Handbok för utredning av utbrott

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Denna handbok ger råd och kunskaper som kan bidra till att mer effektivt stoppa smittspridning och bidra till en säkrare livsmedelshantering. Den kan också bidra till att utredningar av matförgiftningar sker på ett mer likartat sätt i landet.

Om lagstiftningen

På alla sidor i utbrottshandboken finns relevant livsmedelslagstiftning samlad i spalten till höger. Där kan du klicka dig vidare och både få information om lagstiftningen och komma direkt till de olika lagarna och förordningarna. Den livsmedelslagstiftning som särskilt reglerar hanteringen i samband med utbrott är främst:

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:7) om epidemiologisk utredning av livsmedelsburna utbrott.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel.

I samband med en utbrottsutredning behöver du också ta hänsyn till annan livsmedelslagstiftning:

- Förordning (EU) nr 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel.
- Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
- Livsmedelslagen (2006:804).
- Förordningen (SFS 2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (2022:12) om dricksvatten

Du behöver även ta hänsyn till annan lagstiftning såsom:

- Smittskyddslagen (2004:168)
- Smittskyddsförordningen (2004:255)
- Socialförsäkringsbalken (2010:110)
- Folkhälsomyndighetens föreskrifter (HSLF-FS 2015:10)
- Tryckfrihetsförordning (1949:105)
- Lag (2006:1570) om skydd mot internationella hot mot människors hälsa.
- Lag (2006:806) om provtagning på djur, m.m.
- Zoonoslagen (1999:658)
- Zoonosförordning (1999:660)
- Förordning (2006:815) om provtagning på djur, m.m.
- Förordning (2005:422) om övervakning av zoonoser och zoonotiska smittämnen hos djur och i livsmedel.
- Direktiv 2003/99/EG om övervakning av zoonoser och zoonotiska smittämnen m.m.
- Direktiv 82/894/EEG om anmälan av djursjukdomar inom gemenskapen
- Statens jordbruksverks föreskrifter (2012:24) om anmälningspliktiga djursjukdomar och smittämnen.
- Statens jordbruksverks föreskrifter (1999:101) om zoonotiska sjukdomar
- Statens jordbruksverks föreskrifter (2004:2) om bekämpande av salmonella hos djur
- Epizootilagen (1999:657)

- Epizootiförordning (1999:659)
- Statens jordbruksverks föreskrifter (2002:98) om förebyggande och bekämpning av epizootiska sjukdomar
- Förordning (2009:1464) med instruktion för Statens jordbruksverk
- Förordningen (2007:825) med länsstyrelseinstruktion
- Förordningen (2006:814) om foder och animaliska biprodukter
- Europeiska unionen (EU-fördraget)

Varför en handbok?

Varje år rapporteras 2 000–3 000 personer ha drabbats av misstänkta matförgiftningar. Men det verkliga antalet som insjuknar är troligen väsentligt högre. Enkätundersökningar visar på att 500 000 vuxna årligen bedömer att de drabbas av matförgiftning i Sverige där de smittats via livsmedel eller dricksvatten. De allra flesta kurerar sina symtom hemma utan att det rapporteras och därmed syns i statistiken. Dessutom är smittkällan i de utredningar som rapporteras till Livsmedelsverket oftast okänd.

Matförgiftningar i Sverige 2008-2018

Vad gör den som drabbas av magsjuka och matförgiftningar - resultatet från en nationell intervjuundersökning

Erfarenheten visar att parterna behöver ha tät kontakt med varandra under en utbrottsutredning, vilket kräver väl fungerande rutiner och kommunikationsvägar. Handboken kan förhoppningvis komma till praktiskt nytta såväl för er som redan har inarbetade rutiner som för er som är på väg att ta fram det.

Handboken som PDF

Handboken finns tillgänglig både här på kontrollwiki och som en rapport som kan skrivas ut i sin helhet.

Handbok för utredning av utbrott - samverkansrapport 2020 nr 02

Många myndigheter står bakom handboken

För att möta utvecklingsbehoven har denna handbok tagits fram i ett myndighetsgemensamt projekt under perioden 2014–2017. Följande myndigheter har varit representerade och deltagit i arbetet:

Miljöförvaltningen i Uppsala kommun, Smittskyddsenheten i Uppsala län, Folkhälsomyndigheten, Livsmedelsverket, Sveriges kommuner och regioner, länsstyrelserna samt Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) och Jordbruksverket. Arbetet har även skett i samråd med ett antal andra kommuner och landsting/regioner i landet. Projektet har finansierats av Myndigheten för samhällsskydd och beredskap, MSB.

Handboken är inte bindande då den inte utgör ett regelverk, men myndigheternas avsikt är att den ska vara vägledande vid utbrottsutredningar i hela landet.

Handbok för vem?

Denna handbok riktar sig till alla som är involverade i att utreda utbrott av livsmedels- eller dricksvattensburen smitta.

Den kommunala kontrollmyndigheten (oftast kommunens miljöförvaltning) har tillsammans med smittskyddsenheten i länet eller regionen en central roll i att utreda de utbrott av livsmedels- och dricksvattenburen smitta som sker i landet. De har tillsammans huvudansvaret för att utreda utbrotten. Verksamhetsutövaren är skyldig att samarbeta med kontrollmyndigheten i utbrottsutredningen samt att förhindra att smittan sprids vidare. Även Folkhälsomyndigheten, Livsmedelsverket, Jordbruksverket och länsstyrelserna har ansvar inom området och deltar i utredningsprocessen. Andra viktiga aktörer i utredningsarbetet är landets vårdgivare, analyslaboratorier, VAKA, Giftinformationscentralen, Polismyndigheten med flera.

Du kan använda handboken på olika sätt:

- Få stöd när du utför de olika momenten i en utredning. Till exempel vem du behöver kontakta i en specifik situation, eller vad du kan göra för att säkerställa att prov analyseras enligt ditt önskemål.
- Ta stöd av intervjufrågor för olika sammanhang, tabeller med smittspårningspliktiga sjukdomar, smittämnen/agens – symtom, inkubationstid, varaktighet med mera.
- Läsa om hur du hanterar provtagning av personer och livsmedel, så att detta inte försvåra eller försenar arbetet.
- Skaffa dig överblick av utredningen som helhet, vilka aktörer som deltar och hur de kan samarbeta.
- Använda den som underlag för att utveckla era rutiner.

Vilka har ansvar och ger stöd vid en utbrottsutredning

Beroende på utbrottets karaktär och smittämnets art samarbetar den kommunala kontrollmyndigheten och smittskyddsenheten med andra myndigheter på lokal, regional och central nivå. I vissa fall ligger dessutom kontrollansvaret på Livsmedelsverket eller länsstyrelsen, i stället för på kommunen.

Myndigheters och andra aktörers ansvar och stöd vid utbrott

Vad innebär matförgiftning?

Ordet matförgiftning används i dagligt tal när personer har blivit sjuka efter att ha ätit mat eller druckit vatten innehållande vissa bakterier, parasiter, virus eller gifter. Man skiljer mellan dels livsmedelsburna infektioner, vilket är matförgiftningar som orsakas av mikroorganismerna som ger en infektion i kroppen, dels livsmedelsburna förgiftningar som orsakas av toxiner som bildats av mikroorganismer (ofta bakterier) i maten.

- Infektion. Det sker när levande mikroorganismer som finns i maten lyckas passera magsäcken och sätta sig på tarmväggen. Vissa kan skada tarmslemhinnan, andra kan tränga in djupare och sprida sig i kroppen. Exempel är salmonella, ehec, campylobacter och listeria men också norovirus som orsakar vinterkräksjuka.

- Förgiftning. Det sker när vissa bakterier lyckas växa till i livsmedlet och bilda toxiner, innan maten äts. Exempel är Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum och Bacillus cereus. Det kan även orsakas av bakterier som bildar gifter när de kommer ner i tarmen. Detta gäller Clostridium perfringens samt diarré varianten av Bacillus cereus. Andra bakterier kan omvandla proteiner i livsmedlet till toxiska produkter, exempelvis histamin. Även toxiner från mögelsvamp och cyanobakterier kan orsaka förgiftning, likaså ämnen bildade i vissa växter som solanin i potatis och amatoxin i vit flugsvamp.

Så definieras ett utbrott

För att det ska betraktas som ett utbrott ska det finnas minst två fall, alltså minst två sjuka personer, samt skäl att misstänka gemensam smittkälla - (tänk på att fall inom samma familj kan ha smittat varandra). Antalet som insjuknar vid ett utbrott variera från ett fåtal till flera hundra personer. Även händelser med endast en drabbad person kan ibland behöva utredas.

En enda sjuk person - särskilda skäl att utreda?

Ett livsmedelsburet utbrott (med utgångspunkt från zoonosdirektivet, 2003/99/EG) är:

- två eller flera fall av samma sjukdom hos människor som är eller förmodas vara kopplade till samma smittkälla (livsmedel eller dricksvatten), eller
- ett antal sjukdomsfall som överstiger det förväntade antalet och där fallen är eller förmodas vara kopplade till samma smittkälla (livsmedel eller dricksvatten).

Det finns i princip två typer av utbrott

När fallen insjuknar någorlunda samtidigt – punktkälla

Ofta är det ett sällskap som har ätit på samma restaurang, varit på en privat fest, samma bussresa, utnyttjat viss catering eller liknande. Det kan också vara exempelvis deltagare vid ett idrottsevenemang, elever på en skola eller barn på en förskola.

Det här scenariot är det vanligaste vid dricksvattenburen smitta. Ofta insjuknar många samtidigt som får dricksvattnet från samma vattentäkt eller distributionsanläggning.

När fallen är spridda över tid – kontinuerlig smittkälla

Smittkällan är då vanligen ett livsmedel med längre hållbarhet (veckor till månader) från en och samma producent. Exempel som har förekommit är dessertost, charkpålägg och torkade kryddor. Produkten kan finnas geografiskt begränsat eller spritt över landet och generera sporadiska fall under hela hållbarhetstiden eller efter om den har förvarats frysts eller om man inte är så noga med utgångsdatum. Det kan också vara en anläggningssmitta. En mikroorganism har då etablerat sig och kan under en längre period kontaminera produkten under tillverkning. Folkhälsomyndigheten har en unik möjlighet att upptäcka utbrott av denna typ då de har överblick över samtliga rapporterade fall av smittspårningspliktiga sjukdomar i landet genom den nationella databasen SmiNet.

Folkhälsomyndigheten (se under rubrik Rapportering av fall).

Synpunkter på innehållet?

Handboken ska uppdateras kontinuerligt. Har du synpunkter på innehållet eller hur handboken fungerar att använda?
Vänd dig till – kontrollwiki@slv.se

Senast uppdaterad 30 april 2026 Ansvarig grupp ROR_LH