



Holbergsgade 6
DK-1057 København K

T +45 7226 9000
F +45 7226 9001
M sum@sum.dk
W sum.dk

Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg

Dato: 08-06-2017
Enhed: JURPSYK
Sagsbeh.: SUMBGB
Sagsnr.: 1704240
Dok. nr.: 381431

Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg har den 29. maj 2017 stillet følgende spørgsmål nr. 777 (Alm. del) til sundhedsministeren, som hermed besvares.

Spørgsmål nr. 777:

”Vil ministeren fremsende et notat, der redegør for, hvad listeriabakterien er og herunder oplyse og bakteriens farlighed?”

Svar:

Jeg har anmodet Statens Serum Institut om bidrag til besvarelse af spørgsmålet.

Statens Serum Institut har svaret følgende:

”Listeriainfektion er en fødevarebåren sygdom, der skyldes infektion med bakterien *Listeria monocytogenes*. Infektionen viser sig langt overvejende som blodforgiftning eller meningitis eller, sjældnere, som en infektion hos gravide kvinder. Man er i store træk kun i risiko for at blive ramt af en listeriainfektion, hvis man har nedsat immunforsvar eller er gravid.

Listeria monocytogenes er i modsætning til fx salmonella ikke en tarmbakterie, men en miljøbakterie, som kan findes naturligt mange steder i miljøet. Den kan derfor undertiden overføres til rå eller let forarbejdede fødevarer. Listeria kan derudover dele sig ved køleskabstemperatur, hvad de fleste andre fødevarebårne bakterier ikke kan. Hvis fødevarerne er af en type, der understøtter listerias vækst, kan små mængder af bakterierne over nogle uger vokse til mængder, der er store nok til at kunne gøre udsatte personer syge. Specielt vides forskellige former for skiveskåret kødpålæg og fiskepålæg (som fx koldrøget eller gravad fisk) at kunne udgøre en risiko. Men der kendes dog også udbrud med mange andre typer af fødevarer, herunder produkter fremstillet af upasteuriseret mælk (som dog er sjældne i Danmark). Risikoen for at få en listeriainfektion er højere, såfremt man spiser pålæg, der har overskredet holdbarheden, eller som har været opbevaret for varmt.

Listeria smitter via mad og ikke fra person til person. Spiser man mad forurenede med listeria, hvilket man formoder de fleste af os med jævne mellemrum gør i små doser, vil man ikke blive alvorligt syg, hvis man ikke tilhører en risikogruppe. Indtag af bakterierne kan lede til mild febersygdom evt. med diarré. Dette diagnosticeres dog normalt ikke, så når man taler om listeriainfektioner, menes normalt *invasiv listeriainfektion*, der typisk vil påvises ved, at man finder listeria i blodet hos patienten. Invasive

listeriainfektioner viser sig som blodforgiftning (bakteriæmi/sepsis) eller hjernehindebetændelse (meningitis), eller som mor-barn infektioner hos gravide. En infektion hos en gravid med *L. monocytogenes* kan føre til abort/dødfødsel eller fødsel af børn med sepsis/meningitis. Disse børn er ofte alvorligt syge ved fødslen. Ved korrekt og rettidig behandling med antibiotika bliver de fleste imidlertid raske.

Sygdommen rammer oftest personer over 60 år og/eller patienter med svækket immunforsvar. Velkendte risikofaktorer er blandt andet: cancer, hæmatologiske lidelser (blodsygdomme), diabetes, alkoholisme, organtransplantation, aids samt immun-dæmpende behandling. Der findes ingen vaccine mod listeriose. Sygdommen kan behandles med antibiotika. Fordi patienterne har alvorlig invasiv sygdom (samt ofte også alvorlig underliggende sygdom) er dødeligheden høj. I Danmark ligger den mellem 20 og 25% (hvilket opgøres ved 30-dages overlevelse efter diagnosen).

I Danmark ses normalt ca. 50 sygdomstilfælde om året. Årene 2009 og 2014 var undtagelser med høj forekomst, idet der disse år var imellem 90-100 tilfælde. I 2014 skyldtes dette forekomsten af et stort udbrud, der blev sporet til en dansk fabrikant af rullepølse. Udbruddet stoppede, da rullepølsene blev tilbagetrukket.

Opdaterede opgørelser over antallet af patienter opdelt på år, køn, aldersgruppe og geografisk region kan ses på Statens Serum Instituts hjemmeside. Gå til: www.ssi.dk/data og vælg Listeria i rullemenu'en i den boks, der hedder 'Laboratorieanmeldelser'."

Jeg kan henvise til bidraget fra Statens Serum Institut.

Med venlig hilsen

Ellen Trane Nørby / Birgitte Gram Blenstrup