

Bakterier

Bakterier och mikro-organismer	Förekomst	Inkubationstid	Symptom	Orsak till utbrott	Förebyggande
Campylobacter	Fjäderfä, svin, nötkreatur, vatten, hund, katt	1,5-10 dagar	Kortvariga diarréer, kramper, ibland flera veckor. Kan ge ledbesvär som följsjukdom.	Otillräcklig värmebehandling av råa livsmedel, korskontamination, avloppsläckage till dricksvatten.	Ordentlig upphettning av livsmedel. Rengör redskap noga mellan olika livsmedel. Undvik opastöriserad mjölk.
Salmonella	Fjäderfä, svin, nötkreatur, vilda fåglar, kräldjur. Kryddor och fröer (t ex groddar).	Ett halvt till några dygn	Illamående, kräkningar, magkramp, diarré, feber, huvudvärk. Även följsjukdomar.	Råa eller otillräckligt upphettade, förorenade livsmedel.	Ordentlig upphettning, undvik efterkryddning. Undvik opastöriserad mjölk.
Bacillus cereus (två typer)	I jord och damm (jordiga grönsaker). Typ 1 i kött-/grönsaksrätter, pulverprodukter, t ex vaniljsås. Typ 2 i risrätter.	Typ 1: 8-16 tim Typ 2: ett fåtal timmar	Typ 1: diarré och magsmärtor i ca 1/2 dygn Typ 2: Kräkningar, diarré i 6-24 timmar	För långsam nedkylning av tillagad mat som ska sparas.	Snabb nedkylning till kylskåpstemperatur. Ordentlig återuppvärmning.
Staphylococcus aureus	Människor och varmblodiga djur (hud, öron, näsa). Manuellt hantade livsmedel (sallad, skalade ägg, pizza, köttfärs).	0,5-9 timmar	Kräkning, magkramp, diarré under 1-3 dygn. Kan medföra dödsfall hos svaga individer.	Livsmedel förorenas av smutsiga händer, förvaras vid för hög temperatur. Giftet som bildas i livsmedlet tål upphettning.	Noggrann handhygien och korrekt kylförvaring.
Shigella	Människor och apor. Smutsiga händer och avloppsvatten som förorenar grönsaker och dricksvatten opastöriserad mjölk.	Ett halvt till ett par dygn	Magsmärtor, kramper, blodiga diarréer, kräkningar, feber. Följsjukdomar.	Livsmedel förorenat med avföring eller avloppsvatten.	Noggrann handhygien. Använda rent vatten vid vattning av grönsaker.

Juli 2009

KONTAKT

Avdelningen för livsmedelskontroll
Telefon 040-34 20 42

www.malmo.se/livsmedel

Var god vänd ►

Miljöförvaltningen i Malmö stad

Bergsgatan 17

205 80 Malmö

miljo@malmo.se

www.malmo.se/miljo

Telefon: 040-34 10 00

Fax: 040-30 41 05

E-post: miljo@malmo.se



Malmö stad

Bakterier forts...

Bakterier och mikro-organismer	Förekomst	Inkubationstid	Symptom	Orsak till utbrott	Förebyggande
Clostridium perfringens	Jord och damm som kan förorena livsmedel. Har förekommit i köttgrytor mm.	Ett halvt till ca ett dygn	Magsmärtor, illamående, kraftiga diarréer under ca ett dygn. Dödsfall har förekommit hos försvagade personer.	För långsam nedkylning av livsmedel som ska sparas.	Snabb nedkylning, förvaring i kyla eller nedfrysning. Ordentlig upphettning innan servering.
Clostridium botulinum	Jord, botten slam i sjöar. Förekommer i fiskprodukter (heminlagd samt rökt fisk)	Från några timmar till några dagar	Inleds med illamående, kräkning, följt av syn- och talstörningar, trötthet, andningsförlamning. Kan medföra dödsfall.	Felaktiga mängder av ättika och salt vid inläggning. För hög förvaringstemperatur.	Följ recept noga vid inläggning. Förvara rökt fisk vid max 4 grader.
Listeria monocytogenes	Mjölksprodukter, köttvaror, fisk, skaldjur, vegetabilier.	En dag upp till flera veckor	Riskgrupper: gravida (influenzaliknande symptom, infekterat foster, missfall), personer med nedsatt immunitet (hjärnhinne- eller hjärninflammation)	Bakterietillväxt även i kyla. För lång förvaringstid kan medföra mycket bakterier.	Korta framställningstider, äta råa livsmedel när de är färska, upphettning till minst 70 grader.
EHEC	Kött, mjölk, grönsaker, vatten		Blodiga diarréer, magsmärtor, illamående. Kan ge njursvikt, främst hos barn. Även dödsfall förekommer.	Kött som inte upphettats ordentligt. Redskap som använts för råa livsmedel och inte rengjorts.	Ordentlig upphettning till minst 70 grader. Undvik opastöriserad mjölk och rått kött. Rengör köksredskap noga.
Calicivirus och Norwalkliknande	Människor	ca 16-48 timmar	Illamående, kräkningar, diarréer, feber, huvud- och muskelvärk.	Livsmedel som ska ätas utan upphettning förorenas av smittade personer. Avloppsvatten förorenar livsmedel.	Smittade personer ska inte hantera oförpackade livsmedel.