

Rutin för samverkan mellan Smittskyddsenheten, kommunala Miljökontoren och Länsstyrelsen vid livsmedel-, vattenrelaterad eller objektburen smitta i Örebro län

2026-06-26

Rutinen är utarbetad av:

Miljökontoret, Karlskoga kommun
Samhällsbyggnadsförvaltningen Kumla kommun
Smittskyddsenheten, Region Örebro län
Länsstyrelsen Örebro

Samt godkänd av:

Samhällsbyggnadsförvaltningen Hällefors, Lindesberg, Ljusnarsberg och Nora
Samhällsbyggnad Sydnärke,
Drift- och serviceförvaltningen Hallsberg,
Miljö- och samhällsbyggnadsavdelningen Degerfors
Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen miljöavdelningen Örebro

1 Syfte

Att tydliggöra ansvarsfördelning, kontaktrutiner och samverkan mellan Smittskyddsenheten, kommunala Miljökontorens livsmedel och hälsoskyddsavdelning (kommunal kontrollmyndighet) och Länsstyrelsen i Örebro län vid misstanke om livsmedel-, vattenrelaterad eller objektburen smitta.

2 Omfattning

Rutinen gäller Smittskyddsenheten Region Örebro län, kommunala Miljökontoren i Örebro län (livsmedel, hälsoskydd), och Länsstyrelsen Örebro och utgör ett regionalt komplement till Kontrollwiki, [Livsmedelsverkets handbok för utredning av utbrott](#) samt [Smittspårning och undanröjande av objektburen smitta – Vägledning enligt miljöbalken](#)

3 Ansvar

3.1 Smittskyddsläkaren

Smittskyddsläkaren ansvarar för utredning av smitta hos människor och smittskyddsåtgärder som riktar sig till människor. Vid misstanke om smittspridning från livsmedel, dricksvatten, badvatten, objekt eller husdjur ska smittskyddsläkaren underrätta berörd kontrollmyndighet (livsmedel, hälsoskydd och i förekommande fall Länsstyrelsen). Regional rutin för kontakt mellan Smittskyddsenheten och Länsstyrelsen finns.

Smittskyddsläkaren ska i samarbete med den kommunala kontrollmyndigheten och Länsstyrelsen genomföra epidemiologiska utredningar av livsmedelsburna utbrott. Vid vattenburna utbrott ansvarar smittskyddsläkaren tillsammans med den kommunala kontrollmyndigheten för att genomföra en smittskyddsutredning.

3.2 Kommunala miljökontoren (livsmedel, hälsoskydd)

De kommunala miljökontoren har en central roll vid livsmedels- eller vattenburen smitta som utgår ifrån eller påverkar den aktuella kommunen. Om den kommunala kontrollmyndigheten får information om/indikationer på misstänkt livsmedels- eller vattenburen smitta ska smittskyddsläkaren underrättas.

Om smittskyddsläkaren informerar kommunen om att smitta sprids eller misstänks spridas genom livsmedel är kommunen skyldig att omedelbart vidta de åtgärder som behövs för att spåra smittan och se till att smittspridning stoppas. Den kommunala kontrollmyndigheten som utövar tillsyn enligt livsmedelslagen ska i samarbete med smittskyddsläkare och länsstyrelsen genomföra epidemiologiska utredningar av livsmedelsburna utbrott. Vid vattenburna utbrott ansvarar smittskyddsläkaren tillsammans med den kommunala kontrollmyndigheten för att genomföra en smittskyddsutredning.

Kommunen har även ansvar för objektburen smitta enligt miljöbalken (1998:808). Vid misstanke om att ett sällskapsdjur som innehas av privatpersoner eller ett objekt (t ex ett kyltorn) bär på en allvarlig smittsam sjukdom som kan överföras till människor ska kommunen underrätta smittskyddsläkaren samt omedelbart vidta de åtgärder som behövs för att spåra smittan och undanröja risken för smittspridning.

3.3 Länsstyrelsen

Länsstyrelsen är kontrollmyndighet för livsmedel och foder i primärproduktion. Länsstyrelsen bistår Jordbruksverket vid fall av epizooti, zoonos och andra smittsamma djursjukdomar med att informera och i vissa fall samordna regionala aktörer. Länsstyrelsen har även ett regionalt samordningsansvar när flera kommuner i länet berörs av ett livsmedelsburet sjukdomsutbrott.

4 Kontaktrutiner

4.1 Kontakt med smittskyddsenheten

Kontakta alltid smittskyddsenheten vid misstänkt livsmedels- eller vattenburen smitta. Smittskyddsenheten ska också kontaktas vid misstanke om att ett sällskapsdjur eller ett objekt bär på en allvarlig smittsam sjukdom som kan överföras till människor.

4.2 Kontakt med den kommunala kontrollmyndigheten (livsmedel, hälsoskydd)

Kontakta den kommunala kontrollmyndigheten vid:

- Misstänkt livsmedel- eller vattenburen smitta
- Allergisk reaktion från maten på ett serveringsställe eller skolkök
- Legionellasmitta
- Misstanke om smitta från bassängbad

4.3 Kontakt med Länsstyrelsen

Kontakta Länsstyrelsen kontorstid vid

- Fall av Brucella, Salmonella eller Yersinia hos personer som arbetar med livsmedelsproducerande djur (tex gris-, fjäderfä- och nötbosättningar) eller försäljning av djur (djuraffär)
- Humanfall av Trikinellos
- Smitta i produkt direkt från primärproduktion
- Smitta i vatten på gård med primärproduktion
- Då fler än en kommun är involverade i ett utbrott
- Övriga fall där smittskyddsläkare eller livsmedelsinspektör bedömer att länsstyrelsen bör informeras.

5 Att starta en utredning

Den part som tar emot anmälan (den kommunala kontrollmyndigheten eller smittskyddsenheten) bedömer informationen och stämmer vid behov av med den andra parten. Därefter fattas beslut om att starta eller inte starta en utredning.

När beslut har fattats att en utredning ska startas behöver berörda aktörer samråda i ett tidigt skede. Detta kan med fördel ske genom ett digitalt möte.

- Skapa en gemensam lägesbild
- Fatta beslut om fortsatta åtgärder och tydliggör vem som gör vad
- Avgör om fler behöver informeras inom eller utanför den egna organisationen, t ex kommunikatör, tjänsteman i beredskap, andra myndigheter m.fl.
- Avgör om information behöver gå ut till allmänheten och i så fall vilken information och vem som informerar
- Besluta om vem som är talesperson vid eventuella frågor från media
- Bestäm tidpunkt för nästa avstämning.



Utredningens åtta moment. Bild från Livsmedelsverkets handbok för utredning av utbrott.

6 Provtagning

6.1 Provtagning av människor

Smittskyddsenheten har huvudansvaret för att se till att personer med symtom kommer till provtagning. Smittskyddsenheten bedömer hur många sjuka som behöver provtas vid ett misstänkt utbrott, vilka smittsamma agens som bör analyseras, informerar aktuell vårdcentral/vårdenhet och följer upp att provtagning sker.

Kontrollmyndigheten är oftast den som kontaktar personal som hanterar livsmedel. Om det behövs av livsmedelshygieniska skäl är det kontrollmyndigheten som bedömer om personal i livsmedelshanteringen bör provtas och i så fall vilka. Vid misstanke om att personal bär på smitta ska *inte* företaget ombesörja provtagning, provtagning görs alltid i samråd med läkare. Personal med symtom ombeds själv kontakta läkare, företagshälsovård eller vårdcentral för bedömning och eventuell provtagning. Provsvar är en journalhandling inom hälso- och sjukvården och lyder under Patientdatalagen. I enlighet med ovanstående följer att provsvar enbart ska lämnas ut av hälso- och sjukvården som dels har skyldighet att hålla journal, dels att iaktta sekretess.

Enligt smittskyddslagen (3 kap. 1 §) är en person som vet eller har anledning att misstänka att han eller hon bär på en allmänfarlig sjukdom eller en annan smittspåringspliktig sjukdom skyldig att utan dröjsmål söka läkare och låta läkaren göra de undersökningar och ta de prover som behövs för att konstatera om smittsamhet föreligger. En läkare som misstänker att en patient bär på en sådan sjukdom skall skyndsamt undersöka patienten och ta de prover som behövs.

Om resultatet visar på en sjukdom som är anmälningspliktig och smittspåringspliktig enligt smittskyddslagen, så ska läkaren (= behandlande läkare) informera patienten, göra en anmälan till smittskyddsenheten, samt vid allmänfarlig sjukdom ge förhållningsregler till patienten. Om ingen misstanke om allmänfarlig eller smittspåringspliktig sjukdom föreligger har en person inte någon skyldighet att provta sig.

6.2 Provtagning av livsmedel

Den kommunala kontrollmyndigheten ansvarar för provtagning av livsmedel i samband med misstänkt utbrott eller allergisk reaktion.

Provtagning av livsmedel görs i samband med kontrollen som kan vara oanmäld eller föranmäld. Det är viktigt att ta prov på så många livsmedel som möjligt. Vid osäkerhet om prov behöver tas eller vilka livsmedel som är lämpliga att provta finns information på Kontrollwiki under Provtagning och analys i offentlig kontroll. Livsmedelsverkets utbrotsjour ger även stöd vid utbrotsutredningar (utredningsarbete, provtagning och analys) och kan även hjälpa till med bedömning av det slutliga provresultatet.

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. De kan även analysera andra parametrar som norovirus i livsmedel och dricksvatten, hepatit A med mera.

6.3 Provtagning av objekt/sällskapsdjur

Den kommunala kontrollmyndigheten ansvarar för provtagning av bassängvatten och ytor i samband med misstänkt utbrott av objektburen smitta samt Legionella.

Provtagningen sker i samband med tillsynen som oftast görs föranmält. Det är viktigt att ta så många representativa prover på ytor som t.ex. leksaker och andra lösa föremål, ruschkanor, lekytor, bassängbotten mm. Proverna skickas till ackrediterat laboratorium för analys.

7 Dricksvatten

Att utreda en dricksvattenburen smitta liknar till stor del en utredning där livsmedel misstänks vara smittkällan, men det finns några skillnader.

En viktig skillnad är att det vid ett dricksvattenutbrott görs två utredningar som sker parallellt.

En annan är att kontrollmyndigheten vanligtvis inte gör inspektioner, däremot besök. Dessutom ligger ett stort ansvar för utredningen på verksamhetsutövaren själv, alltså den som producerar eller distribuerar vattnet. När det gäller mindre icke kommunala anläggningar kan kontrollmyndigheten under utredningens gång behöva bistå verksamhetsutövaren med ett mer omfattande stöd.

De två parallella utredningar som görs i samband med ett dricksvattenutbrott är smittskyddsutredning samt orsaksutredning. De två utredningarna är beroende av och stödjer varandra. I smittskyddsutredningen samarbetar den kommunala kontrollmyndigheten och smittskyddsenheten. Orsaksutredningen görs av verksamhetsutövaren i samarbete med kontrollmyndigheten det vill säga den som producerar och distribuerar dricksvatten. Oftast är det kommunens VA enhet eller ett kommunalt bolag. Verksamhetsutövaren ska påbörja orsaksutredningen omedelbart, oberoende av problemets karaktär eller potentiella effekter. En orsaksutredning kan variera mycket i omfattning och karaktär. I många fall är orsaken till problemet uppenbar och snabbt åtgärdad, i andra fall kan det krävas en omfattande, komplicerad och långvarig utredning samt sanering av dricksvattensystemet.

Det är viktigt att ansvariga för respektive utredning håller tät kontakt och uppdaterar varandra fortlöpande.

All provtagning i samband med utredningen görs av dricksvattenproducenten.

Vid utbrott kan Livsmedelsverkets kontrollstöd för dricksvatten kontaktas. Vid konstaterade större utbrott kontaktas VAKA, den nationella vattenkatastrofgruppen, som ger stöd och råd till kommuner och dricksvattenproducenter i kris.

8 Legionella

Smittspårningar av legionella sker enligt flera lagstiftningar, delvis beroende på vad som misstänks vara smittkällan. De lagar som oftast styr utredningen är miljöbalken och smittskyddslagstiftningen. Kommunernas miljöenhet ansvarar enligt miljöbalken för att utreda objektburen smitta. Det är hälsoskyddsinspektören eller hälsoskyddsenheten, beroende på miljökontorets storlek, som ansvarar för denna utredning.

Samverkan mellan kommuner och smittskyddsenheter är en förutsättning för att gemensamt kunna utföra smittspårningar. I praktiken är det oftast miljöinspektören i en eller flera kommuner och smittskyddsenheten som har kontakt med varandra och ibland med Folkhälsomyndigheten, för att föra arbetet framåt. En rad andra aktörer så som fastighetsägare, vårdgivare, behandlande läkare, länsstyrelser, kan vara involverade.

9 Bassängbad

Bassängvatten och den fuktiga och varma inomhusmiljön kan ge upphov till att objektburen smitta sprids om badanläggningen inte sköts på rätt sätt. Smitta kan ske via bassängvattnet, via golv, ytor, duschtrymmen, toaletter och bastu.

Vid misstanke om smitta från bassängbad är det viktigt med samråd mellan kommunens miljökontor dvs. hälsoskyddsenheten eller hälsoskyddsinspektören och smittskyddsenhet.

Kontaktlista

Miljökontor Örebro län	Dagtid	Jourtid
<i>Samhällsbyggnadsförvaltningen</i> Hällefors Lindesberg Ljusnarsberg Nora TiB	0581 – 810 00 Växel Saknas (Chef 0581 – 830 25)	SOS Alarm
<i>Samhällsbyggnadsförvaltning, Kumla</i> Miljökontoret (servicecenter) Vattenverk	019 – 58 80 00 019 – 58 80 00 Växel	Saknas 019 – 588 588
<i>Samhällsbyggnad Sydnärke</i> Askersund Laxå Lekeberg TiB Vattenverk Laxå Askersund Lekeberg	0583 – 810 00 Växel Askersund Saknas 0584 – 47 32 04 0583 – 810 59 0585 – 487 21	Saknas 070 – 335 84 95 070 – 352 53 80 019 – 18 56 30 (alt Laxå mobil)
<i>Drift- och serviceförvaltningen, Hallsberg</i> Växel TiB Vattenverk	0582 – 68 50 00 Saknas 0582 – 68 50 00 Växel	SOS Alarm 019 – 17 05 15
<i>Miljökontoret, Karlskoga</i> Miljökontoret TiB Vattenverket Karlskoga Energi och miljö	0586 – 610 00 Växel Saknas 0586 – 75 01 00	SOS Alarm 0586 – 75 02 00
<i>Miljö- och samhällsbyggnadsavdelningen, Degerfors</i> Miljökontoret Kommunens säkerhetssamordnare Vattenverk	0586 – 484 80 0586-48522 0586 – 483 91	070 664 8702 073 – 920 40 02
<i>Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen Miljöavdelningen, Örebro</i> Miljökontoret Örebro Vattenverket Örebro	019 – 21 10 00 Servicecenter 019 – 21 10 00	SOS Alarm 019 – 12 75 75 Jourhavande drifttekniker 070 – 689 96 13 alt. SOS Alarm 112

Region Örebro Län	Dagtid	Jourtid
Smittskydd Smittskyddsenhetens gemensamma telnr. E-post: smittskydd@regionorebrolan.se TiB – Region Örebro län	019 – 602 11 30 (kontorstid)	Infektionsjouren, sjukhuset växel 019 – 602 10 00
	019 – 602 10 00	019 – 602 10 00
Länsstyrelsen Örebro		
Länsveterinär Fråga efter länsveterinär i växeln E-post: lansveterinar.orebro@lansstyrelsen.se TiB	010-224 80 00 (kontorstid)	
	SOS Alarm	SOS Alarm

Förvaltning

Ägare
Anne Lennell

Reviderat datum
2026-06-26

Verksamhet
Hälsa- och sjukvårdsförvaltningen, Privata
vårdcentraler

Slutgranskare
Lisa Vennberg

Diariern Dokumentkategori
Riktlinjer

Fastställare
Lisa Vennberg

Giltigt datum fr o m
2026-06-26

10 Bilaga 2 – Lathund, Patogena livsmedelsburna agens

Agens	Inkubations- tid	Symtom	Varaktighet (Smittbärande)	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 vatten- ledningssystem, långva- rig kylförvaring	0-42 (28)	f.a.	4	u.s.	7	l.t.
Algtoxin DSP (Diarrhetic Shell- fish Poisoning)	30 min-2 h	diarré, magont, illam., kräkningar	några dagar (i.r.)	kustvatten	musslor ² , snäckor ² , skal- djur ²	konsumtion av okontrol- lerade musslor, snäckor och skaldjur	u.s. (u.s.)	u.s.	u.s.	u.s.	u.s. ³	s.t.
Algtoxin PSP (Paralytic Shell- fish 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 bukhåla	fiskprodukter	urtagning av bukorgan ⁵ , gravning ⁶ , kallrökning ⁷ , otillräcklig frys- ning/saltning	u.s. (u.s.)	u.s.	1'	u.s.	8	nej
Astrovirus*	1-2 dygn	diarré (vattnig), feber, kräkningar	1-10 dygn (1-2 dygn)	människa	kalla rätter	kräkningar, fekal konta- minering	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, mjölkpro- dukter, spannmål, kryddor	långsam avsvälning, förvaring vid för hög temp., återupphettning och varmhållning vid för låg temp.	4-55 (30-40)	f.a.	4,4	0,91	7	l.t. ⁸
Bacillus cereus typ 2	0,5-6h	kräkningar, illam., diarré	6-24h (i.r.)	jord	stärkelserika, värmebe- handlade livsmedel: ris, pasta	långsam avsvälning, förvaring vid för hög temp., återupphettning och varmhållning vid för låg 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 konta- minering	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)	fjäderfäkött, 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 (svårupptäckt)

⁶ avdödad 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

l.t. = värmelabilt 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
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	lt.
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	lt.
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. lt.
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-, hjärninflammation 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), drabbat 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

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
Salmonella spp.*	0,5– 3 dygn	feber, diarré, kräkningar, illam., magont, huvudvärk (→ ledbesvär)	2- 7 dygn (veckor) ¹¹	tarm (mnsk, djur)	kött (fägel, fläsk, nöt), grönsaker, kryddor, opast mjölk, ägg, choklad	otillräcklig upphettning, fekal kontaminering, kryddning efter tillagning, symptomfritt 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	lt.
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, symptomfritt smittbärande	u.s. (37)	f.a.	4,5	u.s.	u.s.	lt.
Streptococcus faecalis	u.s.	diarré, magont, kräkningar, feber	2 dygn ¹⁷ (u.s.)	tarm (mnsk)	kalla rätter, mjölkprodukter	manuell hantering, symptomfritt smittbärande	10 – 45 (37)	f.a.	4,0	u.s.	6,5	s.t. lt.
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.	lt.
Vibrio parahaemolyticus	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, knölrös 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 antibiotikabehandling

¹⁷ efter påbörjad antibiotikabehandling

¹⁸ ibland begränsat till nedre, högra bukdelen – liknar blindtarmsinfektion

¹⁹ överkänslighetsreaktion på huden

²⁰ 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

lt. = värmlabil toxin

m.a. = mikroaerofil

s.t. = värmestabil toxin

u.s. = uppgift saknas

† = dödlig utgång förekommer

fekal kontaminering: smittväe via manuell hantering, bevarning, avlopp, oödslino