

## Servera inte livsmedel där det finns risk för listeriasmitta åt personer som hör till riskgrupper

Man bör inte servera personer som hör till riskgrupper risklivsmedel där det finns risk för listeriasmitta. Speciellt de som gör upp matlistor för t.ex. sjukhus och vårdhem för äldre bör ta i beaktande följande:

- Servera endast ordentligt upphettade djupfrysta grönsaker
- Servera inte fiskprodukter som är kallrökta eller gravade
- Servera inte opastöriserad mjölk eller ostar som framställts av sådan mjölk
- Servera även mat som skall värmas på nytt kokande het
- Tvätta färska grönsaker samt tvätta rotfrukterna omsorgsfullt både före och efter skalningen, före servering

### Listeriabakterien kan orsaka en allvarlig sjukdom åt riskgrupper

Vissa riskgrupper ådrar sig lättare sådan svår allmäninfektion eller hjärnhinneinflammation, som listeriabakterien kan ge upphov till. De kan ådra sig en allvarlig sjukdom också om listeriahalten är låg. Till riskgrupperna räknas personer med försvagad motståndsförmåga till följd av en grundläggande sjukdom eller en till en sådan sjukdom anknytande läkemedelsbehandling (såsom cancer-, diabetes-, lever- och njursjukdomspatienter, personer som behandlas med kortison) eller till följd av hög ålder. Hos gravida kvinnor kan en listeriainfektion leda till missfall eller prematur förlossning. Nyfödda barn kan smittas av modern. En frisk vuxen eller ett friskt barn insjuknar mycket sällan allvarligt.

### Listeria i livsmedel

Listeriabakterier har i Finland regelbundet konstaterats i djupfrysta grönsaker samt kallrökta och gravsaltade fiskprodukter som förpackats i vakuum eller i en skyddande atmosfär. Listeria har konstaterats också i strimlad skinka, djupfrysta grönsaker och färdigmat. Risklivsmedel i fråga om listeria är produkter som är avsedda att ätas som sådana och som har en flera veckor lång saluhållningstid. Listeria kan förekomma också i opastöriserad mjölk och ostar som framställts av sådan mjölk, såsom färskostar och mögelostar, och också i fiskrom och rått kött. Listeria kan föröka sig i kallt och förvaring av livsmedlen i kylskåpstemperatur förhindrar inte helt att bakterien förökar sig.

### Listerialäget i Finland och åtgärder för att förhindra smitta

Från år 2009 framåt har antalet listerioser ökat tydligt. Under åren 2010–2016 har årligen konstaterats cirka 40–70 listerioser. År 2017 konstaterades 91 allvarliga sjukdomsfall orsakade av listeriabakterier. Mer än hälften av de insjuknade var över 74 år gamla. Ett av fallen var förknippat med en infektion under graviditeten.

I Finland har 25 *Listeria monocytogenes* serotyp IVb MLST typ 6 fall identifierats under åren 2016–2018. Det har också funnits fall i fyra andra europeiska länder. En likadan listeriatyp har hittats i fryst majs i Finland, samt i två frysanläggningar och frysta grönsaker (frusen spenat, frusen grönsaksmix som innehåller majs och frysta gröna bönor) i Europa. I Finland har de frysta majsprodukterna i vilka listeria har hittats återkallats från marknaden i januari 2018. Den 29 juni 2018 utfärdade den ungerska livsmedelsmyndigheten ett förbud mot saluföring och återkallade alla frysta livsmedelsprodukter från den ungerska frysanläggningen från augusti 2016 framåt. Detta är tänkt att avsevärt minska listerosrisken av MLST6-typen. Epidemin undersöks i samarbete med de lokala livsmedelstillsynsmyndigheterna, THL, Livsmedelssäkerhetsverket Evira, ECDC och EFSA.

Man har ombett kommunerna intensifiera tillsynen över förekomsten av listeria i livsmedel. Företagare som framställer livsmedel är skyldiga att säkerställa att livsmedlen är säkra också i fråga om listeria.

## Allmänna råd hur man undviker listeria

Risken för listeria i livsmedel kan minskas med god hanteringshygien:

- Hetta upp allt kött så att det är genomstekt före det serveras
- Tvätta alla färska grönsaker samt tvätta rotfrukterna omsorgsfullt både före och efter skalningen, före servering
- Förvara och hantera råa och tillredda produkter skilt
- Rengör omsorgsfullt händerna, knivar och skärbrädor när du har använt dem till hantering av råa livsmedel
- Observera kylanläggningarnas temperatur. För de flesta livsmedel är en temperatur under +6 °C passlig. För fiskprodukter är en temperatur på högst + 3 °C trygg.
- Servera inte produkter efter sista förbrukningsdagen.

## Rekommendationer för mat avsedd för riskgrupper

- Servera endast ordentligt upphettade djupfrysta grönsaker. Då de djupfrysta grönsakerna tillsätts i sallader ska de kokas upp och kylas ner först.
- Servera bara ordentligt upphettade fiskprodukter. Detta gäller också kallrökta eller gravsaltade fiskprodukter samt fiskrom.
- Servera inte opastöriserad mjölk eller sådan mjölk (t.ex. färskostar och mögelostar).
- Även mognade ostar som framställts av pastöriserad mjölk samt kallskuret kött och patéer har vållat problem i Centraleuropa.
- Servera även mat som skall värmas på nytt kokande het.

### Mer information på webben:

- [Evira.fi > på svenska > Livsmedel > Information om livsmedel > Livsmedelsfaror > Begränsningar i användningen av livsmedel > Listeriabakterien](#)
- [THL.fi > på svenska > Infektionssjukdomar > Sjukdomar och mikrober > Bakteriesjukdomar > Listeria](#)

### Mer information ger:

**Annika Pihlajasaari**  
överinspektör  
Livsmedelssäkerhetsverket Evira  
tfn 040 351 6884  
annika.pihlajasaari@evira.fi

**Ruska Rimhanen-Finne**  
epidemiologveterinär  
Institutet för hälsa och välfärd THL  
tfn. 029 524 8942  
ruska.rimhanen-finne@thl.fi