

Nasjonalt utbrudd av EHEC O26:H11, 2023

Bakgrunn

Folkehelseinstituttet (FHI) oppdaget i august 2023 et utbrudd med tre tilfeller av EHEC O26:H11, *stx2a*, med lik genotype. Tilfellene var prøvetatt i juli 2023, og var bosatt i to ulike fylker. Alle var smittet i Norge. Ett av tilfellene var et barn som hadde utviklet hemolytisk uremisk syndrom (HUS). Det ble totalt funnet 24 bekreftede tilfeller av EHEC O26:H11 i dette utbruddet. Tilfellene ble syke mellom juli og oktober 2023. To av tilfellene var asymptomatiske. Det var 15 (62 %) gutter/menn og 9 (37 %) jenter/kvinner. De var i alderen 1-55 år, hvor 15 av de smittede var under 13 år. Ni av barna utviklet HUS. Tilfellene var bosatt i Trøndelag (15), Viken (4), Vestfold og Telemark (2), Innlandet (1), Møre og Romsdal (1) og Nordland (1).

Dette er det største utbruddet av EHEC registrert i Norge.

Utbruddsetterforskningen

FHI samordnet utbruddsetterforskningen i samarbeid med aktuelle kommuneoverleger, Veterinærinstituttet og Mattilsynet sitt hovedkontor og lokale avdelinger. Utbruddsgruppen ved FHI ble fortløpende informert av Nasjonalt referanselaboratorium for enteropatogene bakterier (NRL) ved FHI om nye mistenkte og bekreftede tilfeller. Kommuneoverleger i de aktuelle kommunene innhentet samtykke til intervju fra tilfellene, og Mattilsynet bisto FHI med gjennomføring av intervjuene.

Totalt 20 tilfeller ble intervjuet med hypotesegenererende spørreskjema for utbrudd av EHEC. På bakgrunn av informasjon fra disse intervjuene, ble seks tilfeller intervjuet på nytt med et spisset intervjukskjema rettet mot hamburgerprodukter fra en bestemt produksjonsvirksomhet (produsent A). Kjøpsopplysninger ble innhentet fra alle tilfeller med unntak av ett. Sammenstilling av informasjon fra intervju og kjøpsopplysninger viste at 19 av 24 tilfeller hadde kjøpt eller spist hamburgere fra produsent A.

Denne informasjonen la grunnlaget for Mattilsynet sin sporing av aktuelle produkter. Sporingen identifiserte to spesifikke hamburgerprodukter fra produsent A, både fryst og ferskt, som mistenkt smittekilde. På bakgrunn av dette og opplysninger fra sporing av råvarer ble flere hamburgere og kjøttdeigprodukter trukket fra markedet av produsent A i to omganger, henholdsvis den 8. september og 15./16. september 2023.

Veterinærinstituttet påviste utbruddsbakterien i tre ulike batcher av fryste hamburgere fra produsent A, produsert mellom 3. og 6. juli 2023. Flere felles kjøttråvarer ble brukt i produksjonen av disse batchene og tre spesifikke kjøttsorteringer med bestemte slaktedatoer fra ulike slakterier pekte seg ut. Det ble tatt ut stikkprøver fra enkelte av råvarebatchene der disse var tilgjengelig. Utbruddsbakterien ble ikke påvist i disse prøvene, og det kunne derfor ikke fastslås med sikkerhet hvilken av disse råvarene som var smitekilden.

Tiltak

Underveis i utbruddet

Det ble gjort flere tiltak underveis i utbruddsetterforskningen for å begrense utbruddet.

FHI gir rutinemessig smittevernråd til kommuneoverleger om oppfølging av påviste tilfeller av EHEC som kan gi alvorlig sykdom, for å hindre smitte fra person til person. I nettsaker og intervjuer ble det i tillegg minnet om viktigheten av å gjennomsteke hamburgere og annen farsemat, både ferske og fryste produkter siden eventuelle bakterier ikke dør ved frysing. Det ble også minnet om god kjøkken- og håndhygiene for å forebygge sykdom.

Mattilsynet har ansvar for sporing og tilbaketrekking av næringsmidler, og hadde i dette utbruddet løpende kontakt med produsent A og nedskjæringsbedrift B, i tillegg til kontakt med involvert dagligvarekjede. Mistenkte hamburgerprodukter ble satt i karantene i butikker i den dagligvarekjeden som solgte produktene, og produsent A tilbakekalte produkter i to omganger. I tillegg gikk Mattilsynet ut med informasjon til forbrukerne og advarte mot å bruke mistenkte produkter de hadde hjemme i kjøleskap eller fryser.

Underveis i utbruddet hadde Mattilsynet kontakt med sentrale aktører i kjøttbransjen, der ulike funn og aktuelle problemstillinger ble tatt opp. Trenden med produksjon av tykkere hamburgere som kan være vanskelig å gjennomsteke samt råvarekvaliteten på slike produkter ble også diskutert med bransjen.

Tiltak for å forebygge fremtidige utbrudd

Det er et kontinuerlig arbeid for å sikre trygg mat for befolkningen og forebygge matbårne utbrudd i et én-helse-perspektiv. Opprettholdelse av det nære samarbeidet mellom FHI, kommuneoverleger, Mattilsynet og Veterinærinstituttet er viktig for å sikre effektive og målrettede utbruddsopplæringer også i fremtiden.

God nasjonal overvåking av sykdomstilfeller gjennom meldingssystem for smittsomme sykdommer (MSIS) og av EHEC-bakterien via de medisinske mikrobiologiske laboratoriene og NRL for enteropatoogene bakterier ved FHI er sentralt for å redusere fare for fremtidige EHEC-utbrudd. Den rutinemessige overvåkingen ved NRL bidrar til å oppdage nasjonale utbrudd på et tidlig tidspunkt.

Mattilsynet følger opp kjøttbransjen med fokus på rene slaktedyr, god slaktehygiene og hygienisk råvarebehandling.

Folkehelseinstituttet, Mattilsynet og Veterinærinstituttet fortsetter å gi forebyggende råd til befolkningen for å redusere smitte fra mat, vann og dyr.