

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri Fødevarestyrelsen

KONTOR FOR MIKROBIOLOGISK
FØDEVARESIKKERHED, HYGIEJNE
OG ZOONOSEBEKÆMPELSE

18.12.2007
J.nr.: 2007-20-261-01653/TEJE

Fødevareberedskabsenheden

Vedr. opfølgning på ordførermøde d. 6. dec. 2007 om fødevareforliget

I forbindelse med ordførermødet den 6. december 2007 om fødevareforliget er der anmodet om statistik over hvor og hvor mange samt årsag til, at folk bliver syge af fødevarer.

I det følgende angives en kort statistisk oversigt for årene 2006 og 2007 indtil 1. november 2007.

Det skal bemærkes, at tallene ikke er absolutte. Tallene er taget fra indberetninger til Fødevareudbrudsdatabase. I visse sager kendes de eksakte tal for antal syge ikke. Dette er fx tilfældet ved udbrud forårsaget af et produkt, der har været forhandlet fra butik eller leveret til mange virksomheder. Endvidere er det ikke alle mennesker, der søger læge eller indberetter en mistanke om fødevarebåren sygdom til læge, fødevarekontrolafdeling eller fx den restaurant, som de har besøgt.

Statistik for 2006

Fordeling på lokalitet.

Lokalitet	Antal udbrud	%	Antal syge	%
Butik	2	2,33	14	0,81
Hotel	4	4,65	94	5,42
Institution	3	3,49	13	0,75
Kantine	8	9,30	435	25,09
Privat fest	13	15,12	631	36,39
Privat hjem	16	18,60	149	8,59
Restaurant/catering/cafe/bar	27	31,40	293	16,90
Slakteri	2	2,33	12	0,69
Ukendt	9	10,47	51	2,94
SUM	86		1734	

Fordeling på årsag

Årsag	Antal udbrud	%	Antal syge	%
Bacillus cereus	3	3,49	6	0,35
Campylobacter	3	3,49	35	2,02
Cl. perfringens	3	3,49	31	1,79
E. coli	2	2,33	6	0,35
Grp. A Streptokokker	1	1,16	200	11,53
Lektin fra bønner	1	1,16	10	0,58
Histamin	2	2,33	6	0,35
Norovirus	21	24,42	656	37,83
Salmonella	17	19,77	197	11,36
Shigella sonnei	1	1,16	2	0,12
Staphylokokker	2	2,33	17	0,98
Ukendt	30	34,88	568	32,76
SUM	86		1734	

Statistik for 2007 frem til 1. november*Fordeling på lokalitet*

Lokalitet	Antal udbrud	%	Antal syge	%
Bageri	1	1,61	43	2,78
Gård	1	1,61	6	0,38
Hospital	1	1,61	8	0,51
Hotel	4	6,45	144	9,17
Institution	2	3,23	60	3,82
Kantine	11	17,74	263	16,74
Leverandør	3	4,84	237	15,09
Marked	1	1,61	41	2,61
Privat fest	6	9,68	128	8,15
Privat hjem	7	11,29	35	2,23
Producent	1	1,61	45	2,86
Restaurant/catering/cafe/bar	21	33,87	390	24,82
Ukendt	2	3,23	26	1,65
Vandværk	1	1,61	145	9,23
SUM	62		1571	

Fordeling på årsag

Årsag	Antal udbrud	%	Antal syge	%
Bacillus cereus	1	1,61	3	0,19
Campylobacter	5	8,06	27	1,72
Cl. perfringens	5	8,06	234	14,89
Cucurbitacin (squash)	1	1,61	2	0,13
E. coli	2	3,23	63	4,01
Histamin	3	4,84	11	0,70
Norovirus	26	41,94	773	49,20
Salmonella	6	9,68	110	7,00
Shigella	2	3,23	208	13,24
Ukendt	11	17,74	140	8,91
SUM	62		1571	

Lokaliteten ”ukendt” dækker over udbrud, som kan være fødevarerelateret, men hvor lokalitet ikke er kendt. Dette er tilfældet i sager, hvor Statens Serum Institut registrerer flere tilfælde end normalt for en periode af en given bakterie eller virus uden, at dette er relateret til et bestemt sted i landet.

For lokaliteten ”privat fest” skal det nævnes, at flere af disse selskaber har fået leveret mad fra enten en restaurant eller et cateringfirma.

Årsagen ”ukendt” dækker i denne fordeling alle udbrud, hvor det ikke har kunnet fastslås, hvad der var årsagen til sygdom.

Norovirus (Roskildesyge) tegner sig for en stor del af antallet af syge mennesker. I næsten alle disse tilfælde er der tale om, at maden er smittet fra mennesker, der udskiller virus. I nogle tilfælde er det kok eller serveringspersonalet, der overfører virus til maden, men i langt hovedparten af tilfældene er der tale om, at en syg spisegæst forurener maden, hvorefter smitten overføres til flere andre i selskabet. Det er således sjældent, at maden er den primære kilde til et norovirus udbrud.

For yderligere information om de forskellige årsager kan årsrapporterne fra DTU, Zoonosecentret være til gavn. De kan findes på dette link:

<http://www.food.dtu.dk/Default.aspx?ID=9202#74145>