

Fakta om salmonella

Om bakterien

Bakterier är en del av vår omgivning och detta gäller även salmonellabakterien som är vanlig över hela världen. Det finns ca 2500 olika salmonellatyper, som i varierande grad kan infektera djur och människor. Ett tjugotal olika typer påträffas regelbundet i Sverige. Det kan vara i vilda djur, kring fågelbord, i foderråvaror och vid enstaka tillfällen även i tamdjur, men med den kontroll vi har i Sverige utgör detta ingen nämnvärd hälsofara.

Infektion hos människa

Infektionsdosen, dvs hur många bakterier som behövs för att en människa skall bli sjuk, är ganska hög beträffande salmonella. Med detta menas att det krävs 100 000 bakterier för att symptom skall uppstå. För detta krävs normalt att det sker en förökning eller tillväxt i ett smittat livsmedel. Symptomen vid en salmonellainfektion är desamma som vid andra maginfektioner, dvs diarré och buksmärtor. Många gånger är symptomen mycket lindriga och det förekommer att människor som infekteras inte får några symptom alls. Vissa salmonellatyper kan dock ge allvarligare symptom, särskilt hos personer med försvagat allmäntillstånd, t ex äldre. I sällsynta fall har infektioner också medfört dödsfall. Det finns inget vaccin mot smitta, men god hygien är förebyggande. Bakterien dör också vid värmebehandling (75 grader C).

Svenskproducerade livsmedel är säkra

Sverige har ett helt världsunikt läge beträffande salmonella. Det finns i modern tid inte ett enda salmonellafall hos människa, som kunnat spåras tillbaka till livsmedel producerade i Sverige. Detta beror på ett mycket ambitiöst program med rutiner och kontroll av hela livsmedelskedjan, från foderråvaror till färdiga livsmedel.

Svenskar smittas främst utomlands

I Sverige smittas årligen ca 4000 människor av salmonella. Den absoluta merparten smittas utomlands (85%), ganska ofta i medelhavsområdet. Smittkällan för de som insjuknat i Sverige är, i de fall den kunnat spåras, importerade livsmedel, t ex kycklingberedningar, kebabkött och böngroddar.

Salmonellakontrollen i svenska foderfabriker

En viktig anledning till att svenska livsmedel är säkra är det arbete som görs i svensk foderproduktion, där noggranna rutiner och kontrollprogram ser till att hålla salmonella borta. Där är vi i Sverige helt enkelt bäst i världen. Det viktigaste i detta arbete är att ha kontroll på de råvaror man använder.

Svenska foderråvaror har mycket hög salmonellasäkerhet, men en del varor måste importeras och flera av dessa är så kallade riskråvaror. Med detta menas att risken att påträffa salmonella i dessa är större än i andra råvaror. Exempel på riskråvaror är raps- respektive sojamjöl. Många andra råvaror är inte riskråvaror, t ex spannmål, den normalt sett viktigaste ingrediensen i foder.

För att förhindra att råvaror med salmonella kommer in till svenska fabriker försöker man handla från aktörer som har en lika strikt syn på salmonella som vi i Sverige. Detta är inte alltid möjligt och därför tas det också mängder av prover på *alla* partier av riskråvaror som importeras till Sverige. Påträffas salmonella i ett prov skickas lasten tillbaka eller behandlas så att partiet blir säkert, dvs alla bakterier avdödas.

Av flera skäl pelleteras nästan allt foder. Detta innebär även ett extra skydd mot en eventuell smitta eftersom varorna upphettas under pelleteringen och salmonellabakterien dör vid 75 grader C. För att ha ännu bättre kontroll tas det dessutom varje vecka, året om, i varje svensk foderfabrik prover i hela tillverkningskedjan, från råvaror till färdigt foder. Sammantaget är det fråga om flera tusentals prover varje år. Någon enstaka gång påträffas i ett prov salmonellabakterier och då vidtas alltid mycket noggranna åtgärder för att förhindra att det skall bli ett problem. Ett sådant salmonellafynd innebär ingen hälsofara för någon, vare sig för personal, närstående, omgivning, eller annan. Det får betraktas som normalt och ofrånkomligt med det ambitiösa kontrollprogrammet att man någon gång får positiva provsvar. Ett fynd är dock en viktig signal för foderfabriken att vidtaga åtgärder, så att det inte skall uppkomma någon hälsofara för vare sig djur eller människor.

Allmänna råd för att undvika infektioner i mage och tarm, bl a salmonella

Allmänt.

Det finns mängder av olika mag- och tarminfektioner som vi kan drabbas av. Salmonella är bara en av dessa. Gemensamt för alla är att det finns några lika enkla som effektiva åtgärder som dramatiskt minskar risken att drabbas.

Personlig hygien

God hygien är kanske det allra viktigaste när det gäller att förhindra all form av smittspridning. Att tvätta händerna efter toalettbesök och innan man hanterar eller äter mat, borde vara en självklarhet och många obehagliga maginfektioner skulle undvikas om detta sköttes bättre i Sverige.

Hygien i köket

Ta för vana att förvara färska grönsaker och kött- och charkprodukter åtskilda. Om Du använder samma kniv och skärbräda till kött och grönt, se till att diska verktygen ordentligt emellan.

Skölj frukt och grönsaker

Av erfarenhet vet vi att det i en del importerade grönsaker, som t ex ruccola och böngroddar, påträffas bakterier som kan orsaka maginfektioner. Ta för vana att alltid skölja grönsakerna innan användning.

Kontrollera datum

Råvarornas kvalitet har betydelse. Detta gäller särskilt bearbetade produkter som köttfärs, som allmänt är en bra grogrund för bakterier. Kontrollera datummärkningen och känn efter om kyldisken verkligen är kall. Använd ögon och näsa. Skämda varor luktar illa.

Köp svenskt

Sverige är världsunikt ifråga om säkra livsmedel, särskilt beträffande salmonellasäkerhet. Kraven på importerade livsmedel är inte till närmelsevis lika hårda.

Tillagning

Tvätta händerna före och efter Du hanterar olika matvaror. Chansa aldrig genom att använda råvaror som inte är fräscha. Se till att kyckling är genomstekt.

Var extra noggrann utomlands

Undvik löskokta ägg och ej genomstekt mat när Du resor utomlands.

Föreningen Foder och Spannmål är en branschförening för företag som tillverkar och/eller tillhandahåller insatsvaror för lantbruket, såsom foder, utsäde, gödning och växtskyddsmedel samt företag som handlar med spannmål. Foder & Spannmål är talesman för branschen mot nationella och internationella myndigheter och organ, men arbetar också mycket med information, rådgivning, standarder, utbildning, regeltolkning och utarbetande av gemensamma verktyg för branschen, t ex HACCP. Mer information finns på www.foderochspannmal.se.