

Örebro läns lathund för livsmedelsrelaterade utbrott

2014-09-01 (Uppdaterad kontaktlista 2019-09-24)
Förlaga Smittskydd Stockholm

Utarbetad i samarbete med

Bergslagens miljö- och byggförvaltning, Lindesberg
Miljökontoret, Karlskoga kommun
Miljökontoret, Örebro kommun
Smittskyddsenheten, Region Örebro län

Innehållsförteckning

1	Rutiner för utbrott av smittsamma sjukdomar	5
1.1	Syfte.....	5
1.2	Uppdatering	5
2	Anmälan inkommer	5
3	Utredning.....	6
3.1	Vägledning för bedömning	6
3.2	En person sjuk	6
3.3	Flera personer sjuka	6
4	Livsmedel	7
4.1	Förbud/omhändertagande/avbryta driften	7
4.2	Personal inom restaurang/livsmedelsbransch	7
4.3	Avstängning av personal.....	8
4.4	Rengöring	8
5	Dricksvatten	9
6	Legionella	9
7	Bassängbad	9
8	Djur	10
9	Livsmedel eller foder i primärproduktion.....	10
10	Rapportering	10
11	Några tillämpliga lagrum.....	11
11.1	EG-förordning 882/2004 om offentlig kontroll mm	11
11.2	Miljöbalken, (1998:808), 9 kap	11
11.3	Miljöbalken (1988:808) 26 kap	12
11.4	Förordning (1998:899) om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd	12
11.5	Livsmedelslagen (SFS 2006:804).....	12
11.6	Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)	12
11.7	Smittskyddslagen (2004:168) 1 kap	12
12	Bilaga 1 – Anmälan, utredning, sjukdomsförlopp – förslag frågeformulär	13
13	Bilaga 2 – Lathund, Patogena livsmedelsburna agens.....	16

Kontaktlista (uppdaterad september 2019)

	Dagtid	Jourtid
Miljökontor Örebro län		
<i>Samhällsbyggnadsförvaltning, Bergslagens</i>	0581-810 00 Vx	
Hällefors Lindesberg Ljusnarsberg Nora TIB	0581 - 817 45	
Samhällsbyggadsförbundet Bergslagen	Saknas	
Kommunikatör Lindesberg	0587 - 55 00 40	SOS-alarm 019 - 14 76 42
Kommunikatör Nora	0581 - 810 05	
Kommunikatör Hällefors	0587 - 812 73	
Kommunikatör Ljusnarsberg	Saknas	
	Saknas	
<i>Samhällsbyggnadsförvaltning, Kumla</i>		
Samordnare	019 - 58 81 91	Saknas
Kommunikatör	019 - 58 81 25	Saknas
Vattenverk	019 - 58 80 00 Vx	019 - 588 588
<i>Sydnärkes miljöförvaltning</i>		
Askersund Laxå Lekeberg TIB	0584 - 47 34 00	
Kommunikatör Laxå	Saknas	Saknas
Askersund	0584 - 47 31 02	070 - 639 91 08
Lekeberg	0583 - 810 14	072 - 248 10 14
Vattenverk Laxå	0585 - 489 66	
Askersund	0584 - 47 32 00	070 - 335 84 95
Lekeberg	0583 - 810 59	070 - 678 58 99
	0585 - 488 39	019 - 18 56 30 (alt Laxå mobil)
<i>Drift- och serviceförvaltningen, Hallsberg</i>		
Växel(samord. Kumla) TIB	0582 - 68 50 00	
Kommunikatör	Saknas	
Vattenverk	0582 - 68 54 75	
	0582 - 68 50 00	SOS-alarm 019 - 17 05 15
	Vx	
<i>Miljökontoret, Karlskoga</i>		
Miljökontoret	0586 - 610 00	
Kommunikatör	0586 - 620 62	
Kommunens säkerhetssamordnare	0586 - 619 70	0586 - 619 70
Vattenverket Karlskoga Energi och miljö	0586 - 75 01 00	0586 - 75 02 00
<i>Miljö- och samhällsbyggnadsavdelningen, Degerfors</i>		
Miljökontoret	0586 - 484 80	
Kommunens säkerhetssamordnare	0586 - 481 21	073 - 920 41 14
TIB	Saknas	Saknas
Kommunikatör	0586 - 481 85	
Vattenverk	0586 - 483 91	073 - 920 40 02
<i>Miljökontoret, Örebro</i>		
Miljökontoret Örebro(servicecenter) TIB	019 - 21 10 00	SOS Alarm 112
Vattenverket Örebro	019 - 12 75 75	SOS Alarm 019 - 12 75 75
	019 - 21 10 00	Jourhavande drifttekniker
		070 - 689 96 13 alt. SOS Alarm 112
Kommunikationsavd (webb orebro.se)	019 - 21 10 00	TIB, SOS Alarm 019 - 12 75 75

Region Örebro Län

Smittskydd

Smittskyddssjuksköterska
Smittskyddsläkare
Smittskyddssekreterare
TIB – Region Örebro län
1177

Länsstyrelsen Örebro

Chef samhällsskydd o. beredskap
Länsveterinär

Livsmedelsverket

Utbrottsjouren (lab)

Kontrollstöd för dricksvatten
VAKA
Livsmedelsallergener (kostnadsfritt)

Jordbruksverket

Folkhälsomyndigheten

TIB
Vattenlab, legionella

Salmonella

Laboratorier

Eurofins

Alcontrol

SVA

Lab länskliniken (humanprov)

Dagtid	Jourtid
019 – 602 34 43	Infektionsjouren, sjukhuset vx
019 – 602 35 81	019 – 602 10 00
019 – 602 11 30	
019 – 602 10 00	019 – 602 10 00
1177	1177
010-224 80 00 Vx	
010-224 82 61	TIB 08 – 454 20 92, SOS alarm
010 – 224 83 46	
010 – 224 83 53	
018 – 17 55 00	TIB 018 – 13 01 10, SOS alarm
073 – 354 53 23	SOS-Alarm 018 – 10 15 02
018 – 17 55 00	
020 – 30 20 30	020 – 30 20 30
073 – 354 53 23	
036 – 15 50 00 Vx	TIB 036 – 12 72 55, SOS alarm
010 – 205 20 00	
010 – 205 24 00	010 – 205 24 00
010 – 205 24 80	
Tfn tid 10 - 12	
010 – 205 20 00 Vx	
010 – 490 83 10	SOS Alarm 031 – 334 10 04
013 – 25 49 00	
018 – 67 40 00	TIB 018 – 67 40 01
010 – 602 11 85	Jour Mikrobiologen dagtid 019 – 602 10 00 Vx

1 Rutiner för utbrott av smittsamma sjukdomar

Miljöförvaltningen (eller motsvarande) ansvarar för objektsrelaterade åtgärder, dvs. om utbrottet har ett samband med t ex livsmedel, dricksvatten, badvatten, avlopp, ventilation eller husdjur. Vid utbrott av smittsamma sjukdomar är det landstingets smittskyddsenhet som ansvarar för patientåtgärder. Vid epizooti, zoonos eller andra djursjukdomar har Länsstyrelsen ett ansvar. Länsstyrelsen har även ett regionalt samordningsansvar.

Kontakta alltid Smittskyddsenheten för samråd och information. Smittskyddsenheten kan t ex veta om sjukdomsfall som inträffat i andra kommuner som orsakats av samma smittkälla. Smittskyddsenheten kan också avgöra om flera humanprover bör tas och kan också medverka till att det sker. Länsstyrelsen bör också alltid kontaktas eftersom det kan vara svårt att avgöra kopplingen till djursmitta och primärproduktion i ett tidigt stadium.

1.1 Syfte

Syftet med lathunden är att ge en ökad samsyn mellan länets kommuner och möjlighet att snabbt stoppa smittspridning samt till snabbare smittspårning och åtgärder vid inträffade utbrott.

Genom samverkan med berörda kommuner regionalt, smittskydd Region Örebro län samt länsveterinären, kan vi bättre utnyttja befintlig kunskap och erfarenhet. Snabba insatser kan förhindra fler insjuknande och bidra till att sänka kostnader för patient och sjukvården. Snabba insatser är också viktiga för att fastställa smittämnet och spåra smittkällan. Behov av handfast vägledning för utredning och åtgärder kan aldrig underskattas.

När man får en anmälan om ett misstänkt utbrott är det viktigt att prioritera detta och agera snabbt först med åtgärder för att förhindra smittspridning, sedan med inspektion och provtagning och allt ska dokumenteras.

1.2 Uppdatering

Smittskyddsenheten ansvarar för att telefonlistan uppdateras årligen i september eller vid behov. Respektive kommun ansvarar för egna kontaktvägar hålls aktuella.

2 Anmälan inkommer

1. **Du får en anmälan från en privatperson** eller livsmedelsföretagare via telefon, e-tjänst eller mail. Använd ett frågeformulär för anmälan av misstänkt matförgiftning (*exempel på frågeformulär se bilaga 1*).
Bedöm med ledning av svaren på frågorna om fortsatt utredning (s. 7) behövs, kontakta Smittskyddsenheten Region Örebro län.
2. **Du får en anmälan per telefon från behandlande läkare.** Om smittan är objektsrelaterad till din kommun kontakta smittskyddsenheten för samråd innan utredning påbörjas (s. 7).
3. **Du får en aidentifierad skriftlig anmälan enligt smittskyddslagen från Smittskyddsenheten Örebro** om att en person har en smittsam sjukdom. Om det framgår av anmälan eller du misstänker att smittan har inträffat i din kommun och är objektsrelaterad starta en utredning (se nedan). Kontakta Smittskyddsenheten Region Örebro Län som kan ha mer information än vad som står på anmälningsblanketten.

Om smittan rör **djur** eller livsmedel i primärproduktionen meddela även länsveterinären, Örebro.

Har man möjlighet att **förhindra spridning av smitta** (T ex genom att förhindra att livsmedel distribueras). Vid en misstänkt kontamination inom livsmedelsindustrin är det första man gör att spärra de livsmedel som man misstänker inte är OK, *därefter* gör man utredningen.

3 Utredning

Utredning omfattar först en **bedömning** om något måste göras med den anmälan du fått, (*exempel på frågeformulär se bilaga, 1 och 2*). Diskutera gärna med smittskyddsenheten.

3.1 Vägledning för bedömning

1. **Omedelbart besök** (snarast eller inom ett dygn):

- ett misstänkt fall av histaminförgiftning ska leda till omedelbar åtgärd, rapportera varje fall till Smittskyddsenheten Region Örebro Län och Livsmedelsverket
- flera personer sjuka
- troligt att det finns livsmedel kvar för provtagning
- smittämnet/symtomen allvarliga
- förvaltningen har kännedom om brister i lokalen eller hanteringen

2. **Endast kontakta lokalen/verksamheten per telefon:**

- anmälan mycket lång tid efter insjuknandet (undantag agens med lång inkubationstid)
- endast en person sjuk (undantag vid allvarlig agens)
- oklara eller osannolika förhållanden

3. **Ingen åtgärd:**

- anteckna skälen på anmälningsblanketten eller motsvarande

3.2 En person sjuk

Frågor att ställa sig innan bedömning om eventuell fortsatt utredning:

Hur lång tid efter måltiden uppstod symptomen?

Tidigare måltider?

Hur lång tid efter måltiden har anmälan kommit till förvaltningen?

Misstänkt matförgiftning på samma lokal senaste året?

Dåliga provsvar (otjänligt/tjänligt med anmärkning) från verksamheten senaste året?

Har verksamheten inspekterats senaste året? (om nej – inspektera)

Väg samman svaren och bedöm om fortsatt utredning ska ske/ alternativt avsluta anmälan med nedskrivna motivering.

3.3 Flera personer sjuka

Frågor att ställa sig innan bedömning om eventuell fortsatt utredning:

Hur lång tid efter måltiden uppstod symptomen?

Tidigare måltider?

Hur lång tid efter måltiden har anmälan kommit till förvaltningen?

Misstänkt matförgiftning på samma lokal senaste året?

Dåliga provsvar (otjänligt/tjänligt med anmärkning) från verksamheten senaste året?

Har verksamheten inspekterats senaste året? (om nej – inspektera)

Väg samman svaren och bedöm om fortsatt utredning ska ske/ alternativt avsluta anmälan med nedskrivna motivering.

I inledningskedet av ett utbrott kan det bli många telefonsamtal och uppgifter som ska bearbetas och utföras.

Det är därför viktigt att närmaste chef eller arbetskamrat underrättas om att utredning av ett misstänkt utbrott pågår. Omprioritering av arbetsuppgifter kan bli nödvändigt.

Kontakta smittskyddsenheten. Det kan även bli aktuellt att kontakta nämndens ordförande och informera kommunstyrelsens ordförande. Detta gäller även vid enstaka fall av botulism, difteri m fl.

Kontakta även informationsavdelningen och ansvarig för kommunens hemsida.

Bestäm om och vilken information som ska gå ut till allmänheten och vem som ska informera.

Om en lokal epidemiberedningsplan finns så samråd med smittskyddsenheten om den ska tas i bruk.

Vid behov informera till andra myndigheter så att utredningen kan ske i samarbete. Detta behöver dock inte ske i det mest akuta skedet när det är bråttom att påbörja utredningen

Stöd för utredningen kan även fås av Livsmedelsverket eller på livsteck.net/Utbrottsstöd-krisstöd. Rapportera alla utbrott på www.livsteck.net (se ”rapportering”).

4 Livsmedel

Du har bestämt att fortsätta utredningen och göra en inspektion av livsmedelslokalen. Innan du åker ut på inspektion ta med provtagningsutrustning om du tror att det finns möjlighet att provta. Kontakta ev. andra kommuner och smittskyddsenheten för samråd och information. Se lokala anvisningar alternativt se bilaga 1.

Livsmedelsverket utför kostnadsfria analyser vid misstänkta allergiska reaktioner, förutsatt att utförlig information om reaktionen lämnas. Kontakta alltid Livsmedelsverket innan provet skickas för rådgörande om bl a provets mängd. På livsteck.net finns även en blankett för rapportering av misstänkta allergiska reaktioner (obs kan/ska även användas vid enstaka fall och ej endast vid utbrott), som bör fyllas i och bifogas livsmedel som skickas för analys till Livsmedelsverket. Blanketten ger stöd till vilka frågor om diagnos och symtom som kan ställas.

4.1 Förbud/omhändertagande/avbryta driften

Om risk finns att fler insjuknar vid fortsatt öppethållande, kan beslut om föreläggande eller förbud om hantering av livsmedel bli aktuellt med stöd av 22 § livsmedelslagen och misstänkta livsmedel kan med stöd av 24 § livsmedelslagen bli omhändertagna om föreläggandet eller förbudet inte följs. Omhändertagande kan ske i väntan på provresultat. Driften på anläggningen kan avbrytas tillfälligt med stöd av förordning (EG) 882/2004, artikel 54. Se även nedan ”Ersättning pga myndighetens ingripande”. Det är därför viktigt att delegation finns för att kunna fatta sådana beslut eftersom tidsaspekten är viktig. Enl. 33§ Livsmedelslagen ska beslut gälla även om det överklagas.

4.2 Personal inom restaurang/livsmedelsbransch

Det finns inte längre någon lag som säger att personal med livsmedelsarbete måste provtas med avseende på tarmbakterier efter utlandsresa eller vid nyanställning. Arbetsgivaren är dock skyldig att hålla sig underrättad om sjukdomsstatusen hos sin personal och låta provta personalen vid symtom /alternativt vid misstanke om sjukdom. I verksamhetens egenkontroll bör det finnas rutiner som visar att all personal har fått information om livsmedelshygien och regler vid sjukdom. Personalen är skyldig att meddela chefen om de är sjuka, särskilt vid magsjuka eller sårinfektioner. Företaget kan låta personalen vid nyanställning skriva under på att de förstått detta.

Vid misstanke om att personal bär på smitta ska **inte** företaget ombesörja provtagning, det görs alltid i samråd med läkare. Personal med symtom ombeds själv kontakta läkare, företagshälsovård eller

vårdcentral för bedömning och eventuell provtagning. Skyldigheten att provta sig för en allmänfarlig sjukdom styrs av *Smittskyddslagen*. Provsvar är en journalhandling inom hälso- och sjukvården och lyder under *Patientdatalagen* och får därför inte hanteras hur som helst. Läkaren ska ta emot provsvaret och informera den provtagna personen om provsvaret.

Om resultatet visar på en sjukdom som är anmälningspliktig och smittspåringspliktig enligt smittskyddslagen, så ska läkaren informera patienten, göra en smittskyddsanmälan till Smittskyddsenheten Region Örebro Län, samt ge förhållningsregler till patienten om sjukdomen anses vara allmänfarlig.

I enlighet med ovanstående följer att provsvar enbart ska lämnas ut av hälso- och sjukvården som dels har skyldighet att hålla journal, dels har skyldighet att iaktta sekretess.

- Provtagningen ska ske via hälso- och sjukvården, till exempel av en företagsläkare eller vid den vårdcentral där personen är listad
- Information om ett provsvar ska alltid lämnas via hälso- och sjukvården, som även vidtar åtgärder i form av att delge förhållningsregler, smittspåra, ev. behandla mm
- Sjukdomar som lyder under smittskyddslagen måste smittskyddsanmälas av provtagande läkare och av analyserande laboratorium
- Diarré kan bero på annat än salmonella. Det finns många olika bakterier, virus och även parasiter som smittar via förorenade livsmedel. Ett avföringsprov bör därför omfatta fler smittämnen än enbart salmonella. De laboratorier som Hälso- och sjukvården anlitar är ackrediterade för att utföra samtliga dessa analyser, vilket inte alla livsmedels- och miljölaboratorier är.

4.3 Avstängning av personal

Arbetar personen med livsmedel och har eller misstänks ha en smittsam sjukdom som kan spridas via livsmedel kan för närvarande avstängning enbart ske i enlighet med 4 kap. 2 § smittskyddslagen och **inte via livsmedelslagen**. Detta medför att vi som kontrollmyndighet inte är behöriga att stänga av livsmedelspersonal. Om undersökande läkare inte sjukskriver patienten eller om arbetsgivaren inte kan placera arbetstagaren finns möjlighet för en person som med stöd av smittskyddslagen har avstängts från arbete att få ersättning (utan karenisdag) enligt lagen (1989:225) om ersättning till smittbärare. Sådan ersättning förutsätter ett läkarintyg där behandlande läkare fyllt i att ersättning ska ske enligt lagen om smittbärrpenning. Ansökan om sådan ersättning görs hos försäkringskassan och beslut om avstängning ska uppvisas. Det kan också finnas fackliga avtal på arbetsplatsen om kompletterande ersättning.

4.4 Rengöring

Vid misstänkt smitta krävs ordentlig rengöring av lokal och utrustning samt att alla trasor och rengöringsutrustning kastas efter användning. Extra viktigt: toaletter, tvättställ, kranar, handtag och avlopp. I vissa fall kan det vara lämpligt att livsmedelsverksamheten anlitar ett externt företag för hjälp med sanering. Mekanisk rengöring bör utföras med ett rengöringsmedel som är godkänt för livsmedelslokaler. Observera att det kan finnas olika rengöringsmedel och metoder för olika typer av smittor. Högtryck bör undvikas pga. risk för aerosoler. Bedöm om kassering av livsmedel är nödvändigt.

5 Dricksvatten

Vid utredning av utbrott orsakade av dricksvatten kontrollera först följande:

1. Är dricksvattnet från en allmän anläggning (kommunalt)?
2. Är dricksvattnet från en större enskild anläggning (10/50) exempelvis samfällighet, stugområde, skola, etc. med egen vattentäkt.
3. Är dricksvattnet från en enskild privat vattentäkt?

Om dricksvattnet kommer från **allmän anläggning** (1). I samråd med ansvarig på vattenverket startas en orsaksutredning. Se vägledningen till SLVFS 2001:30, § 15 s 69. Provtagning av dricksvattnet i förbindelsepunkter nära händelsen bör göras så snart som möjligt och ska göras av den ordinarie provtagaren. Risk finns att flera personer kan ha drabbats eller kommer att drabbas om vattnet kommer från en allmän anläggning. Kontrollera med smittskyddsenheten på närmaste sjukhus eller vårdcentral om de fått rapporter om misstanke om utbrott via dricksvatten.

Om dricksvattnet kommer från en större **enskild anläggning** (2) kontaktas ansvarige för dricksvattnet på anläggningen. Det kan vara fastighetsägaren eller en kontaktperson som finns för verksamheten hos kontrollmyndigheten, under förutsättning att anläggningen finns registrerad som dricksvattenanläggning.

Bedöm om vattnet utgör en hälsorisk i samråd med verksamhetsutövaren och om allmänheten ska informeras om vattenkvaliteten, (§ 17). Verksamhetsutövaren är ansvarig för information till konsumenter men om det inte är tillräckliga vidtagna åtgärder, kan kontrollmyndigheten fatta beslut om förbud att använda vattnet eller föreläggande om andra åtgärder.

Vid utbrott kan Livsmedelsverkets kontrollstöd för dricksvatten kontaktas.

Vid konstaterade större utbrott kontakta VAKA, den nationella vattenkatastrofgruppen, som ger stöd och råd till kommuner och dricksvattenproducenter i kris.

Om dricksvattnet kommer från en **enskild privat vattentäkt** (3) då är det fastighetsägaren själv som är ansvarig för vattenkvaliteten. Livsmedelsverkets råd om enskild vattenförsörjning finns på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se, under rubriken Dricksvatten. Vilka parametrar som ska analyseras avgörs från fall till fall. Vägledning finns i bilaga 1 och 2 i dessa råd.

Om vattentäkten är kopplad till flera fastigheter ska den ansvarige för vattentäkten informera dessa konsumenter om vattenkvaliteten.

6 Legionella

Om legionella misstänks samråd med smittskyddsenheten Örebro före kontakt med patient och eventuell provtagning i miljön (t ex av duschvatten, befuktningsanläggningar, kyltorn). Mera information om analyslaboratorier och utredningsmetodik kan fås av Folkhälsomyndigheten.

7 Bassängbad

Vid misstanke om smitta från bassängbad samråd med smittskyddsenheten Örebro och Folkhälsomyndigheten.

Mera information om analyslaboratorier och utredningsmetodik kan fås på Folkhälsomyndigheten Socialstyrelsen har författat allmänna råd (**SOSFS 2004:7**) om skötsel av bassängbad. Där regleras bl. a om verksamhetsutövaren bör stänga badet vid synlig förorening mm.

Se även Hygien, smittskydd och miljöbalken, Objektburen smitta. (publicerad 2008) där finns tips och annan information om olika smittor. <http://www.folkhalsomyndigheten.se/publicerat-material/publikationer/Hygien-smittskydd-och-miljobalken---Objektburen-smitta/>

8 Djur

Om en personburen smitta, som omfattas av smittskyddslagen, är orsakat av ett sällskapsdjur (t ex hund, katt, sköldpadda, orm) kan provtagning av djuret bli nödvändigt.

Hästar betraktas i detta avseende inte som sällskapsdjur oavsett hur de hålls.

Provtagnings- och analyskostnaden bekostas då i vanliga fall av miljöförvaltningen (se miljöbalken och Förordning (1956:296) om ersättning från staten i vissa fall vid ingripanden för att förhindra spridning av en smittsam sjukdom). Informera länsveterinären för kännedom.

Vissa smittsamma sjukdomar kan omfattas av annan lagstiftning och provtagning kan då bekostas av myndigheten som initierar smittspårningen, t.ex. Jordbruksverket.

I de fall provtagning sker efter beslut av Jordbruksverket enligt lagen om provtagning av djur, bekostas denna av Jordbruksverket. Detta kan t.ex. bli aktuellt vid yrkesmässig uppfödning av sällskapsdjur.

I vissa fall, t.ex. salmonella med koppling till djurbesättningar eller vid yrkesmässig uppfödning av sällskapsdjur, kan Jordbruksverket besluta om utredning och provtagning enligt zoonoslagen (SJVFS 1999:658) och står då för provtagnings- och analyskostnaderna. För provtagning av människor (humanprov) kontakta smittskyddsenheten Örebro.

Vid misstanke om en allvarlig smittsam djursjukdom (epizooti) som omfattas av epizootilagen (SJVFS 1999:657) måste alltid länsveterinären och Jordbruksverket kontaktas. Länsstyrelsen tar vanligen kontakten med Jordbruksverket som beslutar om utredning och provtagning. Länsstyrelsens epizootiberedningsplan kan träda i kraft.

Sammanfattningsvis kan man säga generellt att provtagningar bekostas av myndigheten som initierar/beslutar om smittspårningen

- provtagning av människor enligt smittskyddslagen (SmSt i samband med utbrott eller av vårdenhet enligt smittskyddslagen)
- provtagning av sällskapsdjur eller objekt enligt miljöbalken (kommunen)
- provtagning av djur enligt lagen om provtagning på djur då smittan inte omfattas av zoonoslagen eller epizootilagen (Jordbruksverket) och
- provtagning av djur vid smittsamma sjukdomar som omfattas av zoonoslagen och epizootilagen (Jordbruksverket)

9 Livsmedel eller foder i primärproduktion

Om det finns misstanke om att ett utbrott har koppling till livsmedel eller foder i primärproduktionen ska Länsstyrelsen kontaktas. Länsstyrelsen har kontrollansvaret för foder och livsmedel i primärproduktionen.

Jordbruksverket ansvarar för övriga foderverksamheter.

10 Rapportering

Inträffade utbrott ska alltid rapporteras till Livsmedelsverket om de varit objektsrelaterade till livsmedel eller dricksvatten. Rapportering kan ske via livsteck.net. Därefter anges kommunkod och lösenord som man tidigare fått från Livsmedelsverket.

Vid utbrott där livsmedlet antas utgöra en fara för människors hälsa som berör andra EU-länder ska anmälan göras via RASFF- systemet. Formulär och anvisningar finns på livsteck.net under rubriken ”RASFF & rapporteringar och under rubriken utbrotts- och krisstöd. [Se länk](#) Inloggning krävs via [livsteck.net](#).

RASFF är ett system för snabb kommunikation mellan EU-kommissionen och medlemsländerna och kan därför inte användas för att nå kontrollmyndigheter i Sverige om aktuellt livsmedel endast producerats och släppts ut på den svenska marknaden. I dessa fall kan Livsmedelsverket kontaktas för hjälp med samordning och för att nå ut med information till berörda kontrollmyndigheter. Ingången till Livsmedelsverket görs då via RASFF brevlådan (rasff@slv.se) då den alltid är bevakad fram till 16:00. Efter 16:00 och på helger kontaktas Livsmedelsverkets TIB, se Kontaktlista. Att använda sig av RASFF blanketten kan vara en bra idé att hålla det samlat och så vet man att vitala uppgifter kommer med. Blanketten finns att ladda ned på slv.se/rasff.

För rapportering om allergener se andra stycket under rubriken Livsmedel.

Det är även lämpligt att informera resultatet av utredningarna till andra berörda, t ex Smittskyddsenheten Örebro, länsveterinären, Folkhälsomyndigheten och ev. andra kommuner som varit inblandade.

11 Några tillämpliga lagrum

Nedan följer utdrag från några lagar och förordningar som styr smittskyddsarbetet för miljö- och hälsoskyddsförvaltningarna.

11.1 EG-förordning 882/2004 om offentlig kontroll mm

Åtgärder vid bristande efterlevnad, artikel 54 punkterna 2 a–h:

- 2 a Föreskriva sanering eller andra nödvändiga åtgärder för att se till att foder eller livsmedel är säkra eller att foder- eller livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd följs.
- 2 b Begränsa eller förbjuda utsläppande på marknaden och import eller export av foder, livsmedel och djur.
- 2 c Övervaka och vid behov beordra att foder eller livsmedel återkallas eller dras tillbaka från marknaden. Övervaka och vid behov beordra att foder eller livsmedel destrueras.
- 2 d Ge tillstånd till att foder eller livsmedel används för andra ändamål än dem som de ursprungligen var avsedda för.
- 2 e Tillfälligt avbryta driften av hela eller stänga hela eller delar av det berörda företaget under lämplig tidsperiod.
- 2 f Tillfälligt eller permanent återkalla anläggningens godkännande.
- 2 g Åtgärder som avses i art 19 för sändningar från tredjeländer.
- 2 h Andra åtgärder som anses motiverade.

11.2 Miljöbalken, (1998:808), 9 kap

3 § Med olägenhet för människors hälsa avses störning som enligt medicinsk eller hygienisk bedömning kan påverka hälsan menligt och som inte är ringa eller helt tillfällig.

14 § Kommunen ska utan dröjsmål underrätta smittskyddsläkaren om iakttagelser som kan vara av betydelse för smittskyddet för människor. (*Lag 2004:169*)

15 § Vid misstanke om att ett sällskapsdjur som innehas av privatperson eller ett objekt bär på en allvarlig smittsam sjukdom som kan föras över till människor, ska kommunen omedelbart vidta de åtgärder som behövs för att spåra smittan och undanröja risken för smittspridning. Om det är nödvändigt för att förhindra spridning av sjukdomen får kommunen låta förstöra föremål av personlig natur och låta avliva sällskapsdjur som innehas av privatpersoner.

Den som har drabbats av ett beslut enligt första stycket andra meningen har rätt till skälig ersättning av kommunen.

Första och andra styckena gäller inte om åtgärder vidtas enligt livsmedelslagen (2006:804), lagen (2006:806) om provtagning på djur, m.m., epizootilagen (1999:657) eller zoonoslagen (1999:658). (Lag 2006:828)

11.3 Miljöbalken (1988:808) 26 kap

9 § Meddela förelägganden och förbud som behövs för efterlevnad av lagstiftningen.

11.4 Förordning (1998:899) om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd

36 § Husdjur och andra djur som hålls i fångenskap ska förvaras och skötas så att olägenheter för människors hälsa inte uppkommer.

11.5 Livsmedelslagen (SFS 2006:804)

25 § Efter en underrättelse från smittskyddsläkaren om att smitta sprids eller misstänks spridas genom livsmedel ska kontrollmyndigheten omedelbart vidta de åtgärder som behövs för att spåra smittan och undanröja risken för smittspridning.

11.6 Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)

39 § Om det behövs från allmän hälsosynpunkt och om Livsmedelsverket begär det, ska innehavaren av eller föreståndaren för en verksamhet där livsmedel hanteras eller ett laboratorium anmäla när sjukdomsalstrande bakterier eller främmande ämnen har iakttagits vid undersökning av livsmedel och andra tillsynsprov. Sådan anmälan ska göras till Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet.

En läkare eller veterinär som finner grundad anledning att anta att matförgiftning orsakats av att livsmedel vid yrkesmässig hantering förorenats av sjukdomsalstrande bakterier eller något främmande ämne ska anmäla detta till länsstyrelsen, smittskyddsläkaren och den eller de kontrollmyndigheter som utövar kontroll enligt livsmedelslagen (2006:804).

En läkare som finner grundad anledning att anta att en person som yrkesmässigt hanterar oförpackade livsmedel har sjukdom, smitta, sår eller annan skada som kan göra livsmedel icke säkra som livsmedel ska anmäla detta till den kontrollmyndighet som utövar kontroll över den aktuella verksamheten samt till smittskyddsläkaren. Anmälan ska innehålla uppgift om personens namn och arbetsplats. Kontrollmyndigheten ska utan dröjsmål underrätta smittskyddsläkaren om iakttagelser som kan vara av betydelse för smittskyddet för människor.

Livsmedelsverkets föreskrifter om epidemiologisk utredning av livsmedelsburna utbrott, LIVSFS 2005:7

4 § De kommunala nämnder som utövar tillsyn enligt livsmedelslagen (SFS 2006:804) ska, i samarbete med smittskyddsläkare, länsstyrelse och Smittskyddsinstitutet, genomföra epidemiologiska utredningar av livsmedelsburna utbrott. Utredningen ska i förekommande fall även ske i samverkan med andra berörda tillsynsmyndigheter. Resultaten av utredningarna ska snarast rapporteras till Livsmedelsverket.

11.7 Smittskyddslagen (2004:168) 1 kap

10 § Myndigheter inom smittskyddet, andra berörda myndigheter, läkare samt annan hälso- och sjukvårdspersonal ska samverka för att förebygga och begränsa utbrott eller spridning av smittsamma sjukdomar.

12 Bilaga 1 – Anmälan, utredning, sjukdomsförlopp – förslag frågeformulär

Misstänkt matförgiftning

Anmälan av; Namn

.....

Tfn

.....

E-post

.....

Misstänkt måltid

Datum Klockslag Antal ätande..... Antal sjuka

Måltid

.....

.....

.....

Tillbehör (sallad, dryck, bröd, is)

.....

Vad misstänker du själv

.....

Hur lång tid efter måltiden uppstod symptomen?

Tidigare måltider?

Sjukdomsförlopp

Person/ålder Tfn

Insjuknat datum Klockslag Varaktighet

Symtom

buksmärta diarré blodig diarré illamående kräkning feber

huvudvärk utslag Annat speciellt

Har du sökt sjukvård?

Har du lämnat något avföringsprov/annat relevant prov?

Nej Ja, vad?

Känd allergi mot livsmedel:

Nej Ja, vad?

Arbetar med livsmedel:

Nej Ja, vad?

Övrigt

Har de/den som blivit sjuk druckit vatten från egen brunn (enskild vattentäkt)?

Har de/den som blivit sjuk kommit i kontakt med djur? (som normalt inte finns i närheten)

Lantbruk?

Opastöriserad mjölk?

Gödsel?

Har de/den som blivit sjuk varit utomlands?Var?När?

Har de/den som blivit sjuk haft någon i sin närhet som har/haft samma symptom?

Har de/den som blivit sjuk något barn på förskola?

Har de/den som blivit sjuk badat? (insjö, hav eller bassängbad).....

Utredning

Se lokala anvisningar

Verksamhetens namn/Ägare

Organisationsnummer.....

Hur lång tid efter måltiden har anmälan kommit till förvaltningen?

Misstänkt matförgiftning på samma lokal senaste året?

Dåliga provsvar (otjänligt/tjänligt med anmärkning) från verksamheten senaste året?

Har verksamheten inspekterats senaste året? (om nej – inspektera)

På plats ta kontakt med den livsmedelsansvarige. Ta reda på:

- Kontrollera att organisationsnummer/ägare stämmer
- Har andra klagat direkt till restaurangen?
- Vilken mat/dryck/is har serverats? (Vid större utbrott bör detaljerade menyer inhämtas) Hur många personer åt av den aktuella maten?
- Hur många portioner har tillagats?
- Finns det någon mat kvar? (se resp. kommuns provtagningsanvisningar)
- Vilka råvaror har använts? Vem har levererat?
- Finns det kvar livsmedel av aktuellt parti? Säkra uppgifter som möjliggör spårning av partiet, t ex märkning eller följesedlar eller recept.
- Hur har den aktuella maten hanterats (upptining, korskontamination, nedkylning etc.)?
- Är eller har någon av **personalen varit sjuk** eller haft nära kontakt med någon som varit sjuk?
- Har någon i personalen varit i kontakt med företagshälsovården?
- Sår på händerna?
- Har någon i personalen varit utomlands? Var? När?
- Finns det tvål och papper vid handtvättstall?
- Hur ser det ut på personaltoaletten?

13 Bilaga 2 – Lathund, Patogena livsmedelsburna agens

Agens	Inkubations-tid	Symtom	Varaklighet (Smittbärare)	Reservoar	Risklivsmedel	Risk-situation	Temp. (Opt.) °C	Atm.	pH min	a _w min	NaCl max %	Toxin
Aeromonas hydrofila	u.s.	diarré (vattnig) ¹ , blodig, slemmig avföring ¹	kortvarig (u.s.)	söt-/ bräckvatten, jord	fisk, skaldjur, opast. mjölk, grönsaker, kryddor	tillväxt i vattenledningssystem, långvarig kylförvaring	0-42 (28)	f.a.	4	u.s.	7	lt.
Algtoxin DSP (Diarrhoetic Shellfish Poisoning)	30 min-2 h	diarré, magont, illam., kräkningar	några dagar (i.r.)	kustvatten	musslor ² , snäckor ² , skaldjur ²	konsument av okontrollerade musslor, snäckor och skaldjur	u.s. (u.s.)	u.s.	u.s.	u.s.	u.s. ³	s.t.
Algtoxin PSP (Paralytic Shellfish Poisoning)	30 min-2 h	domning i ansikte, kraftig illam., feber †	u.s. (i.r.)	kustvatten	skaldjur, dricksvatten	skörd av musslor på försommaren	u.s. (u.s.)	u.s.	u.s.	u.s.	u.s. ²	s.t.
Anisakis	2h-1v	illam., kräkningar, magont, allergisk reaktion ⁴	1-2v (i.r.)	saltvattenfiskars bukåla	fiskprodukter	urtagning av bukorgan ⁵ , gravning ⁶ , kallrökning ⁷ , otillräcklig frysning/saltning	u.s. (u.s.)	u.s.	1 ¹	u.s.	8	nej
Astrovirus*	1-2 dygn	diarré (vattnig), feber, kräkningar	1-10 dygn (1-2 dygn)	människa	kalla rätter	kräkningar, fekal kontaminering	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	nej
Bacillus cereus typ 1	6-24h	diarré, magont, illam.	6-24h (i.r.)	jord	äggprodukter, mjölkprodukter, spannmål, kryddor	långsam avsvälning, förvaring vid hög temp., återupphettning och varmhållning vid för hög temp.	4-55 (30-40)	f.a.	4,4	0,91	7	lt. ⁸
Bacillus cereus typ 2	0,5-6h	kräkningar, illam., diarré	6-24h (i.r.)	jord	stärkelserika, värmebehandlade livsmedel: ris, pasta	långsam avsvälning, förvaring vid hög temp., återupphettning och varmhållning vid för hög temp.	4-55 (30-40)	f.a.	4,4	0,91	7	s.t.
Calicivirus*	12-48h	kräkningar, diarré, illam., feber, yrsel, huvudvärk, muskelvärk	1-3 dygn (48h-3v)	människa	kalla rätter, ostron	kräkningar, fekal kontaminering	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	nej
Campylobacter spp.*	2-5 dygn	diarré (blodig), illam., kräkningar, feber, huvudvärk, magont (→ ledbesvär)	2-10 dygn (2-7v)	tarm (däggdjur, mnsk, fåglar)	fjäderfäskött, opast. mjölk	otillräcklig upphettning, korskontaminering	28-47 (42-45)	m.a.	4,4	0,97	7	Nej

* låg infektionsdos

¹ drabbar främst barn under 5 år

² infekterade av *Dinophysis norvegica* (dinoflagellat)

³ havsvatten: 3-3,5 % NaCl

⁴ symptom kan uppstå trots intag av avdödad parasit

⁵ ligger fisk orensad >1h efter fångst vandrar larv över från buk till kött (svärupptäckt)

⁶ avdödar ej Anisakis

⁷ tillväxer i tarmen

⁸ toxinet bildas även i tarmen när spor gror ut till cell

an. = anaerob

f.a. = fakultativt anaerob

i.r. = icke relevant

lt. = värmelabilt toxin

m.a. = mikroaerofil

s.t. = värmestabilt toxin

u.s. = uppgift saknas

† = dödlig utgång förekommer

fekal kontaminering: smittväg via manuell hantering, bevattning, avlopp, gödsling

Agens	Inkubations- tid	Symtom	Varaktighet (Smittbärare)	Reservoar	Risklivsmedel	Risk- situation	Temp. (Opt.) °C	Atm.	pH min	a _w min	NaCl max %	Toxin
Clostridium botulinum	12-72 h	illam., kräkningar, neurologiska symptom ⁹ †	dagar-månader (i.r.)	jord, förmultnande växter, botenslam	vakuumpackade fisk-prod., konserver, honung ¹⁰	hemgjord gravning och inläggning	3,5-50 (35-37)	an.	4,6	0,94	5	l.t.
Clostridium perfringens	6-24h	diarré, magont kräkningar, feber	1 dygn (i.r.)	jord, avföring (mnsk, djur)	gytor, soppor, gröt	tillagning och avsvälning i stora volymer	12-50 (43-46)	an.	5	0,95	6	l.t.
Cryptosporidium	2-12 dygn	diarré (vattnig),	enstaka veckor	människa, nötboskap (särskilt kalvar), lamm	dricksvatten, livsmedel	fekal kontaminering	u.s.	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	nej
Entamoeba histolytica	2-4v	diarré (blodig),	månader-år	människa	dricksvatten, livsmedel	fekal kontaminering	0-80	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	nej
EHEC* (VTEC)	1-10 dygn	diarré (blodig), magont, kräkningar (→ HUS) ¹¹	dagar-veckor (u.s.)	tarm (däggdjur)	nötkött (färs, kallrökt), opast. mjölk, sallad	otillräcklig upphettning, fekal kontaminering, överlever i sura livsm.	7-45 (35-37)	f.a.	4,5	0,95	6,5	s.t.
ETEC (turistdiarré)	1-2 dygn	diarré (vattnig), magont, kräkningar	2-3 dygn (u.s.)	tarm (däggdjur)	vatten, kalla rätter	fekal kontaminering	4-50 (37)	f.a.	4,4	0,95	6,5	s.t. l.t.
Giardia lamblia	3-25 dygn	diarré ofta långdragen, illamående	veckor	människa	dricksvatten, sköljda grönsaker	fekal kontaminering	0-60	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	nej
Hepatit A*	2-6v	feber, illam., trötthet, mörk urin, gul hud, gul ögonvita, inflammation i levern	veckor- månader (7-10 dygn) ¹² (1v) ¹³	människa	vatten, skaldjur, frukt, grönsaker, importerade bär	fekal kontaminering, kräkning	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	nej
Histamin	5 - 60 min	huvudvärk, hudrodnad, klåda, hjärtklappning, diarré, †	1 dygn (i.r.)	histidinrika livsmedel ¹⁴	mörkköttig fisk (makrill, tonfisk), hårdost, vin	för hög förvarings-temperatur av fisk	2-15	u.s.	u.s.	u.s.	u.s.	s.t.
Listeria monocytogenes	1 dygn – 3 månader	diarré, influensaliknande symtom → a. infekt. foster, missfall b. hjärnhinne-, hjärminflammation c. blodförgiftning	1 dygn - månader	allmänt spridd i naturen	vakuumpackade, konsumtionsfärdiga fisk, kött- och mjölkprodukter, dessertost, smör	långvarig kylförvaring	0 - 45 (37-40)	f.a.	4,2	0,92	10	nej
Rotavirus*	2-3 dygn	diarré (vattnig), illam., kräkningar, feber, magont	3-10 dygn (10-12 dygn) ¹⁵	människa	kalla rätter	kräkningar, fekal kontaminering	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	i.r.	nej

* låg infektionsdos

⁹ ser suddigt/dubbelt, svårt att tala och svälja, trötthet, muskelsvaghet, andningsförlamning

¹⁰ spädbarnsbotulism, (<1år), sporer groor och tillväxer i tarmen där toxin bildas

¹¹ Hemolyiskt Uremiskt Syndrom (njursvikt), drabbar framför allt barn

¹² antal dagar man är smittbärare innan man själv fått symptom

¹³ antal dagar man är smittbärare efter att man själv fått symptom

¹⁴ bakterier bildar histamin ur aminosyran histidin

*låg infektionsdos

¹⁵ efter diarréutbrott

an. = anaerob

f.a. = fakultativt anaerob

i.r. = icke relevant

l.t. = värmelabil toxin

m.a. = mikroaerofil

s.t. = värmestabil toxin

u.s. = uppgift saknas

† = dödlig utgång förekommer

fekal kontaminering: smittväg via manuell hantering, bevattning, avlopp, gödsling

Agens	Inkubations- tid	Symtom	Varaktighet (Smittbärare)	Reservoar	Risklivsmedel	Risk- situation	Temp. (Opt.) °C	Atm.	pH min	a _w min	NaCl max %	Toxin
Salmonella spp.*	0,5– 3 dygn	feber, diarré, kräkningar, illam., magont, huvudvärk (→ ledbesvär)	2- 7 dygn (veckor) ¹¹	tarm (mnsk, djur)	kött (fågel, fläsk, nöt), grönsaker, kryddor, opast. mjölk, ägg, choklad	otillräcklig upphettning, fekal kontaminering, kryddning efter tillagning, symtomfritt smittbärande	5 – 47 (35– 43)	f.a.	4,1	0,95	8	nej
Shigella spp.*	7h-7 dygn	magont, diarré (vattnig) →kräkningar (blodiga, slemmiga), feber (→ ledbesvär, HUS ⁸)	3 – 14 dygn (månader)	tarm (mnsk)	kalla rätter, grönsaker	fekal kontaminering	10 – 45 (37)	f.a.	4,5	u.s.	5	l.t.
Staphylococcus aureus	0,5-6 h	kräkningar, magont, diarré (blodig)	1-3 dygn (i.r.)	hud, slemhinnor (mnsk, varmblod. djur)	kalla rätter, mjölkprod., fjäderfäkött, charkprod.	manuell hantering	7-48 (35-37)	f.a.	4,0	0,83	20	s.t.
Streptococcus pyogenes (GAS)	1-3 dygn	halsfluss, feber	2 dygn ¹⁶ (u.s.)	svalg (mnsk)	kalla rätter, mjölkprodukter	manuell hantering, symtomfritt smittbärande	u.s. (37)	f.a.	4,5	u.s.	u.s.	l.t.
Streptococcus faecalis	u.s.	diarré, magont, kräkningar, feber	2 dygn ¹⁷ (u.s.)	tarm (mnsk)	kalla rätter, mjölkprodukter	manuell hantering, symtomfritt smittbärande	10 – 45 (37)	f.a.	4,0	u.s.	6,5	s.t. l.t.
Vibrio cholerae*	1-5 dygn	diarré, kolera (kraftig, vattnig diarré)	4-6 dygn (u.s.)	tarm (mnsk)	ostron, skaldjur, fisk, dricksvatten	fekal kontaminering	5 – 43 (37)	f.a.	6,0	0,97	u.s.	l.t.
Vibrio parahæmolyticus	4-96h	diarré (vattnig), magont, illam, kräkningar, huvudvärk, feber	1-7 dygn (u.s.)	relativt varma bräck- eller kustnära vatten	ostron, skaldjur, fisk	korskontaminering	10 – 43 (37)	f.a.	4,5	0,94	8	u.s.
Yersinia enterocolitica	3-10 dygn	feber, diarré, magont ¹⁸ (→ ledbesvär, knölor ¹⁹)	1-3 veckor (u.s.)	tarm, munhåla (svin) ²⁰	fläskkött (även vakuumpackat), grönsaker	otillräcklig upphettning, fekal kontaminering, korskontaminering, långvarig kylförvaring	-2 – 40 (29)	f.a.	4,1	0,97	8	nej

¹⁶ efter påbörjad antibiotikabehandling¹⁷ efter påbörjad antibiotikabehandling¹⁸ ibland begränsat till nedre, högra bukdelen – liknar blindtarmsinfektion¹⁹ överkänslighetsreaktion på huden²⁰ ett flertal djur kan vara bärare av patogena *Y. enterocolitica*, t ex katt, hund och råtta

an. = anaerob

f.a. = fakultativt anaerob

i.r. = icke relevant

l.t. = värmelabilt toxin

m.a. = mikroaerofil

s.t. = värmestabilt toxin

u.s. = uppgift saknas

† = dödlig utgång förekommer

fekal kontaminering: smittväg via manuell hantering, bevattning, avlopp, oödslina