



# EPI-aktuellt

Vol 2  
Nr 31  
31 juli 2003

Nyhetsbrev från Avdelningen för Epidemiologi, Smittskyddsinstitutet

**Redaktör:** [Ragnhild Janzon](#), tfn 08-457 23 64  
**Ansvarig utgivare:** [Johan Giesecke](#), tfn 08-457 23 60  
**Fax:** 08-30 06 26  
**E-post:** [epi@smi.ki.se](mailto:epi@smi.ki.se)  
**Prenumeration:** Via formulär på [SMI:s hemsida](#)

## Innehåll

- Vilka länder i Europa är rabiesfria?
- TBE-spridning via opastöriserad mjölk i Baltikum
- Salmonellautbrottet i Blekinge
- Ytterligare ett salmonellafall från kebabkött
- Flera fall harpest har anmälts

## Notiser

### Vilka länder i Europa är rabiesfria?

På [ProMED](#) rapporteras om en herrelös valp som hittats utanför Genève, och som efter att ha tagits om hand av en familj efter en månad visade sig ha rabies. Rapporten antyder att de schweiziska myndigheterna tror att den kommit över gränsen från Frankrike, eftersom Schweiz officiellt är rabiesfritt.

Denna notis ger anledning att titta närmare på listan/kartan över länder som är fria från djur-rabies i Europa - finns både på [WHO's](#) och på [OIE's](#) (Organisation Internationale des Epizooties) hemsidor - och då blir man litet fundersam. Schweiz anges som fritt, medan de intilliggande länderna Frankrike, Tyskland och Österrike fortfarande rapporterar rabiesfall. Portugal är fritt, men inte Spanien. Italien och Grekland uppges vara utan rabies hos djur. Flera av länderna rapporterar att rabies finns i "gränsområden" som vetter mot rabiesfria länder.

Möjligen finns anledning att tolka listan över rabiesfria och rabiesdrabbade områden i Europa med en viss försiktighet.

[Johan Giesecke](#)

### TBE-spridning via opastöriserad mjölk i Baltikum

Via den månatliga rapporteringen i mail-kedjan "What's New in Epidemiology in the Baltic Sea Region?" har vi fått rapporter från både Lettland och Litauen att där i juni förekommit smärre



utbrott av TBE (tick-borne encephalitis) där smittkällan konstaterats vara rå getmjölk. I Lettland (Ventspils) sjukhusvårdades fyra personer som alla förtärt mjölk från samma get, och i Litauen totalt sju personer kring två olika getter (i respektive Vilnius och Kaunas). Getterna konstaterades också seropositiva för TBE. Den vanliga smittvägen är ju som namnet säger fästingbett, men förtäring av opastöriserad mjölk från såväl get som ko och får är en känd om än mer ovanlig smittväg. Någon annan dryck att svalka sig med i sommarvärmen rekommenderas...

Lars Blad

## Utbrott

Från miljö- och hälsoskyddskontoret i Ronneby har följande rapport inkommit som skildrar utredningsarbetet kring det utbrott som nämndes i förra veckans EPI-aktuellt:

### Salmonellautbrottet i Blekinge

Sent på eftermiddagen torsdagen den 17 juli ringde smittskyddsenheten till miljö- och hälsoskyddskontoret då man misstänkte salmonellasmitta från en restaurang i Kallinge: ett konstaterat fall av Salmonella, som ätit dagens lunch på restaurangen den 8 eller 9 juli samt fyra misstänkta fall som ätit kebappizza på restaurangen den 13 juli.

Den 18 juli visade kontakter med smittskyddsenheten och vårdcentralen att det nu fanns fem verifierade fall av salmonella, samt att många hört av sig till Kallinge vårdcentral p.g.a. diarré. Alla hade ätit på samma restaurang. Det mesta tyder på att det är kebappizza som har varit smittkälla. Restaurangen inspekterades och provtagning skedde under fredag förmiddag. Miljö- och hälsoskyddskontoret beslöt att omedelbart stänga restaurangen i avvaktan på utredning. Inga anmärkningar på städning och rengöring i lokalerna fanns vid inspektionen. Åtta livsmedelsprover togs bl.a. på kebabkött, slottsstek, såser och sallad och proverna skickade med expresspost till AnalyCen i Göteborg.

Tf smittskyddsläkare beslutade att gå ut med ett pressmeddelande för att försöka få kontakt med alla personer som arbetar med livsmedel eller inom vården och som har ätit på restaurangen under aktuell tidsperiod.

Måndagen den 21 juli visar det sig att väldigt många har hört av sig till landstingets sjukvårdsupplysning under helgen. 6 personer har varit eller är inlagda på infektionskliniken. Smittskyddsläkaren uppskattar antalet smittade till 60 – 120, telefonpåringningarna tyder också på denna storleksordning. Samråd sker med länsveterinären om ytterligare provtagning och rengöringskontroll i restaurangen, samt övriga nödvändiga åtgärder.

Tisdagen den 22 juli visade preliminärt resultat från livsmedelsprovtagningen att kebabköttet från den övre delen av kebabrullen och det råa kebabköttet från kylan är misstänkt för salmonella, övriga prover negativa för salmonella. Senare visar det sig vara samma salmonellatyp i köttet som hos de sjuka personerna.

Smittskyddsläkaren meddelar att typningen av den först konstaterade salmonellan är klar och att det rör sig *Salmonella* Typhimurium fagtyp 108, som är en mycket ovanlig stam.

Enligt restauranginnehavaren kommer kebabköttet från en grossist i Jönköping vilket gör att miljö- och hälsoskyddsförvaltningen i Jönköping kontaktas.

Under onsdagen den 23 juli skedde kompletterande provtagning under förmiddagen och tillsammans med restauranginnehavaren gick man igenom alla leveranser av livsmedel till restaurangen under den aktuella tidsperioden. Det visade sig då att det kött som använts var fläskkarré från Danmark. Ytterligare provtagning skedde på restaurangen och nu provtogs bl.a. de kryddor som används till marinering av kött till kebab och kebabkrydda som ingår i kryddblandningen. Det gjordes också en rengöringskontroll med svabbar i restaurangköket.

Provtagning skedde med svabbarna i fyra olika golvbrunnar i köket, på huggkubbe, tvättställ, skärbrädor, samt värmeri. Maskinen som användes för att skära kebab från grillen var utlånad till en bekant som driver en annan pizzeria varför den inte kunde provtagas på plats, men vid besök på den pizzerian provtogs skärmaskinen samt skivad fläskkarré från samma grossist men med senare leveransdatum

Miljö- och hälsoskyddskontoret i Jönköping meddelade att personal därifrån har varit och tagit livsmedelsprover på kött och rengöringsprover med svabbar hos grossisten. De har också kontrollerat dokumentationen av det importerade köttet från Danmark.

Söndagen den 27 juli meddelade AnalyCen att samtliga livsmedelsprover och rengöringsprover är negativa från den senaste provtagningen.

Tisdagen 29 juli besöktes restaurangen tillsammans med länsveterinären och man hade genomgång med ägaren hur en sanering måste göras innan han åter kan öppna. Alla livsmedel i lager som kan misstänkas vara smittade av salmonella måste förstöras.

Nils-Gunnar Nilsson  
Miljö- och hälsoskydd  
Ronneby kommun

## Ytterligare ett salmonellafall från kebabkött

En person har smittats med Salmonella Typhimurium fagtyp 108 när han åt en kebabpizza i Västervik. Denna pizzeria har köpt kebabköttet från samma leverantör som pizzerian i Kallinge. Detta visar också att salmonellasmittan funnits i köttet och understryker att det är viktigt att kebabkött blir genomstekt.

Birgitta de Jong

## Flera fall harpest har anmälts

Tjugoåtta fall harpest (Francisella Tularensis) har anmälts till SMI under juni och juli. 12 fall har anmälts från landstinget Gävleborg och 13 fall från Örebro läns landsting t.o.m i går. De flesta har insjuknat under de senaste tre veckorna. Flera fallanmälningar är på gång och det finns också icke-anmälda starkt misstänkta fall i de två landstingen. De två geografiska områdena har haft en hög incidens för sjukdomen även under tidigare år men säsongstarten verkar ha inträffat tidigare än vanligt. Det har även kommit uppgifter om två fall av inhalationstularemi.

Ytterligare information:

<http://www.smittskyddsinstitutet.se/statistik.htm>

Pasi Penttinen

## Länkar till andra smittskyddsnyheter

[CDR Communicable Disease Report \(Storbritannien\)](#)

[EPI-NEWS \(Danmark\)](#)

[Eurosurveillance Weekly](#)

[MMWR](#)

[MSIS-rapport \(Norge\)](#)

[ProMed](#)

[WHO Disease Outbreaks News](#)