

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 inte fiskprodukter som är kallrökta eller gravade
- Servera inte opastöriserad mjölk eller ostar som framställts av sådan mjölk
- Servera endast ordentligt upphettade djupfrysta grönsaker
- 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 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

I Finland har under åren 2000–2009 årligen konstaterats cirka 20–50 listerioser. Från år 2010 framåt har antalet listerioser ökat. T.ex. år 2010 konstaterades 71 allvarliga sjukdomsfall orsakade av listeriabakterier. Ca var fjärde av de insjuknade avled. Hälften av de insjuknade är över 70 år gamla och man vet att huvuddelen av de insjuknade hör till en riskgrupp som exponerar för smitta. Fem av fallen var förknippade med en infektion under graviditeten.

Man har inte lyckats förknippa sjukdomsfallen som listeriabakterien ger upphov till med ett visst livsmedel, men liknande typer av listeria har ändå konstaterats i såväl listeripatienter som fiskprodukter. 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 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 endast ordentligt upphettade djupfrysta grönsaker. Då de djupfrysta grönsakerna tillsätts i sallader ska de kokas upp och kylas ner först.
- 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 > Aiheet > Infektiotaudit > Taudit-ja-mikrobit > Bakteeritaudit > Listeria](#) (på finska)

Mer information ger:

Annika Pihlajasaari

överinspektör

Livsmedelssäkerhetsverket Evira

tfn 029 530 4271, 040 351 6884

annika.pihlajasaari@evira.fi

Ruska Rimhanen-Finne

epidemiologiveterinär

Institutet för hälsa och välfärd THL

tfn. 029 524 8942, 040 480 2855

ruska.rimhanen-finne@thl.fi