

# Rutin vid anmälan om matförgiftning

Miljö- och Byggnadskontoret

## 1. Anmälan om matförgiftning

När en anmälan om eventuell matförgiftning inkommer ställ följande frågor:

- Namn och kontaktuppgifter på den som ringer
- Varifrån kom maten man misstänker har orsakat sjukdomen
- Vad bestod måltiden av, även tillbehör som t.ex. sallad, dryck, bröd, is
- Datum och klockslag för måltiden
- Finns det rester kvar
- Hur många har insjuknat
- Sjukdomsförlopp och symptom
- Har läkare kontaktats/besökts

Ställ följande frågor om det är en pågående matförgiftning med minst 2 sjuka

- Har den/de som blivit sjuka druckit vatten från egen brunn (enskild vattentäkt)
- Har den/de som blivit sjuka varit utomlands  
Om JA Var och när
- Har djur hemma eller kommit i kontakt med djur
- Har den/de som blivit sjuka andra i sin närhet med samma symptom
- Måltider utanför hemmet dagen för sjukdom, dagen innan sjukdom, två dagar innan sjukdom

## 2. Bedömning av anmälan

Utifrån uppgifterna i anmälan görs en bedömning hur man ska gå vidare.

Vidare utredning av matförgiftning om:

- troligt att det finns mat kvar som kan analyseras
- smittämnet/symptomen är allvarliga
- verksamheten har tidigare kända brister i lokalen eller hanteringen

Om bedömningen blir att ingen vidare utredning ska ske avslutas ärendet. Dock rekommenderas ett oanmält besök i verksamheten för att informera om att en anmälan inkommit samt för att göra en inspektion.

## 3. Utredning av matförgiftning

När beslut tagits att utredningen ska fortsätta behöver andra myndigheter kontaktas och verksamheten besökas. Det går inte att säga vilken ordning dessa två saker ska göras och i vissa fall kan de komma att ske parallellt.

### 3.1 Myndigheter och personer som ska kontaktas

- Länsveterinär 0480-820 00
- Smittskyddsenheten Länssjukhuset Hus 16, 391 85 Kalmar 0480-845 30
- Smittskyddsinstitutet 08-457 23 00
- Om det handlar om ett vattenburet utbrott kontakta tekniska förvaltningen

Miljö- och Byggnadskontoret

### 3.2 Inför besök i verksamheten

För att se sambandet mellan sjukdomssymptom och livsmedel som orsakat dessa hänvisas till dokumentet Samband symptom – livsmedel som finns tillgängligt på G:\Miljö\Livsmedel\Matförgiftningar. Titta igenom detta dokument innan besök i verksamheten för att underlätta definition av vad som gått fel i verksamheten samt för att underlätta provtagning.

Kontakta Alcontrol AB för att få hjälp med hur proverna ska skickas och vilka mikrobiologiska prover som ska genomföras. Aktuella telefonnummer och aktuell följsedel finns tillgängligt på G:\Miljö\Livsmedel\Matförgiftningar

Tänk på att ta med följande utrustning när verksamheten ska besökas:

- Kylväska + Kylklabbar
- Provtagningsburkar
- Termometer
- Följsedlar för provtagning
- Skyddskläder (engångsrockar, tossor, hårskydd, handskar)
- Kamera

### 3.3 Besök i verksamheten

Ett besök i verksamheten bör genomföras snarast eller inom ett dygn efter att anmälan inkommit. I verksamheten ska bl.a. följande saker kontrolleras:

- Har andra klagat direkt till verksamheten
- Vilka råvaror har använts och vem har levererat dessa
- Hur har den aktuella maten hanterats
- Har någon i personalen varit sjuk eller umgåtts med någon som är sjuk
- Har någon av personalen sår på händerna
- Har någon i personalen varit utomlands
- Finns det tvål och papper vid handtvättställ
- Hur ser det ut på personaltoaletten

#### 3.3.1 Provtagning

Om det finns råvaror kvar från den aktuella måltiden eller livsmedel som innehåller samma/liknande ingredienser eller rester från den aktuella måltiden ska provtagning ske. Prover ska tas på flera olika ställen exempel från flera bleck eller på ytan och i mitten av en gryta.

Är livsmedlet varmt kyl ner det innan det skickas till laboratoriet.

Tänk på att t.ex. is, kryddor, dekorationer samt dressing kan vara smittoorsaken och kan vara värt att ta prover av. Provmängden ska vara minst 200 gram i varje provburk. Verksamheten kan begära att få ett referensprov för att själva komma med ett expert utlåtande (EG förordning 882/2004 artikel 11). Om referens prov begärs tas detta på samma sätt som övriga och lämnas förseglat i verksamheten.

Miljö- och Byggnadskontoret

### **3.3.2 Förbud/omhändertagande/avbryta driften**

Om det finns risk att fler insjuknar vid fortsatt öppethållande kan föreläggande eller förbud utfärdas enligt SFS 2006:804 22§. Föreläggande/förbud kan t.ex. kräva total rengöring innan verksamheten får öppna igen. Med stöd av EG förordning 882/2004 artikel 54 kan driften på anläggningen avbrytas tillfälligt. Enligt SFS 2006:804 24§ kan även misstänkta livsmedel omhändertas.

## **4. Rapportering**

Utbrott som varit direkt relaterade till ett livsmedelsobjekt eller dricksvatten ska snarast rapporteras till livsmedelsverket. Rapporteringen sker via [www.slv.se/matin](http://www.slv.se/matin). (Kommun kod 0860, lösenord Inrros).