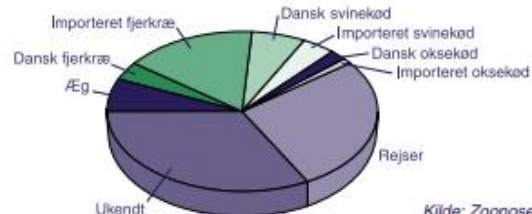


Mikroorganismer i fødevarer

FAKTA 1:14

Sygdomsfremkaldende bakterier

Sådan læser du skemaerne				
Bakterie	Typiske fødevarer	Typisk årsag	Sygdom	Hyppighed
Bakteriens navn og sådan siges det...	Her nævnes de fødevarer, som oftest er indblandet, når mennesker bliver syge af bakterien.	Her beskrives, hvad der oftest er gået galt, når mennesker bliver syge af bakterien, f.eks. at maden ikke har været stegt nok.	Her fortælles om sygdommen: Hvor lang tid går der, fra man har spist en fødevare med bakterien i, til man bliver syg? Hvor længe varer sygdommen? Og hvordan viser den sig?	Tallet fortæller, hvor mange mennesker der er blevet registreret som syge af bakterien i 2004. Det virkelige tal er større, fordi mange mennesker ikke går til læge, hvis sygdommen går hurtigt over, og fordi man ikke altid finder ud af, hvad man egentlig var syg af.
 Salmonella	Typiske fødevarer Kød, fjerkræ og æg.	Typisk årsag Mad med rå æg. Fødevarer, som ikke er kogt eller stegt nok. Spredning af bakterier fra redskaber og kødsaft til fødevarer, der spises uden at blive varmet igennem.	Sygdom Der går ½-2 døgn, før sygdommen viser sig. Den varer fra få dage til flere uger. Symptomerne kan være diarré, mavesmerter, feber, hovedpine, kvalme og opkastning. Nogle mennesker får ondt i leddene i flere måneder. Særligt svækkede personer, f.eks. AIDS-patienter, kan få blodforgiftning.	Hyppighed 1.553 blev registreret som syge i 2004.
Årsager til at mennesker blev syge af Salmonella i 2004  Kilde: Zoonosecentret				



Mikroorganismer i fødevarer
FAKTA 1:15

Campylobacter

kam-py-lo-bakter

Typiske fødevarer

Fjerkræ og andet kød.

Typisk årsag

Fødevarer, som ikke er kogt eller stegt nok. Spredning af bakterier fra redskaber eller kød til fødevarer, der spises uden at blive varmet igennem.

Sygdom

Der går 2-10 døgn, før sygdommen viser sig. Den varer ca. 1 uge, men man kan være svækket i flere uger bagefter. Symptomerne kan være diarré, kvalme, mavesmerter og feber.

Hyppighed

3.724 blev registreret som syge i 2004.


Listeria

li-ste-ri-a

Typiske fødevarer

Ost, kødpålæg, fiskepålæg, røget filet, upasteuriseret mælk og grønsager.

Typisk årsag

Fødevarer, som ikke er stegt eller kogt nok. Spredning af bakterier til fødevarer, som ikke varmes igennem, inden de spises.

Sygdom

Det varierer, hvor lang tid der går, før sygdommen viser sig, og hvor længe den varer. Den rammer oftest mennesker, som er svækkede. Symptomer kan være som influenza. Desuden kan der opstå blodforgiftning eller meningitis. Gravide kan abortere.

Hyppighed

41 blev registreret som syge i 2004.



Mikroorganismer i fødevarer
FAKTA 1:16

	e-koli-o- et-hundrede-og-syv-og-halvtreds			
E. coli O157 (O er bogstavet o, ikke et nul)	Typiske fødevarer Hakket oksekød og mælk, som ikke er pasteuriseret.	Typisk årsag Fødevarer, som ikke er kogt eller stegt nok.	Sygdom Der går 3-4 døgn, før sygdommen viser sig. Den varer 5-10 dage. Symptomerne kan være diarré, mavekramper og opkastninger. I sjældne tilfælde ses skader på nyrer eller hjerne.	Hyppighed 47 blev registreret som syge i 2004.
	sta-fy-lo-kok-kus au-re-us			
Staphylococcus aureus	Typiske fødevarer Varmebehandlede saltede kød- og fiskeprodukter. Færdige middagsretter. Creme og sovs.	Typisk årsag Dårlig afkøling. Spredning af bakterier fra menneskers hænder og sår til fødevarer.	Sygdom Der går 2-4 timer, før sygdommen viser sig. Den varer 1-2 dage. Symptomerne kan være kvalme, voldsom opkastning, mavekramper og diarré.	Hyppighed Formodentlig ret hyppig, men sygdomstilfældene bliver sjældent registreret, fordi sygdommen går hurtigt over.



Mikroorganismer i fødevarer

FAKTA 1:17

Clostridium perfringens

klos-tri-di-um pær-frin-gens

Typiske fødevarer

Varmebehandlede retter med kød eller fjerkræ. Sammenkogte retter. Kød-suppe.

Typisk årsag

Langsom afkøling af store portioner varmebehandlet mad. Utilstrækkelig varmholdning eller utilstrækkelig genopvarmning af maden.

Sygdom

Der går 6-24 timer, før sygdommen viser sig. Den varer 1 døgn. Symptomerne er diarré, mavesmerter og ildebefindende.

Hyppighed

Formodentlig ret hyppig, men sygdomstilfældene bliver sjældent registreret, fordi sygdommen går hurtigt over.

Clostridium botulinum

klos-tri-di-um bo-tu-li-num

Typiske fødevarer

Hjemmelavede kød- og fiskeprodukter, f.eks. pølse og sild.

Typisk årsag

Utilstrækkelig saltning eller syrning af fødevarer. Mangelfuld opvarmning eller køling.

Sygdom

Der går 18-36 timer eller længere tid, før sygdommen viser sig. Den kan vare op til ½ år. Symptomerne kan være kvalme, opkastning, diarré, forstoppelse, synsforstyrrelser og muskelsvaghed. Bakteriens gift er så farlig, at man kan dø af den, fordi den kan lamme åndedrættet, og man kan få hjertestop.

Hyppighed

To tilfælde inden for de sidste 10 år.



Mikroorganismer i fødevarer

FAKTA 1:18



Yersinia

jer-si-ni-a

Typiske fødevarer	Typisk årsag	Sygdom	Hyppighed
Svinekød og svine-kødsprodukter.	Spredning af bakterier fra rådt kød til varmebehandlede produkter, som opbevares på køl i længere tid. Bakterien kan vokse ved køleskabstemperatur.	Der går 3-10 dage, før sygdommen viser sig. Den kan vare fra få dage til en uge. Symptomerne kan være feber, diarré, mavesmerter og mave-tarm-betændelse. Nogle mennesker får ondt i ledene i flere måneder.	227 blev registreret som syge i 2004.



Bacillus cereus

ba-sil-lus se-re-us

Typiske fødevarer	Typisk årsag	Sygdom	Hyppighed
Melholdige produkter som creme, sovs og meljævnede retter. Ris. Retter med krydderier. Mælk.	For lang tids opbevaring af mælk på køl. Langsom afkøling af varmebehandlede retter, f.eks. en sammenkogt ret med jævnet sovs, eller ris til kold rissalat. Bacillus cereus kan danne sporer, som udvikler sig til bakterier, når maden f.eks. køles for langsomt af. Man kan sammenligne en spore med et frø. Ligesom frøet kan blive til en plante, kan sporen blive til en bakterie, når der er tilpas lunt og fugtigt. Det er der f.eks. i mad, som køles for langsomt af.	Bacillus cereus kan give to forskellige slags sygdom. Enten får man kvalme og kaster op eller mavesmerter og diarré. Opkastningen kommer efter 1-5 timer og varer 1-2 døgn. Diarréen kommer efter 6-24 timer og varer 12 timer.	Formodentlig ret hyppig, men sygdomstilfældene bliver sjældent registreret, fordi sygdommen går hurtigt over.

