



Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Samarbeid med kommunene og kommuneoverlegene ift matbåren sykdom og fugleinfluensa

Smitteverndagen 10. november 2023 Trøndelag

Anne-Britt Haugen Østeraas
Seksjonssjef, Mattilsynet for Trondheim og omland, region Midt

Utbrudd håndtert av Mattilsynet avd TO i samarbeid med kommuneleger og FHI - 2023

- EHEC O157 april (Heim) – 1 syk – knyttet til nasjonalt utbrudd startet 2022
 - 11 tilfeller på landsbasis
 - Innsykning fra 14. oktober 2022 – 15. sept 2023
 - Mistenker frysede hamburgere på Shell/andre spisesteder fra produsent Jæder
 - Sporingen har vist at smitekilden finnes hos et storfehold (evt. flere, dersom livdyrsalg eller fellesbeite). Råstoff av storfe fra dette dyreholdet har gått via ett og samme slakteri (flere slaktedatoer) og videre inn i råstoffet til Jæder og til mistenkt parti hamburgere solgt på Shell-stasjoner.
- Salmonella i sesamfrøproduktet Halva fra Syria
 - I løpet av 2022 og så langt i 2023 har vi fått meldt fem tilfeller av *Salmonella kintambo*. De er prøvetatt nov 2022 (3), jan 2023 (1) og mars 2023 (1).
 - Denne serovarianten ble også funnet i Sverige og Danmark
 - 1 barn ble syk i Trondheim i mai
 - *Salmonella kintambo* og *Salmonella amsterdam* påvist i produkter fra Trondheim i mai
 - Produktet ble trukket tilbake i EU, det ble også påvist i partier importert etter tilbaketrekkingen. Påvist i 50% av prøvene, av grensekontrollen i Oslo



- Shigella sonnei juni
 - 2 syke fra Trondheim og Heim, felles kilde var et spisested i Malvik.
 - Ingen konklusjon
- Kantine ISS juni
 - 13 syke, kilde ikke funnet, mulig norovirus
- Listeria juli
 - 2 syke. En av dem (fra Trondheim) knyttes til nasjonalt utbrudd med listeria i røkt laks fra Troll som kilde.
- EHEC O26 juli til oktober – Nasjonalt utbrudd, kilde var hamburgere fra Nordfjord.
 - 24 syke nasjonalt, 4 syke i Trondheim, 6 i Malvik, av disse 5 barn med HUS (hemorragisk-uremisk syndrom)
 - FHI sier at O26 viser høyere forekomst av HUS enn andre EHEC-varianter
 - Smittesporing vanskelig – noen fikk først diare, deretter bedring og deretter utvikling av HUS. Måtte justere intervjuer i forhold til dette, vanskelig å huske langt tilbake i tid
 - Kvitteringer på innkjøp har hjulpet mye, alle de vi har intervjuet har sendt opplysninger om innkjøp til FHI.

Aldersgrupper

Kjønn

90-99

80-89

70-79

60-69

50-59

40-49

30-39

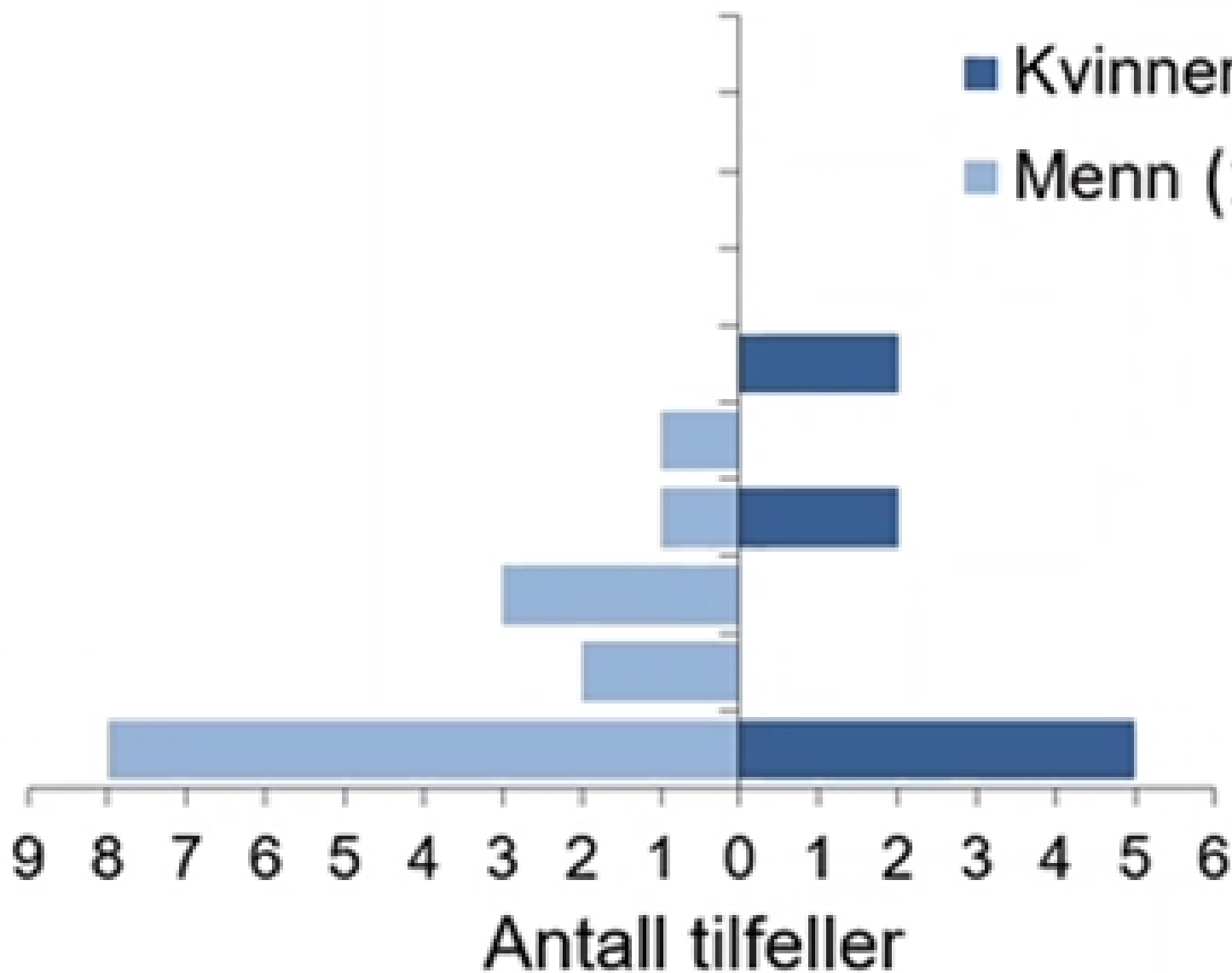
20-29

10-19

0-9









■ Kvinner (9)

■ Menn (15)



10:53 5G 95

Mandag 21. aug. kl. 12:59

Du sparte		7,28
	Agurk Stykk Stykk	26,91
Spart:		10 %
	Drue Røde Bendit 500.. Beger Sør-afrika, Bama	38,61
Spart:		10 %
	Bæreposer 80 % Resirk 80% Resirkulert	17,00 4 stk à 4,25
	Fersk Pizzabunn 550G R R 550 G	25,00
	Fløtesaus 50 G	16,40
	Fløtesaus 50 G	16,40
	Hamburger Classic 800G Nordfjord Nordfjord 800 G	128,60
	Høvding Grove Hamburgerbrød 70Gx6St 6 Stk 420 G	24,90

Hjem Handleturer Profil

Sporing

- Sporing på kjøpskvittering fra pasient
- Kontrollerer denne opp mot sporing fra REMA på aktuelle datoer produktet er levert til aktuell butikk
- Her finner en holdbarhetsdato evt batchnr.
- Sporing hos produsent av aktuelt produkt
- Sporing til råvare og ingredienser som har inngått i produkt
- Sporing hos råvareleverandør
- Sporing til slakteri
- Sporing til bonde

Mattilsynets oppfølging

Overfor kjøttbransjen, produksjonsvirksomheter, interesseorganisasjoner, forbrukere og egen organisasjon

- *Reine slaktedyr og god slaktehygiene - og rutiner er den viktigste barrieren for å hindre at alvorlige sykdomsfremkallende bakterier, som virulente EHEC, kommer inn i matkjeden*
- **Tiltak**
 - Oppfølging og ansvarliggjøring av kjøttbransjen når det gjelder skitne slaktedyr og slaktehygiene
 - Informasjon overfor interesseorganisasjoner (Bondelag, Småbrukarlaget) om betydningen av rene slaktedyr
 - Forsterket tilsyn med slaktehygiene og rutiner, f.eks i form av nasjonale/interregionale revisjonsteam
 - Kalibrering av egne ansatte
 - «Lessons learned» fra EHEC O26 – og O157 utbruddene. Vurdere funn/avvik/observasjoner, gå opp tiltak og legge en realistisk tidsplan for dette
 - Informasjon til forbruker om gjennomsteking, råd for kjøkkenhygiene, håndtering av rått kjøtt
 - EHEC finnes i flere norske drøvtyggerbesetninger og kan komme inn i matkjeden via slakteprosessen der de kan utgjøre en alvorlig risiko for folkehelsen. Det er urealistisk å utrydde slike bakterier, men forbedringer må gjøres i flere trinn i denne type matvareproduksjon for å sikre trygge næringsmidler. Riktig forbrukerhåndtering og gjennomsteking er siste barriere for å hindre slik smitte

- EHEC august (Heim)
 - Ikke knyttet til O26-utbruddet. Hadde drukket upasteurisert melk daglig
- Campylobacter i oktober
 - 1 barn, flere usikre kilder, ikke prioritert oppklart
 - Mor og barn, sannsynligvis sekundærsmitte fra mor, ikke oppklart
- Catering november
 - 22 syke, utbruddsetterforskning pågår
 - Lunsjboks levert på fagdag i Trondheim Kommune
 - Alle som spiste er blitt syke
 - Flere har nå tatt avføringsprøve, vi ønsker tilbakemelding på resultatet.
 - Erfaring fra dette utbruddet: Leger anbefaler pasienter å ta kontakt med Mattilsynet ved matbårne sykdommer, lite villig til å ta avføringsprøver.
- Salmonella Saintpaul i Heim, november
 - 2 personer syke, bor i omsorgsbolig
 - 1 intervju gjennomført
 - Sjelden variant i Norge, et utbrudd registrert i 1987. 14 syke. Årsak importerte mandler

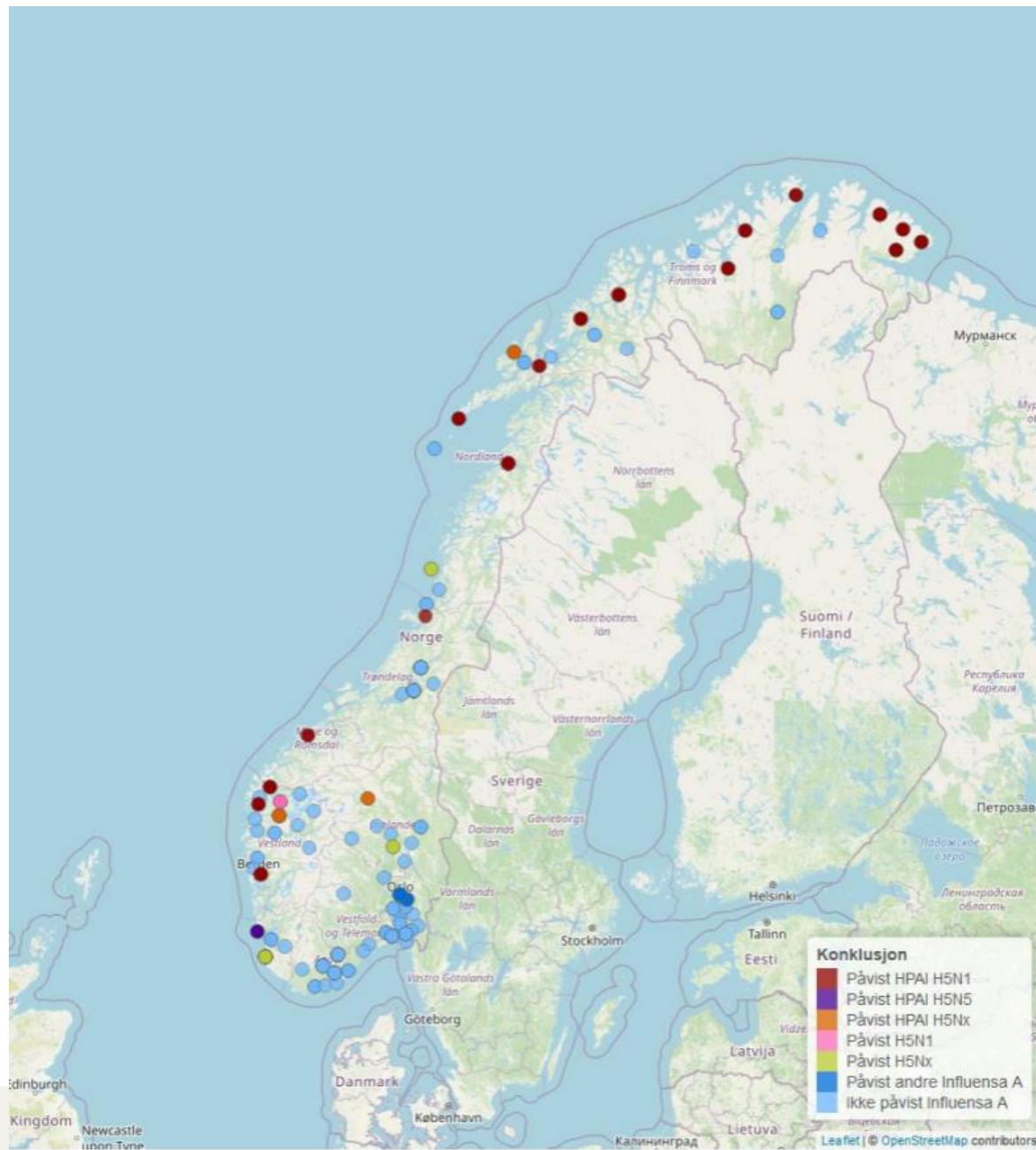
Fugleinfluensa

- Juni-september 2023 – omfattende utbrudd av høypatogen fugleinfluensa (HPAI) blant måkefugl i Europa
- Stort utbrudd blant krykkjer i Nord-Norge i juli og august – 24 000 kadavre ble samlet inn og destruert, antagelig store mørketall
- Parallelt med dette, få utbrudd blant tamfugl og fjørfe i Europa. I Norge: to utbrudd i april i Kvinherrad og Kristiansund, og i oktober i et hobbyfjørfehold i Tromsø
- Forholdene for smittespredning er ideelle i hekkesesongen, sårbare arter rammes hardt.

- I Trøndelag ble HPAI påvist i Nærøysund
- I avd Trondheim og omland: Mange meldinger om døde og syke fugler, mange meldinger om de samme fuglene, observert på turstier og i turistområder. Ingen ansamlinger vi har prioritert å prøveta. Ingen meldinger om døde fugler i våtmark og hekkeområder.

- Mattilsynet sendte brev til kommunene og statsforvalteren om utbruddet
- Mattilsynet fikk en kontaktperson å forholde seg til, som førte til rask formidling ved mistanke.

- Dilemma: Smittehandtering av døde fugler.
 - Døde fugler ble pakket i plast (hindre videre smitte)
 - Det ble besluttet at disse skulle graves ned.



Figur 1. Prøver fra villfugl undersøkt for høypatogen fugleinfluenza (HPAI) i Norge i perioden 01.06.2023 til 30.09.2023. På kartet er prøvetatte fugler vist med et punkt i respektive kommunes geografiske sentrum.

Oppsummering

- Mattilsynet har et godt samarbeid med kommunelegene 😊
- Vi får som regel første henvendelse om matbåren sykdom fra kommunelegene og samtykke til ev. intervju
- MT gjennomfører intervju
- Intervjuskjema sendes til kommunelegen og FHI (hvis de er involvert)
- Mange av kommunelegene tar en forhåndsprat med pasientene, vi bruker FHI's spørreskjema som mer detaljert kartlegger reiser, drikkevann og hva de har spist og drukket før de ble syk