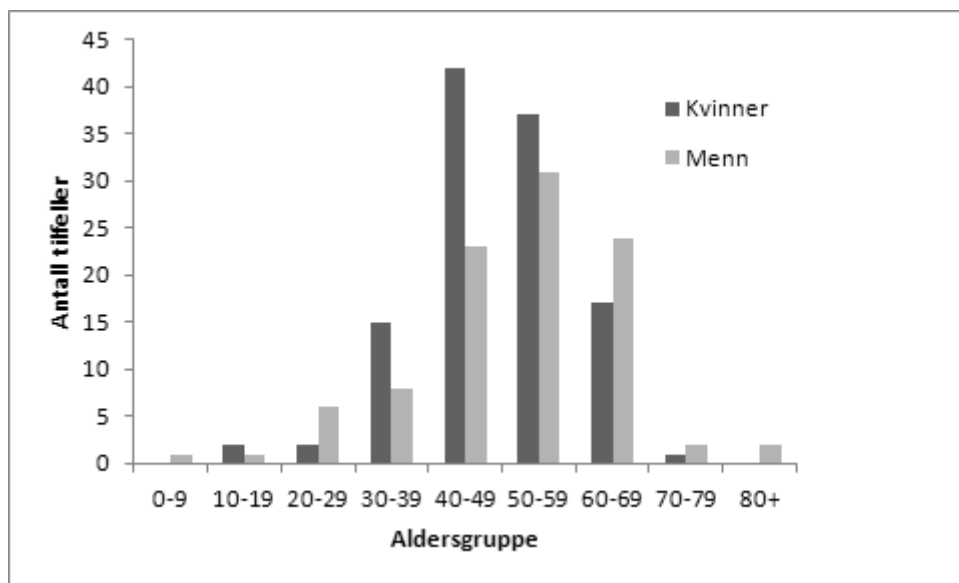


Utbrudd med ETEC etter julebord på hotell 2012

Den 11. desember 2012 ble Folkehelseinstituttet varslet om et utbrudd av diareisykdom blant gjester som hadde vært på et hotell på Østlandet. I overkant av 300 personer hadde blitt syke etter å ha spist julebordbuffet på hotellet mellom den 4. og 9. desember. Det ble diagnostisert ETEC- infeksjon (enterotoxigen E. coli), hos de syke, en bakterie som vanligvis forbindes med turist-diare.

Folkehelseinstituttet, kommuneoverlegen i Ringerike, mikrobiologiske laboratorier og Mattilsynet samarbeidet om utbruddsetterforskningen og gjorde både miljøundersøkelser, laboratorieundersøkelser og intervjustudier for å finne årsaken til utbruddet. To intervjustudier blant gjester ved hotellet ble utført i dagene etter utbruddet. Vi sendte ut elektroniske spørreskjemaer til kontaktpersoner for noen av gruppene som var på hotellet i den aktuelle perioden, og rundt regnet 650 personer mottok skjemaene. I spørreskjemaene var det inkludert en rekke spørsmål; bla om sykdom under eller etter oppholdet på hotellet, hva personene hadde spist fra hotellets buffet osv. 433 personer svarte på det første spørreskjemaet, og 363 svarte på det andre. Av de 433 som svarte på det første spørreskjemaet var 214 syke, mens av de 365 som svarte på det andre spørreskjemaet var 188 syke. Det vil si at ca. 50 % av de som svarte på spørreskjemaene hadde vært syke. Alders og kjønnsfordelingen for pasientene er vist i figuren under:



Vi gjorde statistiske analyser av svarene fra spørreskjemaene for å sammenlikne hva de som ble syke har spist i forhold til hva de som ikke ble syke har spist. Dette gir oss et mål for risiko for sykdom for de matvarene som ble servert, og kan gi en indikasjon på hva som var smitekilden. Resultatene fra begge kohortundersøkelsene pekte mot eggerøre som årsak til utbruddet. Av ingrediensene i eggerøren ble gressløk vurdert som den mest sannsynlige årsaken til utbruddet. Det var ingenting igjen av den aktuelle gressløken da Mattilsynet inspiserte kjøkkenet, og gressløken har derfor ikke vært analysert for ETEC. Gressløk var imidlertid den eneste av ingrediensene som ikke ble varmebehandlet under tillagingen, og sporingsarbeidet viste også at gressløken var importert fra tredjeland. Erfaringsmessig er det en risiko ved konsum av enkelte spiseklare importerte urter. Gressløken brukt på hotellet ble skylt, men dette er ikke alltid tilstrekkelig for å fjerne eventuelle sykdomsfremkallende bakterier. Resultatene fra denne utbruddsetterforskningen støtter opp under de nye rådene fra Mattilsynet om å varmebehandle importerte friske krydderurter før bruk i storkjøkken (se lenke til Mattilsynets nettsak 'Skyll frukt, bær og grønnsaker' under).

Dette er det første utbruddet forårsaket av bakterien ETEC som diagnostiseres i Norge. Utbruddsetterforskninger fra andre sammenliknbare land viser at ETEC bør vurderes som mulig årsak til matbårne utbrudd dersom man ikke klarer å påvise noe smittestoff ved rutinetesting av avføringsprøver, og der symptomene passer med infeksjon med denne bakterien.

Mer informasjon fra Mattilsynet finnes her:

http://www.matportalen.no/matsmitte_og_hygiene/tema/syk_av_maten/gresslok_trolig_aarsak_til_sykdomsutbruddet_paa_klaekken_hotel

http://www.matportalen.no/matvaregrupper/tema/gronnsaker_frukt_og_bar/skylt_frukt_baer_og_gronnsaker