



LANDLÆKNISEMBÆTTIÐ

Sóttvarnalæknir

FARSÓTTAFRÉTTIR

1. árg. 9. tölublað. Október 2005.

EFNI:

Matareitranir í september bls. 1

Ritstjórn

Haraldur Briem
sóttvarnalæknir, ábm.

Ása Atladóttir
Guðrún Sigmundsdóttir
Sigurlaug Hauksdóttir
Þórólfur Guðnason

Ritstjóri
Jónína M. Guðnadóttir

LANDLÆKNISEMBÆTTIÐ

SÓTTVARNALÆKNIR

Austurströnd 5
170 Seltjarnarnes
Sími: 510 1900
Bréfasími: 510 1920

Netfang: mottaka@landlaeknir.is
Veffang: www.landlaeknir.is

Heimilt er að nota efni þessa fréttabréfs, sé heimildar getið.

MATAREITRANIR Í SEPTEMBER

Þrjár hópsýkingar af völdum matareitrana komu upp í septembermánuði á mismunandi stöðum á landinu. Fyrsta matareitrunin kom upp um miðjan september í lítilli veislu á Suðurnesjum, en þá veiktust sjö af átta veislugestum með uppköstum u.þ.b. 1–1,5 klst eftir neyslu matvælna. Einkennin gengu fljótt yfir. Heilbrigðisfulltrúar á Suðurnesjum önnuðust rannsókn á uppruna eitrunarinnar, en grunur vaknaði um *Bacillus cereus* mengun í remúlaðisösu.

Næsta matareitrun kom upp á vinnustöðum á Suðvesturlandi, sem fengu mat



sendan frá sama stórelldhúsinu, og veiktust þar samtals 32 einstaklingar. Helstu einkennin voru niðurgangur sem hófst um 7–20 tímum eftir neyslu matvælna sem líklegt er talið að hafi verið menguð. Einkennin gengu yfir í flestum tilfellum innan sólarhrings. Gerð var ítarleg rannsókn á neyslu matvælna þeirra sem sýktust og tekin sýni frá þeim mat sem í náðist. Ekki tókst að sýna fram á uppruna

veikindanna, en líklegur orsakavaldur er eitrun af völdum *Clostridium perfringens* eða *Bacillus cereus*. Starfsmaður frá sóttvarnalækni sá um faraldsfræðilega rannsókn og heilbrigðisfulltrúi á Suðvesturlandi annaðist rannsókn á vettvangi.

Þriðja eitrunin kom upp á Austurlandi í skólaeldhúsi þar sem 11 einstaklingar neyttu sama matar, af þeim veiktust sex mjög hastarlega en þrír fengu vægari einkenni. Einkennin komu nánast um leið og neyslu matvælna lauk en gengu jafnframt mjög fljótt yfir. Helstu einkenni voru slæmir krampakenndir kviðverkir ásamt ógleði og í einstaka tilfalli niðurgangur. Ekki tókst að sýna fram á uppruna eitrunarinnar en líklegasta skýringin er mengun matvælna með *Bacillus cereus* eða *Staphylococcus aureus*. Heilbrigðisfulltrúar Heilbrigðiseftirlits Austurlands unnu við rannsókn á úrlausn málsins í samvinnu við lækna á staðnum sem önnuðust sjúklingana.

Helstu orsakir matareitrana

Perfringenserlar (*Clostridium perfringens*)

Perfringenserlar hafa fundist í kryddi, kjöti, kjötréttum og ýmsum tilbúnum réttum. Sýkillinn getur myndað dvalargró sem þola mikinn hita. Eiturefni perfringenserla verða til þegar sporarnir myndast úr miklum fjölda sýkla sem komast í þarmana. Sýkingu má oft rekja til lélegrar kælingar á heitum kjötréttum. Dvalargróin geta vaknað og orðið að lifandi sýklum sem geta fjölgað sér hratt ef rétturinn er ekki vel kældur. Sjúkdómseinkenni koma fram 6–24 klukkustundum eftir neyslu matvælna sem innihalda sýkilinn. Sjúkdómseinkenni eru niðurgangur og kviðverkir og vara í einn dag.

(Framhald bls. 2)

*Oft reynist erfitt
að sýna fram á
uppruna
matareitrana.*

*Bótúlismi er mjög
hættulegur og getur í
sumum tilfellum verið
banvænn. Hann
er afar fátíður
á Íslandi.*

Klasasýklar (*Staphylococcus aureus*)

Klasasýklar hafa fundist í kjöt- og fiskvörum, smurðu brauði og samlokum. Oftast hafa sýklarnir komist í matinn frá þeim sem starfa við matargerð. Algengustu orsakir eru fingurmeið (kýli, ígerðir) og úðasmitun frá nösum, en margir einstaklingar hafa klasasýkla þar. Léleg kæling er oft orsök fjölgunar sýkla. Eiturefni, sem er hitaþolið, myndast ekki undir 7°C og er kæling matvöru því góð vörn gegn þessum sjúkdómi.

Sjúkdómseinkenni koma fram 2–4 klukkustundum eftir neyslu matvæla sem innihalda sýkilinn og eiturefni sem hann myndar. Eiturefnin velda ógleði, uppköstum, kviðverkjum og niðurgangi sem geta staðið í 1–2 daga.

Basillus (*Bacillus cereus*)

Basillus hefur fundist í korni, hrísgrjónum, kryddi, kjötréttum, mjólk, ís og ýmsum tilbúnum réttum. Sýkillinn getur myndað dvalargró. Sýkingar má oft rekja til lélegrar kælingar á tilreiddum matvælum. Dvalargróin lifa upphitunina af. Þau umbreyta sér í sýkla sem mynda eitur. Þekkt eru tvö afbrigði sýkilsins. Annað þeirra myndar eiturefni sem veldur bráðri ógleði, uppköstum og magaverkjum 1–5 klukkustundum eftir neyslu mengaðra matvæla. Niðurgangur getur komið síðar. Hitt afbrigðið veldur bráðum niðurgangi og kviðverkjum 8–16 klukkustundum eftir neyslu mengaðra matvæla. Einkennin ganga í báðum tilfellum yfir á 24–36 klukkustundum.

Bótúlínium-sýkillinn (*Clostridium botulinum*)

Bótúlínium-sýkilinn hefur fundist í heimalöguðum súrum blóðmör. Hann getur

myndað dvalargró sem þola mikinn hita. Sýkingar má oft rekja til lítillar söltunar eða of lítillar síru í niðurlögðu grænmeti eða fiski. Sýkillinn vex í súrefnissnaudu umhverfi og til eru afbrigði af honum sem geta fjölgað sér við 3°C. Niðursuðudósir sem virðast banga út vegna þrýstings innanfrá skyldi ekki opna þar sem sýkillinn getur stundum myndað gas inni í dósunum.

Sjúkdómseinkenni koma fram 6–36 klukkustundum eftir neyslu mengaðra matvæla. Sýkillinn myndar eitur sem veldur öndunarerfiðleikum, sjóntruflunum og lömum. Upphafseinkennin eru tvísýni, kyngingarörðugleikar, ógleði, munnþurrkur og hægðatregða, en stundum niðurgangur.



Eitranir (bótúlismi) af völdum bótúlínium-sýkilsins eru mjög hættulegar og geta í sumum tilfellum verið banvænar. Börn geta fengið bótúlisma og veikst alvarlega af því að borða hunang. Því eru foreldrar varaðir við því að gefa börnum yngri en 12 mánaða hunang. Barn með einkenni bótúlisma þarf að komast tafarlaust undir læknishendur. Bótúlismi er afar fátíður á Íslandi.

Nánari upplýsingar um varnir gegn matarsýkingum og matareitrunum má finna á slóðinni: <http://www.landlaeknir.is/uploads/filegallery/sottvarnir/matarsykingabacklingur.pdf>