

# Salmonella

## Vad är salmonella?

Salmonella är ett av de bakteriesläkten som orsakar flest matförgiftningsfall i Sverige. Omkring 4 000 fall av salmonellainfektion hos människa rapporteras årligen. Av dessa är ca 90 procent smittade utomlands.

Salmonella är en stavformad bakterie som tillhör familjen Enterobacteriaceae. Det finns cirka 2 300 olika serotyper av salmonellabakterien. Det är en bakterie som kan etablera sig i många olika miljöer men som har sitt ursprung i tarmen hos olika djur, både tama och vilda. Salmonella kan orsaka sjukdom genom förtäring av råa, förorenade livsmedel eller råvaror som varit otillräckligt upphettade. Livsmedel som orsakat sjukdom är bland annat kyckling, anka, opastöriserad mjölk, groddar, kryddor, ägg, nöt- och fläskkött.

Symtomen varierar beroende på salmonellaserotyp och inkluderar akuta buksmärtor, diarré, illamående och feber, ibland kräkningar. Både människor och djur kan vara infekterade med salmonella utan att själva vara sjuka. Människor som har varit smittade med salmonella och fortfarande bär på bakterien kan sprida smittan vidare till exempel vid hantering av livsmedel. Vissa salmonellaserotyper kan ge allvarligare symtom med allmäninfektion, feber och t.o.m. dödsfall. Barn och gamla, samt personer med kronisk sjukdom är oftast mer mottagliga för salmonellainfektion.

## Salmonella och ägg

Andelen salmonellasmittade ägg är hög eller mycket hög i många andra länder. För att minimera hälsoriskerna uppmanas konsumenterna att inte äta råa ägg. Efter många decenniers framgångsrika salmonellabekämpning är det mycket ovanligt att svenska äggen innehåller salmonella. Det goda salmonellaläget innebär att konsumenterna ska kunna äta svenska ägg råa, utan att riskerar att bli sjuk.

Genom att följa det obligatoriska salmonellakontrollprogrammet kontrollerar äggnäringen (unghönsuppfödare, äggproducent och äggpackeriet) att unghönsen och värphönsen är fria från salmonella. Därmed minimeras risken för överföring av salmonella till äggen. Trots detta inträffar det att konsumenter i Sverige blir sjuka av råa ägg. Ett inhemskt salmonellautbrotten under 1998 kunde spåras till pannkakssmet. Tre barn insjuknade efter att ha ätit av smeten. Troligen fanns salmonellabakterierna på utsidan av äggskalet och genom hanteringen kontaminerades pannkakssmeten. Exemplet visar att det alltid finns en potentiell risk med råa ägg och att hälsorisken noggrant behöver övervakas för att minimeras. I slutändan handlar det om att bibehålla konsumenternas stora förtroende för det svenska ägget.

## Smitta hos fjäderfän

Salmonellabakterier finns i nära 2300 olika serotyper men det är endast ett fåtal som är sjukdomsalstrande hos fjäderfän. Salmonellans möjliga smittvägar till hönsen är t.ex foder, vatten, strö, människor, råttor och vilda fåglar. Hos fjäderfä orsakar salmonellabakterierna tarminfektioner som hönstypus, salmonellos hos kycklingar och salmonella hos vuxna fjäderfän. Djuren kan dock vara smittbärare utan att själva visa några sjukdomstecken. Att salmonella ses som så allvarligt beror främst på risken att infekterade livsmedel sprider smittan till människor, som drabbas av akuta mag-tarminfektioner. Salmonellasmitta kan i sällsynta fall även förekomma i hönans äggstockar och äggledare och därmed hamna i äggen. *Salmonella enteritidis*, *Salmonella typhimurium*, *Salmonella hadar* och *Salmonella infantis* är serotyper som är invasiva och som kan smitta ägget när det bildas i hönans äggledare. Salmonella sprids även via avföringen och kan på så sätt hamna på äggskalen.

Kontroll av eventuell salmonellasmitta i en besättning sker genom den regelbundna analys av träckprover som ingår i den obligatoriska salmonellakontrollen.

### Obligatorisk salmonellakontroll

Kontroll av eventuell salmonellasmitta i en besättning sker genom den regelbundna analys av träckprover som ingår i den obligatoriska salmonellakontrollen. Salmonellaprovtagning är obligatorisk i besättningar med över 200 värphöns vilka producerar och säljer ägg till detaljhandel och direkt till konsument. Samma krav gäller för besättningar med uppfödning av unghöns. Obligatorisk provtagning ska även ske i avelsbesättningar med över 250 djur samt i kläckerier med mer än 1000 ägg.

För att ta reda på om en flock är smittad tar man träckprover eller i besättningar med frigående höns s k sockprover. Djurägaren är skyldig att ta ett antal träckprov årligen och sända dem till laboratorium. Distriktsveterinär ska tillkallas ett bestämt antal gånger för officiell provtagning, se anvisningar i Statens jordbruksverks föreskrifter om obligatorisk salmonellakontroll av fjäderfän, SJVS 2007:19, Saknr K 104.

### Vad händer om salmonella upptäcks i en besättning?

Salmonella hos djur regleras av zoonoslagstiftningen. Det innebär att misstanke om salmonellainfektion hos djur är anmälningspliktigt och att Jordbruksverket ansvarar för att bekämpa salmonella när det påvisas i en djuranläggning. Om salmonella påvisas kommer Jordbruksverket att utse en veterinär att utföra smittskyddsutredning. Gården kommer vidare att spärrförklaras av veterinären. Oavsett vilken salmonellatyp som smittat fjäderfäna ska djurutrymmena med tillhörande utrustning rengöras och desinfekteras efter avlivning av samtliga fjäderfä. Djurägaren får viss ersättning för kostnader och inkomstbortfall i samband med bekämpningen. För ansvarsfördelning mellan Jordbruksverket och Livsmedelsverket se 9.2.1.

### Gällande föreskrifter

- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1994:92) om obligatorisk salmonellakontroll av fjäderfä som föds upp till slakt.
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1994:93) om obligatorisk salmonellakontroll vid uppfödning av avelsfjäderfä och produktion av kläckägg samt om journalföring vid kläckeri.
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1995:78) om obligatorisk salmonellakontroll av värphöns och journalföring av värphönshållning.

- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1995:79) om frivillig och förebyggande salmonellakontroll av fjäderfäbesättningar