

9.2 Salmonella

Vad är salmonella?

Salmonella är ett av de bakteriesläkten som orsakar flest matförgiftningsfall i Sverige. Omkring 1 000 – 2 000 fall av salmonellainfektion hos människa rapporteras årligen. Av dessa är de flesta smittade utomlands.

Det finns cirka 2300 serotyper av salmonellabakterien. Salmonella 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 kopplats till utbrott är bland annat kyckling, anka, opastöriserad mjölk, groddar, bladgrönsaker, kryddor, ägg, nöt- och fläskkött.

Symtomen inkluderar akuta buksmärter, diarré, illamående och feber, ibland kräkningar. I vissa fall uppträder allvarigare symtom som allmäninfektion, feber och t.o.m. dödsfall. Barn och gamla, samt personer med kronisk sjukdom är oftast mer mottagliga för salmonellainfektion. Salmonella kan ge följsjukdomar som kronisk ledsjukdom.

Människor som har varit smittade med salmonella och fortfarande bär på bakterien kan sprida smittan vidare till exempel vid hantering av livsmedel.

Salmonella och ägg

Andelen salmonellautbrott som kopplas till ägg är högre i många andra länder. För att minimera hälsoriskerna uppmanas därför konsumenter att inte äta råa ägg från utomnordiska länder. 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 riskera att bli sjuka.

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. Det finns alltid en potentiell risk med råa ägg och hälsorisken behöver noggrant övervakas för att minimeras.

Salmonellans möjliga smittvägar till hönsen är till exempel foder, vatten, strö, människor, gnagare, husdjur och vilda fåglar. Hos fjäderfä orsakar sjukdomsalstrande salmonellabakterier tarminfektioner som hönstyfus, salmonellos hos kycklingar och salmonella hos vuxna fjäderfän. Djuren är ofta smittbärare utan att själva visa några sjukdomstecken.

Salmonella sprids via avföringen och kan på så sätt hamna på äggskalen. Vid felhantering kan bakterierna ta sig in i ägget genom äggskalets porer. Ett fåtal salmonellatyper kan i sällsynta fall även förekomma i hönans äggstockar och äggedare och därmed hamna inuti äggen redan innan det värps. Olika salmonellaserotyper bedöms därför som mer eller mindre aggressiva. *Salmonella* Enteritidis bedöms idag som mer aggressiv medan andra typer har en lägre risk för att spridas till människor via ägg. Åtgärder i samband med salmonellautbrott bedöms alltid från fall till fall.

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. Oavsett vilken salmonellatyp som smittat fjäderfäna ska djurutrymmena med tillhörande utrustning rengöras och desinfekteras efter avlivning av samtliga fjäderfän. Djurägaren får viss ersättning för kostnader och inkomstbortfall i samband med bekämpningen. Jordbruksverket och Livsmedelsverket är ansvariga myndigheter.

Gällande föreskrifter

- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2025:6) om obligatorisk salmonellakontroll av fjäderfä
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2015:17) om frivillig och förebyggande salmonellakontroll av fjäderfäbesättningar