

## Stöd vid livsmedelsutbrott

Vid utbrottsutredningar finns Livsmedelsverket tillgängligt för stöd till ansvariga kontrollmyndigheter. Det kan röra frågor om provtagning, vilka analyser som ska utföras, vilka analysmetoder som ska användas, hur resultaten ska bedömas, rengöring och sanering eller råd om hantering av verksamhet i samband med utbrott.

För att få stöd kontaktas utbrottjouren (0733-54 53 23) som är bemannad vardag mellan kl. 8 och 16. Vid behov av stöd övriga tider, kontakta Livsmedelsverkets tjänsteman i beredskap (TiB), tel. 0771-800900. Samtalet går till SOS Alarm, som i sin tur kontaktar TiB.

I samband med utbrottsutredningar är analyser av relevanta livsmedel en viktig del i smittspårningsarbetet. Vid mikrobiologiska utbrott är fynd av bakterier betydelsefullt för att kunna utföra vidare typningar och för att kunna jämföra med bakterier som hittats hos sjuka människor. Därför är det viktigt att se till att de analysmetoder som används om möjligt är odlingsbaserade samt att de fynd av bakterier som görs sparas.

Vid livsmedelsutbrott kan Livsmedelsverket bistå genom att utföra följande analyser.

## Mikrobiologi

### Livsmedel

- Campylobacter – kvalitativ och kvantitativ analys
- Ehec/stec och andra sjukdomsframkallande E. coli såsom eiec<sup>1</sup>, epec<sup>1</sup>, etec<sup>1</sup> och eaec<sup>1</sup>.
- Hepatit A-virus<sup>2</sup>
- Koagulaspositiva stafylokker (kvantitativ analys) och dess enterotoxiner
- Listeria monocytogenes – kvalitativ och kvantitativ analys
- Norovirus<sup>2</sup>
- Salmonella
- Shigella<sup>1</sup>
- Yersinia enterocolitica och Yersinia pseudotuberculosis<sup>1</sup>
- Vissa bakterier av riskklass 3

### Vatten (inklusive råvatten och bevattningsvatten)

- Filtrering av stora volymer vatten (upp till 50 – 100 L) för analys av campylobacter, salmonella, norovirus, hepatit A och stec<sup>1</sup>
- Cryptosporidium och Giardia<sup>1</sup>
- Vissa bakterier av riskklass 3

<sup>1</sup> analysmetoden är inte ackrediterad

<sup>2</sup> utförs normalt kvalitativt men för tvåskaliga blötdjur utförs den kvantitativt

## Kemiska ämnen i livsmedel

- Allergener (mjölk, ägg, gluten, jordnöt, soja, hasselnöt m.fl.)
- Flera olika toxiska ämnen, till exempel pesticider, metaller och mykotoxiner (för enterotoxiner se ovan).