

# EHEC

Sommaren 2011 kunde vi följa ett stort utbrott av EHEC i Tyskland och försöken att spåra varifrån smittan kom. Det tog lång tid att finna smittkällan, mer än 4400 personer smittades och oron och osäkerheten drabbade också livsmedelsproducenter vars produkter felaktigt misstänktes.

Tove Stenberg  
Matkonsult  
036-39 88 76



I Sverige rapporteras ca 300 fall av EHEC varje år. Hälften av dem är smittade utomlands och hälften i Sverige. De flesta smittas under sommarmånaderna. EHEC, kallas även VTEC, är känd sedan 1977 och finns spridd över hela världen. Stora utbrott är ovanliga men relativt stora utbrott har förekommit i Kanada, USA, England, Tyskland, Japan och Sverige.

EHEC bakterier finns hos idisslare. Vanligast är att man spårar EHEC till nötkreatur men det finns även fall kopplade till får och getter. Vilda djur kan också bära på smittan och man har vid provtagning funnit EHEC på en älgkalv. 2005-2009 gjordes provtagning av nötkreatur på slakterier för EHEC och man fann EHEC 0157, den vanligaste typen, hos ca tre procent av djuren. Djuren som bär på EHEC blir inte sjuka utan problemet med smittade djur är att bakterierna utsöndras i gödseln från djuren och kan spridas till människor.

Det krävs inte många bakterier för att bli sjuk. Smitta kan ske genom kontakt med djur eller deras gödsel. EHEC kan även spridas genom livsmedel. God hygien vid slakt är viktigt för att minska risken att köttet kontamineras och att bakterier sprids med kött och charkprodukter. Genom pastörisering av mjölk försäkras man sig om att sjukdomsframkallande bakterier är borta. Gödsel som förorenar vattendrag kan leda till att EHEC sprids via dricksvatten, bevattning av grönsaker eller bad om man sväljer vatten när man badar. EHEC kan även spridas mellan människor.

## Stora EHEC-utbrott är ovanliga

Oftast är det enstaka fall eller inom en mindre grupp. När EHEC sprids via livsmedel kan det bli större utbrott.

- 2002 orsakade kallrökt påläggsskorv med smittat nötkött i Skåne 28 fall varav 8 utvecklade HUS och krävde intensivvård.
- 2005 skedde ett utbrott i södra Sverige med 135 fall, varav 11 utvecklade HUS. Smittkälla var isbergssallad som vattnats med vatten som vid provtagning visade sig innehålla EHEC. EHEC kunde även isoleras från gödsel från nötkreatur på en gård uppströms salladsodlingen.
- 2011 skedde ett stort utbrott med över 4400 rapporterade fall i Tyskland, 50 svenskar som besökt Tyskland insjuknade. Smittkällan var groddar från frön som var infekterade med EHEC.
- 2011 rapporterades 20 fall bland deltagare på ett läger i Östergötland. Där hade smittan troligen spridits mellan människor via matlagningen.

Totalt 478 fall av EHEC rapporterades i Sverige 2011. I många fall är smittkällan okänd, i en del fall sker smittspridning genom närkontakt inom familjen, i förskolan eller kontakt med djur. Sex utredningar med provtagning av gårdar och djur gjordes 2011 efter misstanke om koppling till EHEC-fall hos människa. I flera



av utredningarna misstänktes opastöriserad mjölk vara smittkällan, vilket kunde bekräftas i en utredning där EHEC påvisades i mjölkfiltret.

EHEC-infektionen går för de flesta över inom en vecka. Ofta börjar sjukdomen med magsmärtor och diarré. För ca fem procent av de sjuka utvecklas HUS (Hemolytiskt uremiskt syndrom) med sänderfall av de röda blodkropparna, skador på njurarna med njursvikt som följd och blödningar. HUS drabbar framförallt barn under fem år samt gamla personer och det krävs ofta intensivvård och dialys. Antibiotikabehandling rekommenderas inte vid EHEC-infektion då det saknar effekt och till och med anses kunna förvärra symptomen.

Jämfört med andra smittsamma sjukdomar är det få som drabbas av EHEC men eftersom EHEC kan ge mycket allvarliga följder och ofta drabbar barn så är det viktigt att motverka smittspridning.

## Tips

För konsumenten gäller god livsmedelshygien för att undvika EHEC och andra bakterier som kan spridas via mat:

- Tvätta händerna nogt efter kontakt med djur och när man ska hantera, laga eller äta mat.
- Skölj grönsaker, sallad och frukt ordentligt.
- Upphetning dödar bakterien och det är därför viktigt att hackat och malt kött är genomstekt och mjölk pastöriserad.

## Mer information om EHEC:

Jordbruksverkets hemsida: [www.sjv.se](http://www.sjv.se)

Smittskyddsinstitutets hemsida: [www.smi.se](http://www.smi.se)

Livsmedelsverkets hemsida: [www.slv.se](http://www.slv.se)