

Listeria monocytogenes

- Vanligt förekommande i t.ex. jord, vatten, organiskt material samt hos flera djurarter
 - God vidhäftningsförmåga
 - Överlever långa perioder i omgivningen
 - Bildar biofilm på ytor och utrustning i kontakt med livsmedel
 - Kan tillväxa vid temperaturer ner mot 0 °C
 - Kan tillväxa i livsmedel som är förpackade i modifierad atmosfär eller vakuum
 - Risk för tillväxt till skadliga halter ju längre livsmedlet förvaras och vid gynnsam miljö
 - Dör snabbt vid tillagning av mat till 70 °C och avdödas vid pastörisering av mjölk
-

Smittväg



Är en zoonos (sjukdom som kan överföras från djur till människa).



Livsmedel som förvaras lång tid i kylskåp och sedan förtärs utan föregående tillagning utgör risk för smitta, t.ex. färdiglagade köttprodukter, fisk (ex kallrökt/gravad lax) samt mögelost/kittost och färskost på opastöriserad mjölk.



Smitta från människa till människa förekommer mycket sällan, men en infekterad gravid kvinna kan överföra smitta till fostret via moderkakan.

Vilka drabbas

- Äldre individer
- Cancerpatienter
- Personer med immunosuppressiv behandling
- Gravida kvinnor kan insjukna i influensaliknande symtom. Infektion som leder till missfall är ovanligt.
- Nyfödda barn smittade via moderkakan
- Även helt friska personer kan insjukna i listeria om smittdosen blir tillräckligt stor.
- Finns en lindrigare, gastrointestinal form av listeria, som även drabbar immunkompetenta individer och som lätt kan förväxlas med viral gastroenterit.



Listeria –inkubationstid

- Majoriteten av de fall som vi diagnosticerar har en blodförgiftning(sepsis) eller hjärnhinneinflammation
- Inkubationstid från 3 till 21 dagar (i median 11 dagar), men kan vara betydligt längre. Inkubationstid upp till 3 månader har rapporterats.

Inkubationstid 1 - 67 dygn

- Sepsis median 2 dygn (1-12)
- CNS median 9 dygn (1-14)
- Graviditetsassocierad 27 dygn (17-67)
- Gastroenterit 1 dygn (0-10)

Sammanställd av: Andreas Jacks

Goulet et al BMC Inf Dis 2013

Smittspårning



Listeria är en anmälningspliktig och smittspårningspliktig sjukdom.



Vi tar kontakt med behandlande läkare.



Vi tar kontakt med patienten eller någon med inblick i patientens matkonsumtion.



Vi går igenom kvitton, menyer och vad som finns kvar i kylskåpet



Sedan kontaktar vi er