporterna (325 rapporter) med 1 319 insjuknade. Virus var den vanligaste identifierade gruppen av smittämne med 31 rapporter (åtta procent) och 671 fall, följt av bakterier med 16 rapporter (fyra procent) och 269 fall. Se figurerna 2a, 2b samt 3a och 3b.

Resultatet visar att identifiering av smittämne är en utmaning, vilket försvårar riktade förebyggande insatser. Det kan bero på att provtagning inte kan göras om det misstänkta livsmedlet inte finns kvar eller att insjuknade inte besöker vård för att lämna humanprov.



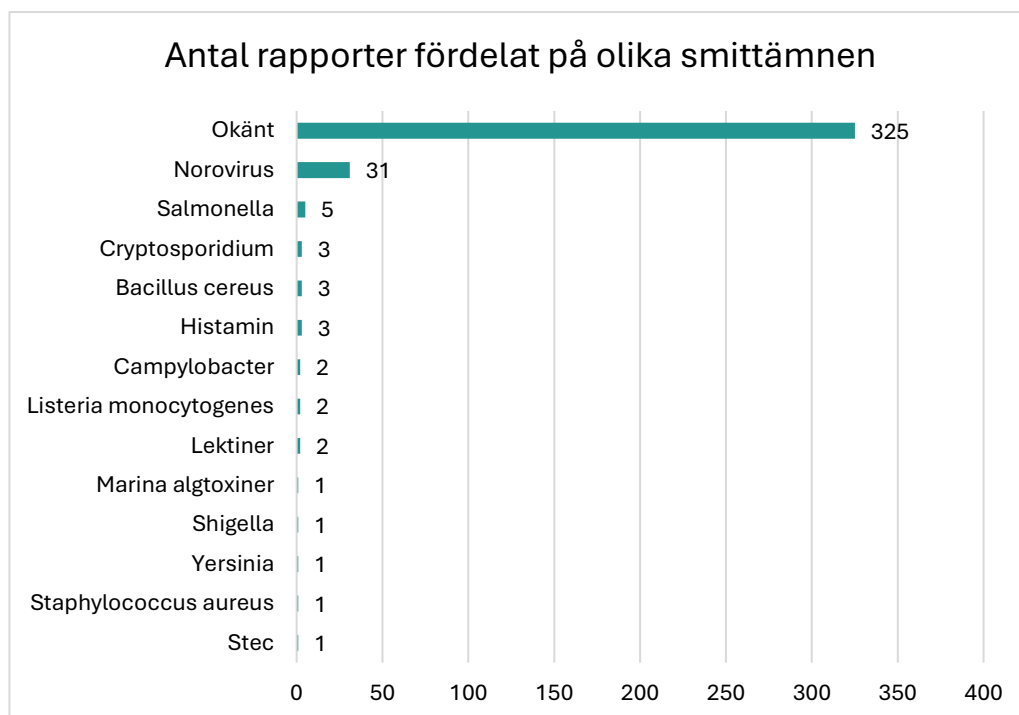
Figur 2a. Fördelning av rapporter mellan olika grupper av smittämne under 2024.



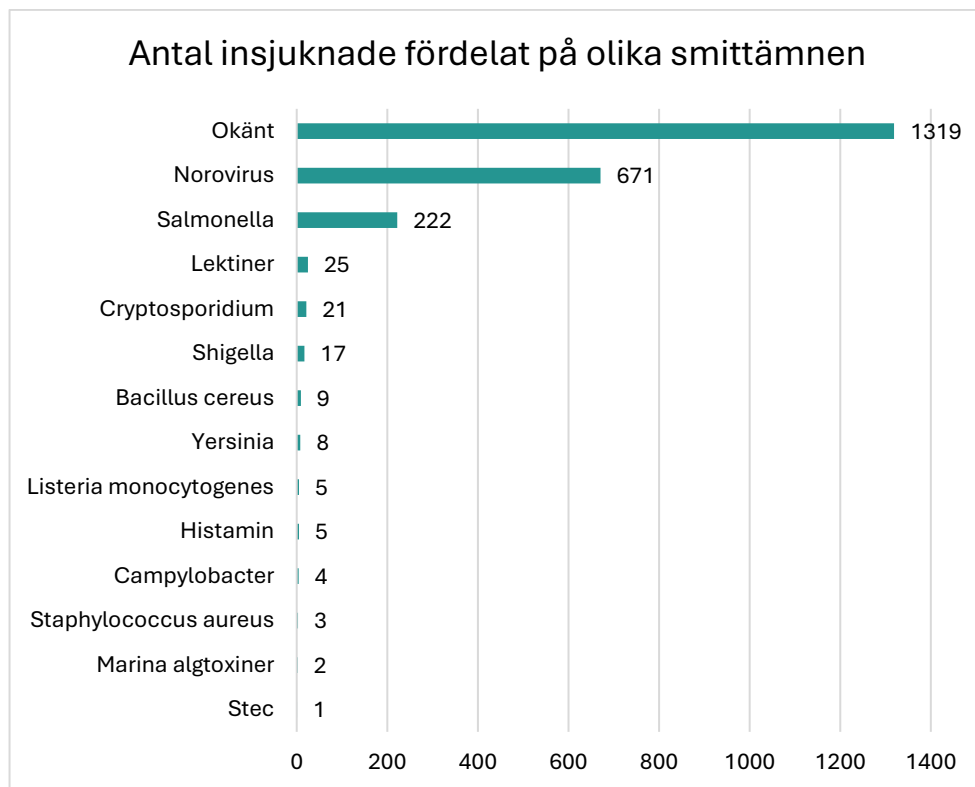
Figur 2b. Fördelning av insjuknade mellan olika grupper av smittämne under 2024.

Okänt smittämne dominerade följt av norovirus

Precis som tidigare år rapporterades okänt smittämne i flera utbrott under 2024 och stod för det största antalet rapporter och antal fall: totalt 325 rapporter med 1 319 insjuknade. Efter detta var norovirus det mest rapporterade identifierade smittämnet, med 31 rapporter och 671 fall, följt av salmonella med fem rapporter och 222 fall. Se figurerna 3a och 3b.



Figur 3a. Antal rapporter fördelat på olika smittämnena



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.

Bland rapporterna där norovirus identifierades som smittämne under 2024 var livsmedelskällan ofta okänd. I 17 rapporter med 494 insjuknade angavs livsmedlet som "Okänt", vilket illustrerar hur svårt det kan vara att fastställa smittkällan vid virusorsakade utbrott. Därefter var kräftdjur och blötdjur (framförallt ostron) den vanligaste smittkällan för norovirus (Tabell 1).

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

Smittämne	Livsmedelskategorier	Antal rapporter	Antal fall
Bacillus cereus	Blandad mat	1	2
	Ost	1	5
	Övrigt	1	2
Campylobacter	Okänt	2	4
Cryptosporidium	Grönsaker och produkter därav	2	11
	Okänt	1	10
Histamin	Fisk och produkter därav	2	4
	Okänt	1	1
Staphylococcus aureus	Ost	1	3
Lektiner	Grönsaker och produkter därav	2	25
Listeria monocytogenes	Blandat rött kött och produkter därav	1	4

Smittämne	Livsmedelskategorier	Antal rapporter	Antal fall
	Ost	1	1
Marina algtoxiner	Kräftdjur, blötdjur och produkter därav	1	2
Norovirus	Bageriprodukter	2	28
	Blandad mat	1	90
	Fisk och produkter därav	1	11
	Frukt, bär och produkter därav	1	3
	Okänt	17	494
	Kräftdjur, blötdjur och produkter därav	9	45
Okänt	Blandad mat	6	16
	Buffé	3	15
	Fisk och produkter därav	1	5
	Griskött och produkter därav	1	3
	Grönsaker och produkter därav	2	25
	Kycklingkött och produkter därav	1	2
	Odefinierat kött och produkter därav	1	2
	Mejeriprodukter (andra än ost)	1	10
	Okänt	307	1237
	Kräftdjur, blötdjur och produkter därav	1	3
	Spannmålsprodukter inklusive ris, frön och baljväxt (nötter, mandlar)	1	1
Stec	Okänt	1	1
Salmonella	Griskött och produkter därav	1	2
	Grönsaker och produkter därav	2	114
	Okänt	1	6
	Ägg och äggprodukter	1	100
Shigella	Okänt	1	17
Yersinia	Okänt	1	8
Totalt		381	2312

Grönsaker och ägg kopplade till flest fall av matförgiftning

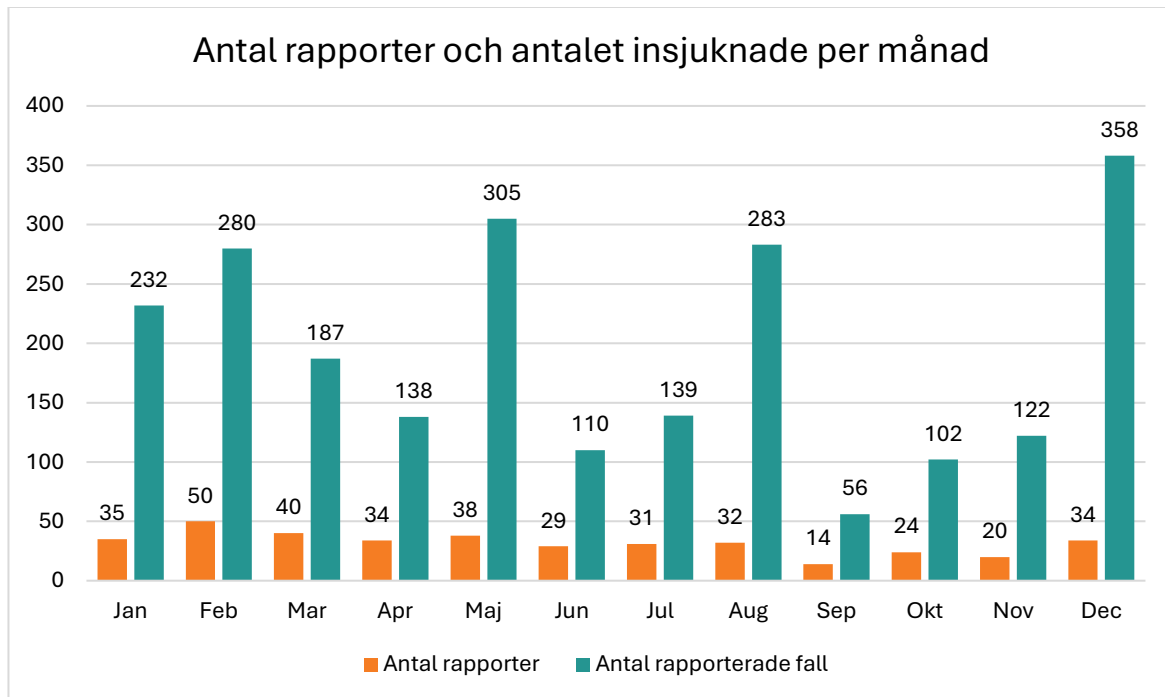
Under 2024 fanns det totalt 29 rapporter där både ett smittämne och ett misstänkt livsmedel identifierats, med sammanlagt 450 insjuknade. Bland dessa stod två livsmedelskategorier ut som särskilt betydelsefulla. Grönsaker och produkter därav kopplades till 150 insjuknade och ukrainska ägg förekom i en rapport med 100 fall. Dessa två kategorier stod därmed för över hälften av alla fall där en smittkälla kunde identifieras.

Tabell 2. Livsmedelskategori för de livsmedel som utpekats som smittkällor i rapporter 2024.

Livsmedelskategorier	Smittämne	Antal rapporter	Antal fall
Bageriprodukter	Norovirus	2	28
Blandad mat	Bacillus cereus	1	2
	Norovirus	1	90
Fisk och produkter därav	Histamin	2	4
	Norovirus	1	11
Frukt, bär och produkter därav	Norovirus	1	3
Griskött och produkter därav	Salmonella	1	2
Grönsaker och produkter därav	Lektiner	2	25
	Cryptosporidium	2	11
	Salmonella	1	114
Blandat rött kött och produkter därav	Listeria monocytogenes	1	4
Ost	Bacillus cereus	1	5
	Staphylococcus aureus	1	3
	Listeria monocytogenes	1	1
Kräftdjur, blötdjur och produkter därav	Marina algtoxiner	1	2
	Norovirus	9	45
Ägg och äggprodukter	Salmonella	1	100
Totalt		29	450

Flest insjuknade i matförgiftning under första kvartalet 2024

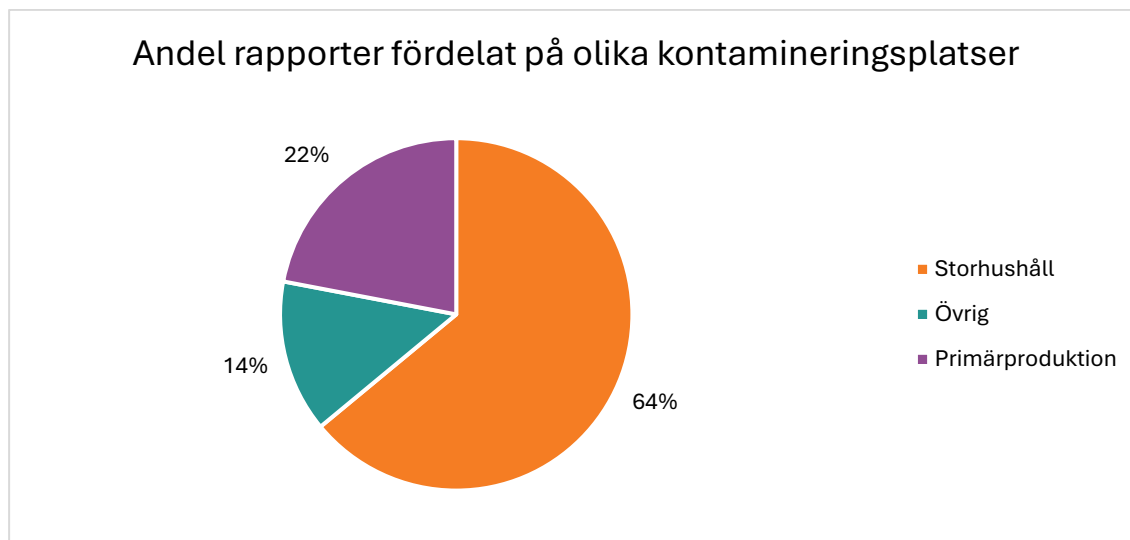
Under 2024 inträffade flest fall av matförgiftning under årets första kvartal, då 699 personer rapporterades insjuknade. Detta kan delvis förklaras av flera utbrott med norovirus under vintermånaderna.



Figur 4. Antal rapporter och antalet insjuknade per månad under 2024.

Storhushåll och primärproduktion var de vanligaste kontamineringsplatserna

Av de rapporter där både kontamineringsplats och livsmedel angavs under 2024, var 64 procent kopplade till storhushåll såsom restauranger, skolor, vårdinrättningar och liknande serveringsmiljöer. Primärproduktion stod för 20 procent medan 14 procent av rapporterna gällde övriga platser, som privata hushåll, transport eller tillfälliga evenemang. Det förekom inga rapporter som kopplats till detaljhandel. Se Figur 5a.



Figur 5a. Andel rapporter fördelat på olika angivna kontamineringsplatser under 2024.

Det fanns uppgift om kontamineringsplats för 534 rapporterade sjukdomsfall. Inom dessa rapporter var kontamineringsplatsen storhushåll för 46 procent av fallen och primärproduktion 44 procent vilket gör dem till de vanligaste kontamineringsplatserna. Se Figuren 5b.



Figur 5b. Andel insjuknade fördelat på olika angivna kontamineringsplatser under 2024.

Dålig hygien och hög kylförvaringstemperatur vanliga bidragande faktorer till matförgiftningar

Under 2024 rapporterades faktorer som bidrog till de rapporterade matförgiftningarna i 86 rapporter. Den vanligaste faktorn var dålig hygien hos personalen, som angavs i 28 rapporter. Därefter följde hög kylförvaringstemperatur (20 rapporter) och brister i nedkylning (14 rapporter). Resultaten bekräftar att bristande kontroll av personalhygien och temperatur är fortsatt centrala riskfaktorer vid matförgiftningar (Tabell 3).

Tabell 3. Bidragande utpekade faktorer till rapporterade matförgiftningar.

Bidragande faktorer	Antal rapporter
Dålig hygien hos personalen	28
Hög kylförvaringstemperatur	20
Brister i nedkylning	14
En kontaminerad ingrediens	13
För låg varmhållningstemperatur	12
Brister i värmebehandling, otillräcklig värmebehandling vid tillagning eller återupphettning	11
Fel i förvaring gällande tid/temperatur	11
Korskontaminering	10
Annan	32

Information om ursprungsland saknas ofta

Information om livsmedlets ursprungsland saknas ofta i rapporteringen, men i vissa fall har ursprunget kunnat fastställas. Ett exempel på ett utbrott med livsmedel från ett land utanför EU rörde marina algtoxiner i blåmusslor från Chile. Bland utbrott med livsmedel från andra EU-länder kan nämnas ett utbrott med norovirus där smittkällan var ostron från Frankrike och ett salmonellautbrott med rucola från Italien samt ägg från Ukraina. Det fanns också uppgifter om utbrott med livsmedel producerade i Sverige, till exempel cryptosporidium från grönkål i Halmstad.

Få uppgifter om konsekvenser av matförgiftningarna

Uppgifter om att insjuknade vårdats på sjukhus är ofta inte tillgängliga för den rapporterande myndigheten. Under 2024 rapporterades nio matförgiftningar med totalt nio personer som uppgavs ha fått vård. Ett dödsfall förekom och var kopplat till *Listeria monocytogenes* i ost.

Slutsatser

- Rapporterade matförgiftningar och insjuknade fall tillbaka på nivåer som före covid-19-pandemin. Under 2024 rapporterades 381 utbrott, en liten minskning jämfört med 2023, vilket tyder på en stabil nivå efter pandemiperioden.
- Smittämnet var okänd i 85 procent av de rapporterade matförgiftningarna, vilket gör det svårt att rikta förebyggande åtgärder.
- Norovirus var det vanligaste identifierade smittämnet, med 31 rapporter och totalt 671 insjuknade.
- Grönsaker och ägg stod för flest sjukdomsfall (150 respektive 100 fall) bland de rapporter där både livsmedel och smittämne angavs.
- Flest sjukdomsfall inträffade under första kvartalet, med 699 fall, kopplat till flera norovirusutbrott under vintermånaderna.
- De vanligaste platserna där livsmedel bedömdes ha kontaminerats var storhushåll och primärproduktion.
- De vanligaste bidragande faktorerna till de rapporterade matförgiftningarna var smitta eller dålig hygien hos personalen samt hög kylförvaringstemperatur.

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

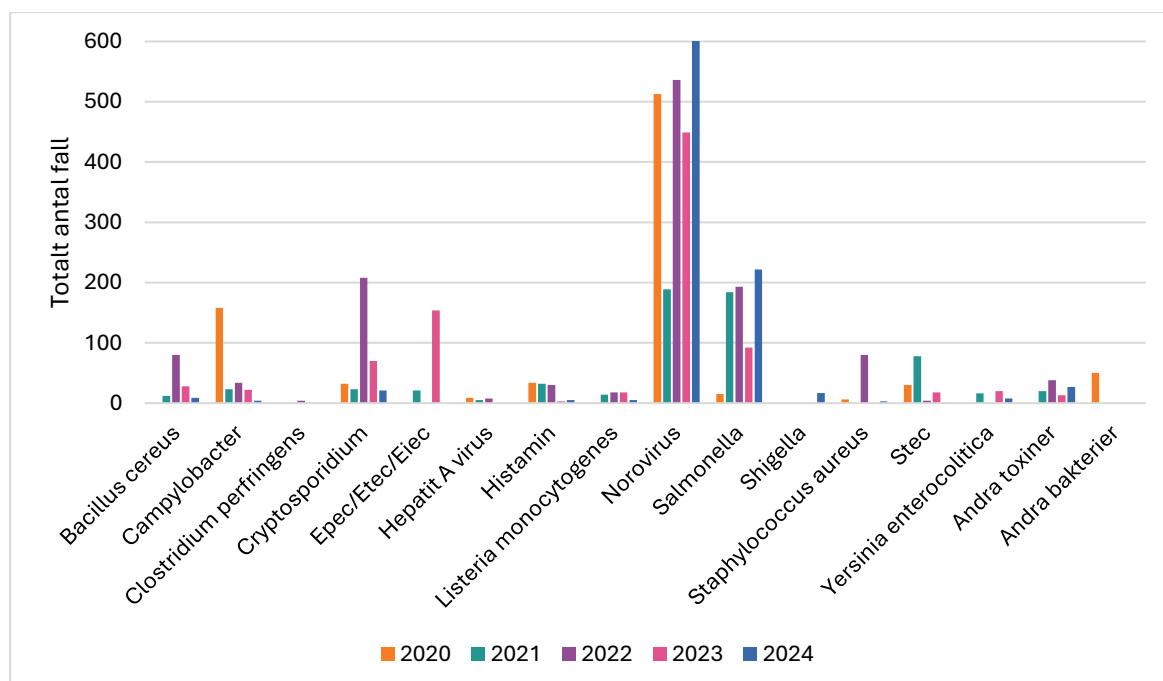
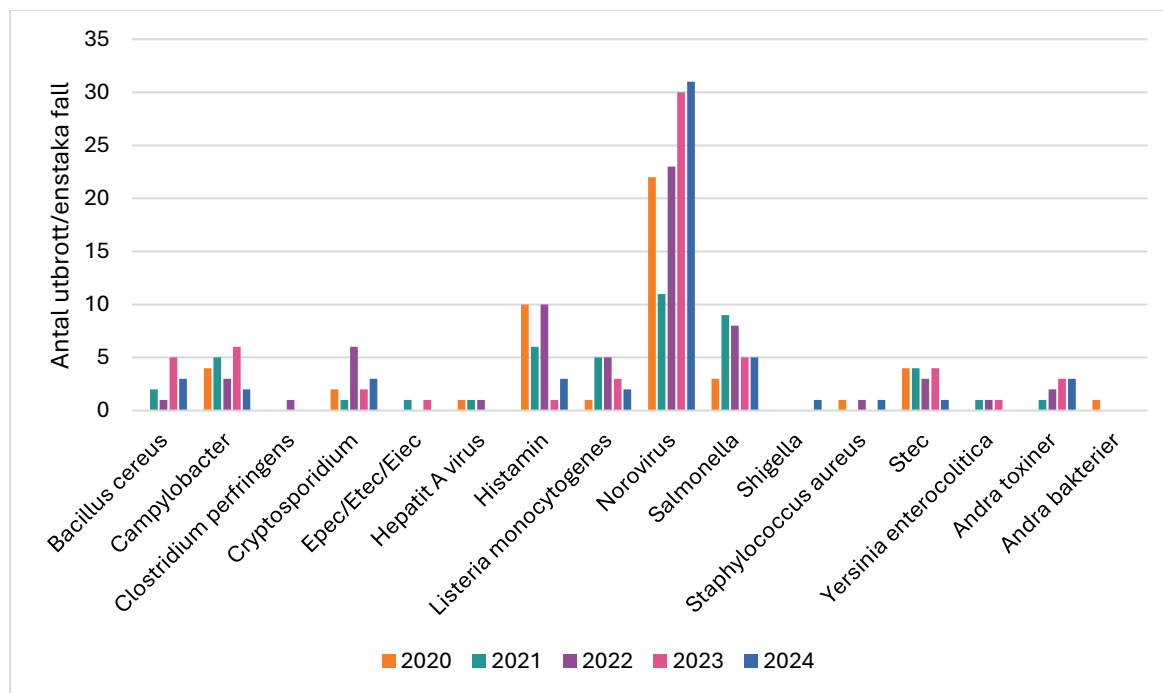
Ytterligare matförgiftningar som rapporterats till Livsmedelsverket gällande utbrott från tidigare år.

Kommun	År	Antal fall	Smittämne	Livsmedelskategori	Livsmedel
Ett nationellt utbrott utrett SUBU*	2023	3	Listera monocytogenes	Griskött och produkter därav	Aladåb
Ett nationellt utbrott utrett SUBU	2023	5	Stec	Nötkött och produkter därav	Råbiff och nötfärs
Ett nationellt utbrott utrett av SUBU	2023	97	Salmonella Enteritidis	Ägg och äggprodukter	Ägg
Ett nationellt utbrott utrett av SUBU	2023	16	Salmonella Muenster	Spannmålsprodukter inklusive ris, frön och baljväxt (nötter, mandlar)	Tahini och halva från samma producent

* 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 1992–2024.

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
2024	381	27	2312

