



Human overvågning af *Listeria monocytogenes*

Susanne Schjørring, M.Sc, Ph.D (SSC@ssi.dk)

European Public Health Microbiologist

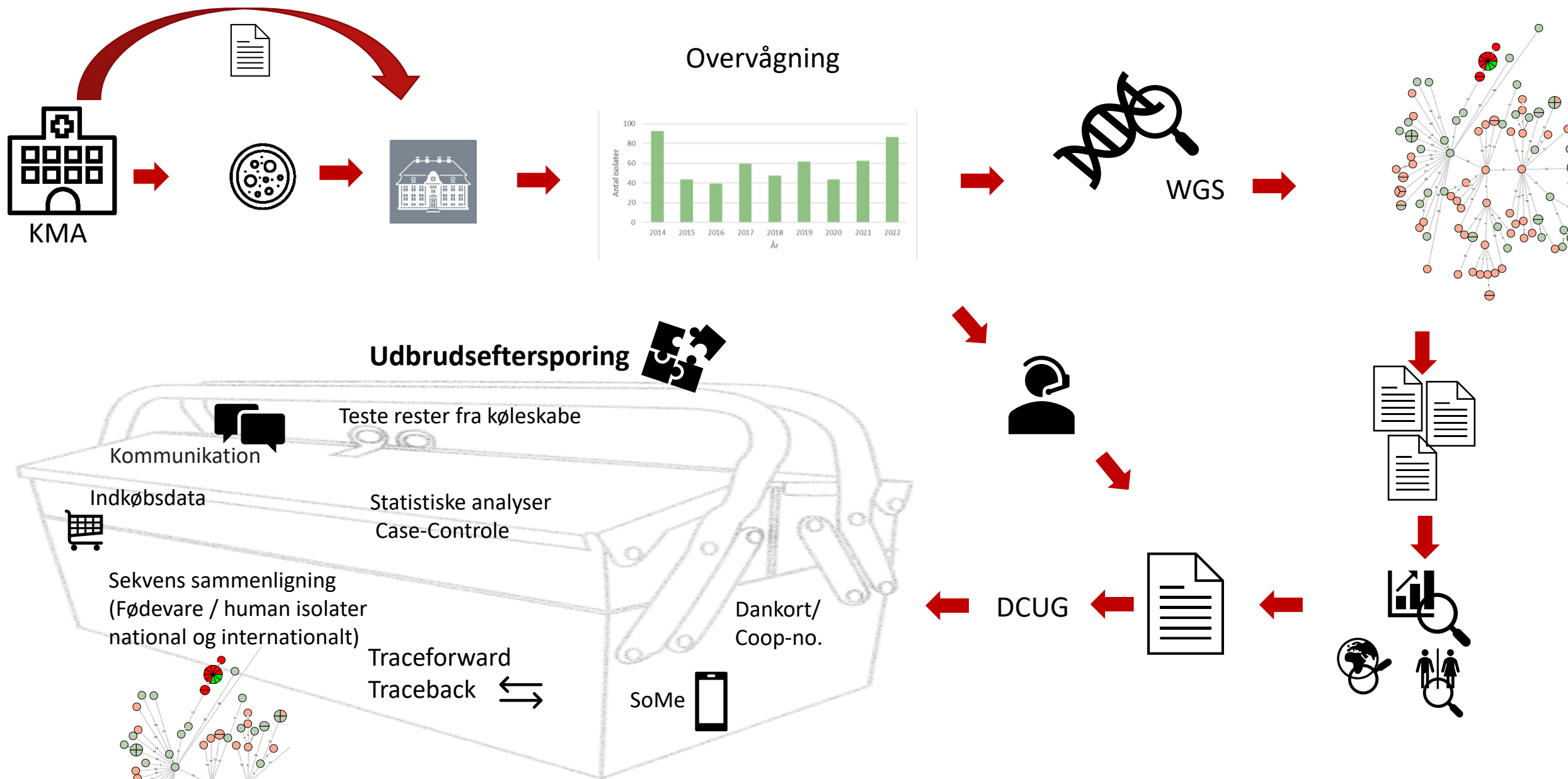
Sektion for fødevarebårne infektioner

STATENS SERUM INSTITUT

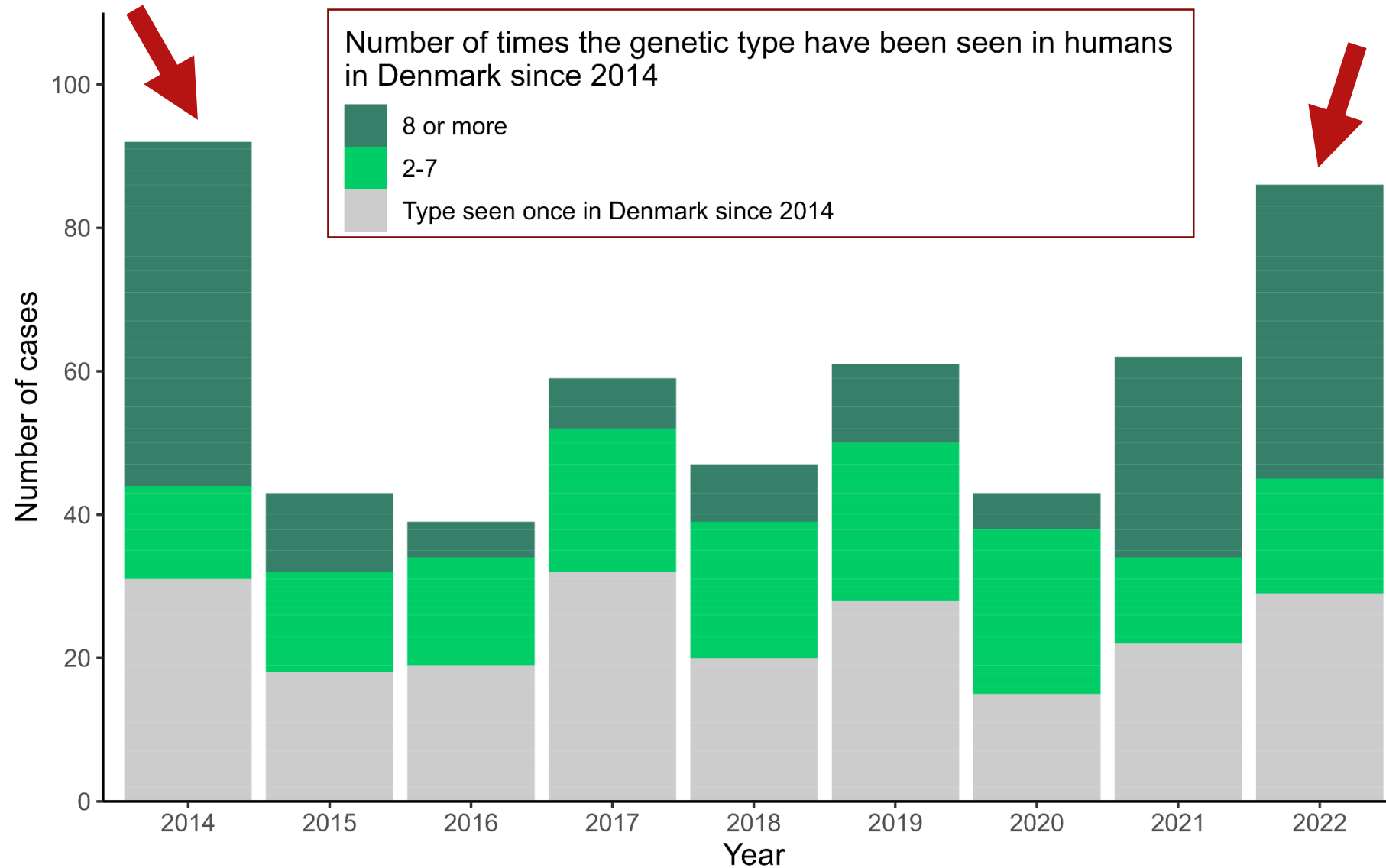
Listeria monocytogenes

- Fødevarebåren sygdom
- Blodforgiftning, meningitis, foster død
 - Immune supprimerende, ældre borgere og gravide
- Lang inkubationsperiode (3-21 dage, set op til 70)
- Efter 2014 ca. 40-60 tilfælde om året, i 2022: 86 tilfælde
- Dødelighed ca. 25%
- Høj incidens (1,1 / 100.000) ~ Finland, Island og Sverige
- 2013/2014 har Statens Serum Institut
 - Helgenomsekventering, core genome MLST (cgMLST) evt. MinION
 - Interviewet alle tilfælde hvis muligt
- Listeria er særlig:
 - Tåler udtørring, høje saltkoncentrationer, vokser ved køleskabstemperatur

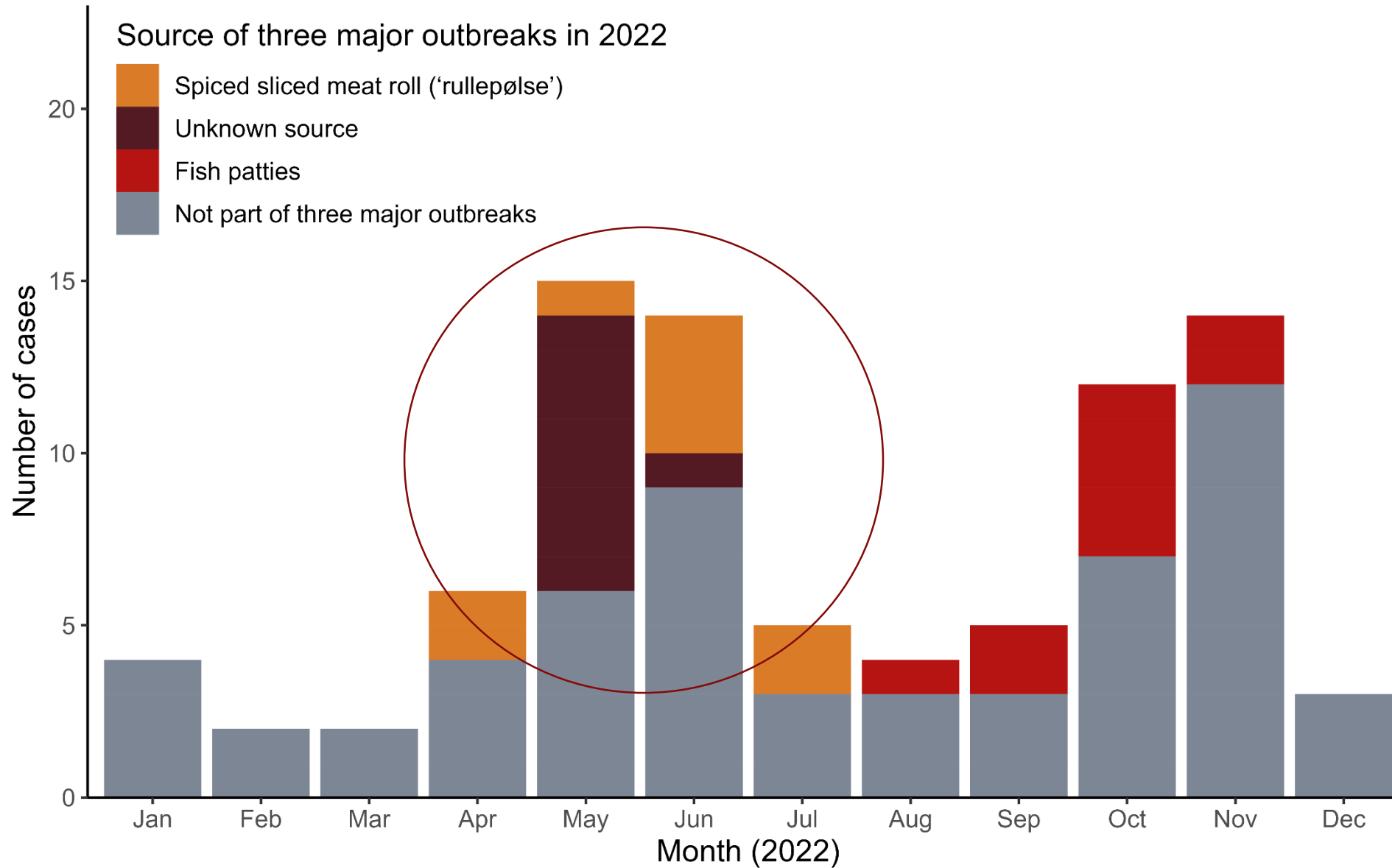
Flow fra Listeria isolat til opklaring af udbrud



Antal humane Listeriainfektioner 2014-2022

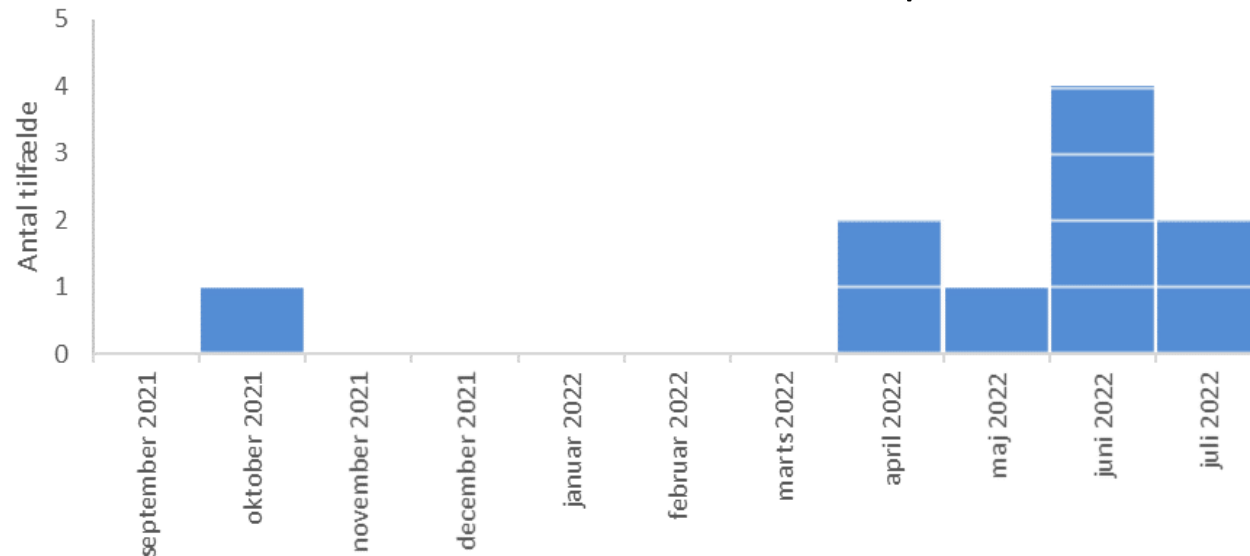


Listeria overvåkning 2022



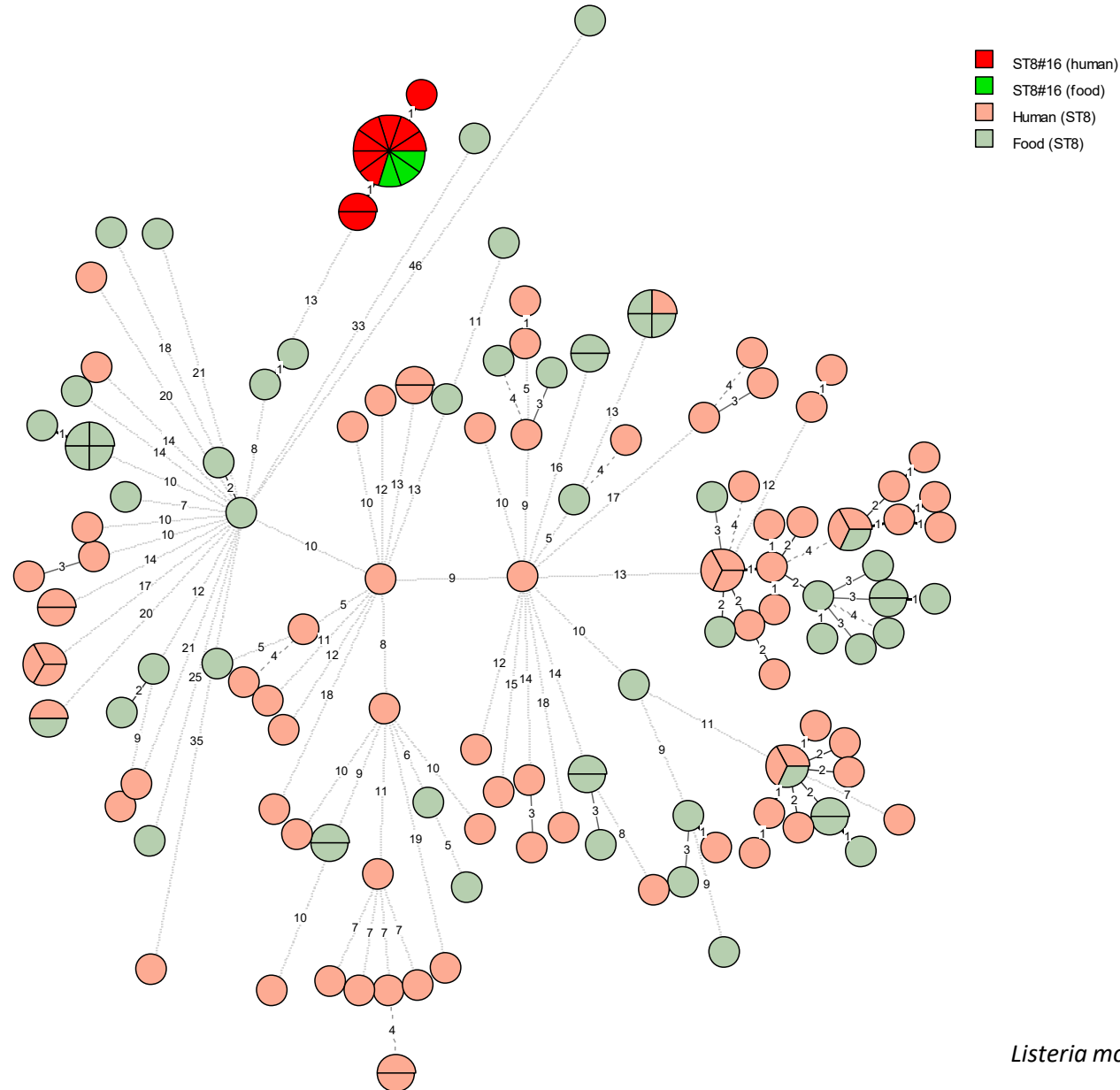
FUD2074, *Listeria monocytogens* ST8

- N=10, 5 mænd, 5 kvinder >55 år
- Hele landet
- Prøvetagningsdato: oktober 2021-10. juni 2022
- 9/10 interviewet: 8/9: Samme detailkæde Rema
 - 9/9 Pålægsspisere:
 - 9/9 Rullepølse, 8/9 Hamburgerryg
 - Tre nævner same mærke rullepølse
- Ingen match til tidligere sekvenser
- Ingen tilfælde i udlandet
- Fødevarestyrelsen: Focus på egenkontrol + tilbød gratis typning



- Tilbagesporing:
Danske og udenlandske leverandører
 - Kontrolbesøg i DK:
 - Ingen match til udbrudstypen
 - Positivt egenkontrolprøve (udlandet)
 - Match til udbrudstypen (cgMLST og SNP)

Sammenligning (fødevare/miljø og humant)



- 5. juli tilbagekaldte Danish Crown Foods et parti Tulip Pålækker Rullepølse
- 10 juli flere mærker tilbagekaldes
- 2 tilfælde efter tilbagekald

Sammenligning



Danish Crown tilbagekalder mængde rullepølse

10. jul 2022 kl. 19:45



Crown Foods et parti Tulip

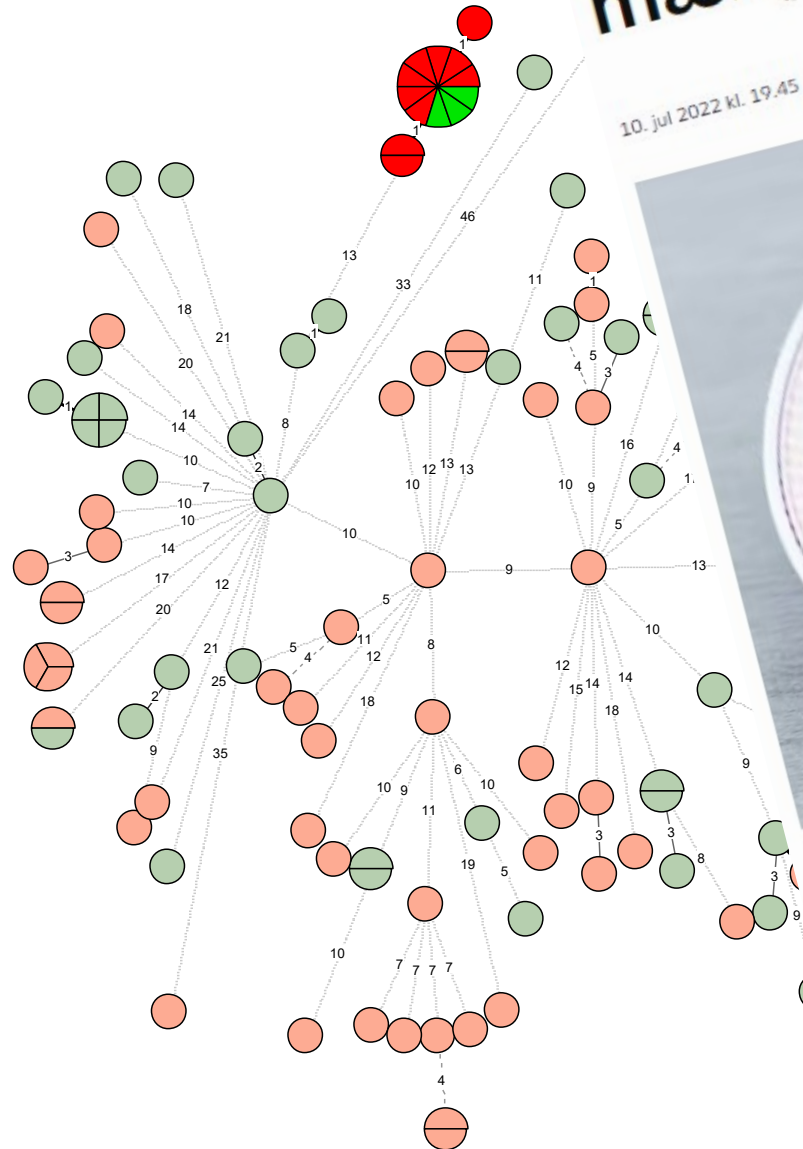
'des

Danish Crown tilbagekalder al rullepølse, som virksomheden har produceret siden 1. juni på grund af mistanke om listeria. (Arkivfoto). Foto: Thomas Lekfeldt / Ritzau Scanpix



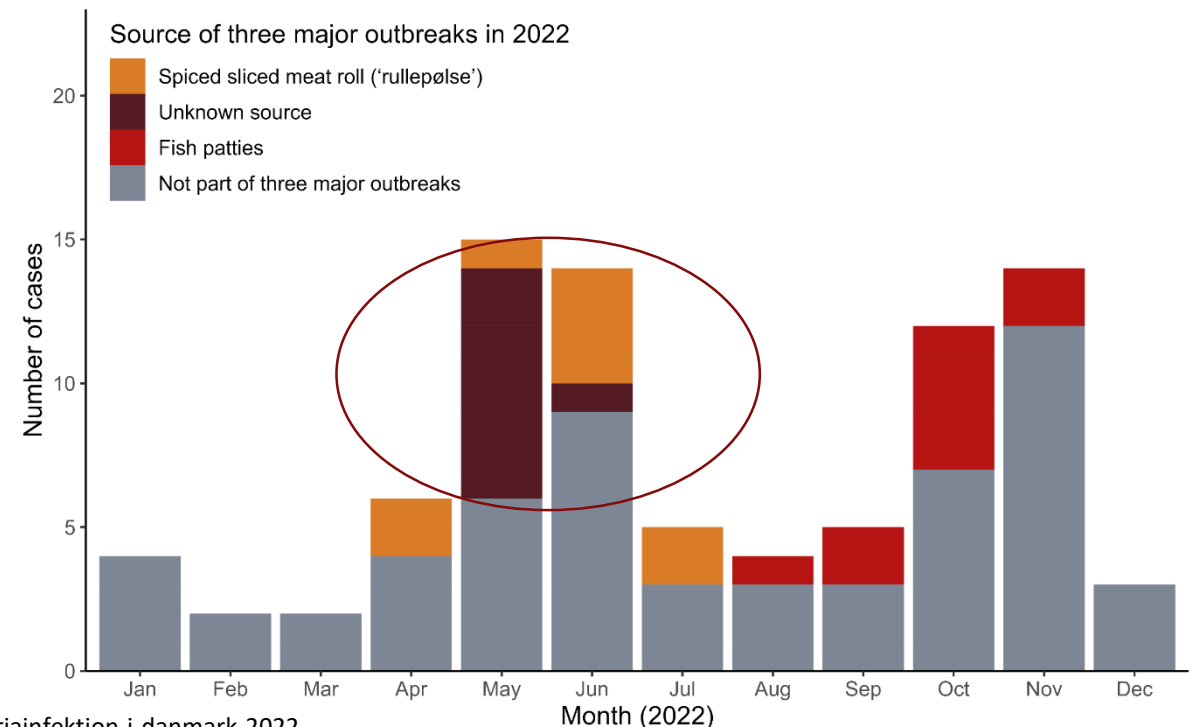
Mistanke om listeria betyder, at Danish Crown tilbagekalder al rullepølse produceret den seneste måned.

Crown tilbagekalder al rullepølse, som virksomheden har



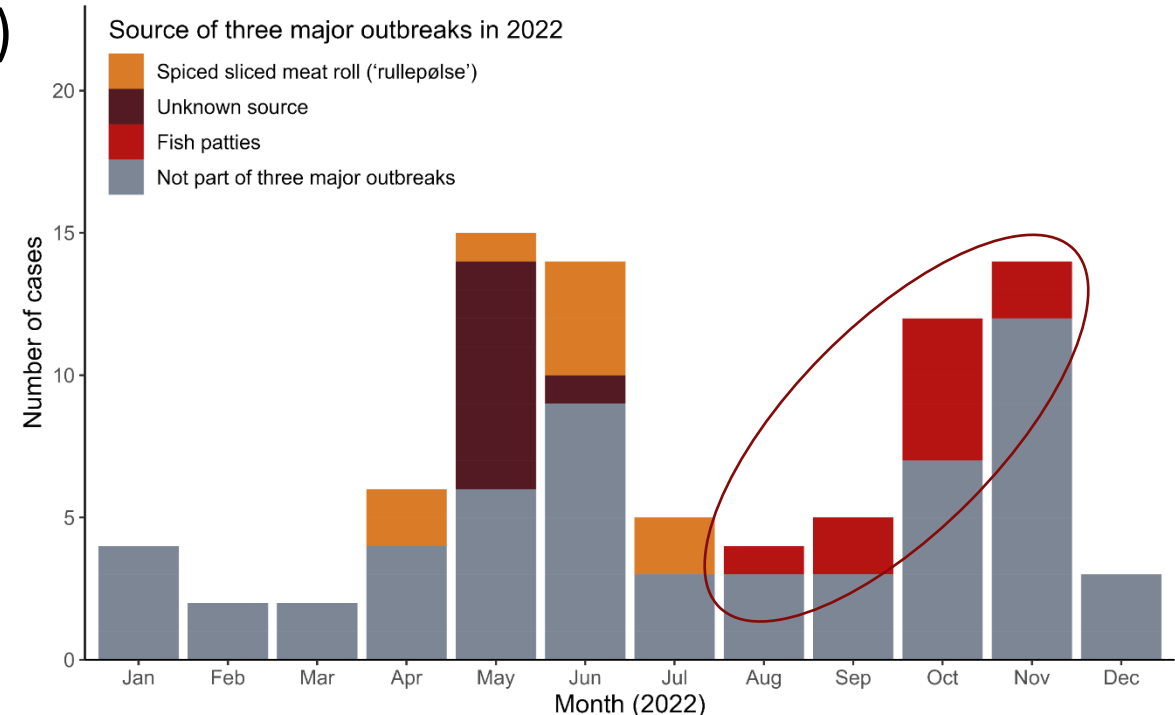
FUD2080, *Listeria monocytogenes* ST37

- N=9, 5 mænd, 4 kvinder, 33-93 år
- 8/9 Region Hovedstaden
- Prøvetagningsdato: 13. maj - 6. juni 2022
- 9/9 interviewet/kontakt: Pålægsspisere men meget forskelligt
- Ingen match til miljø- eller fødevareprøver i Danmark
- Ingen internationale tilfælde
- Dankortundersøgelse/faktura
 - Rullepølse, spegepølse og røget laks
- Uopklaret



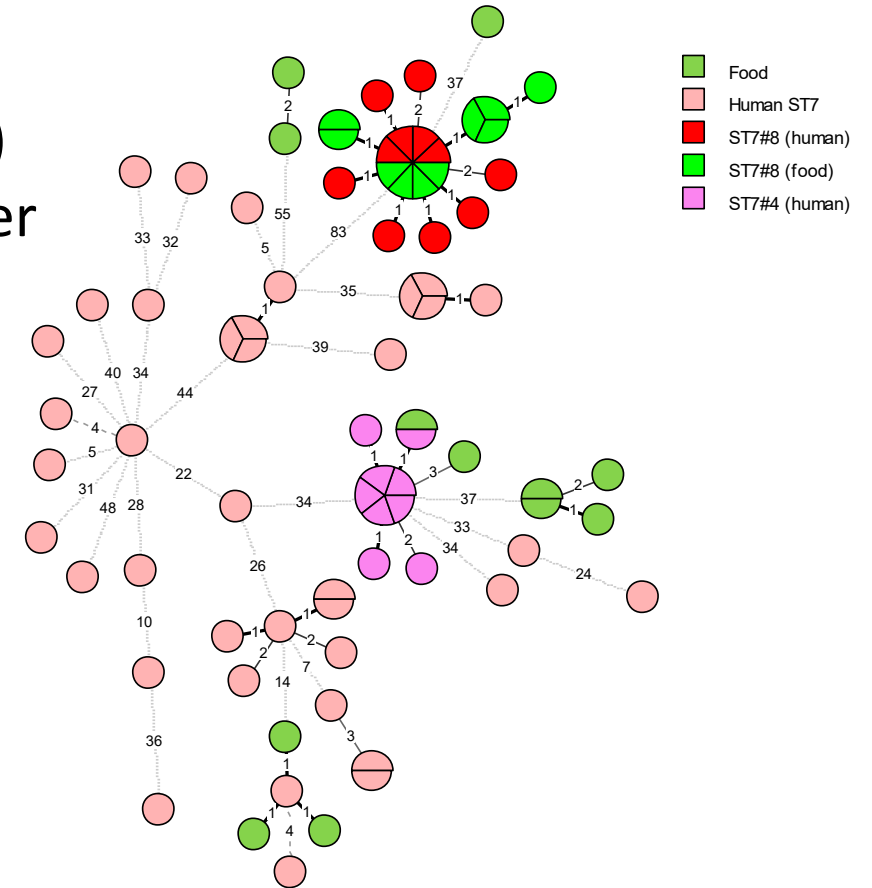
FUD2127, *Listeria monocytogenes* ST7

- N=11, 4 mænd, 6 kvinder, 1 barn, ellers >70 år
- Hele landet
- Prøvetagningsdato: 18. august - 23. november 2022
- Allerede efter 5 tilfælde/4 patienter interviewet - alle spist kødpålæg og fisk/skaldyr
- 3/4 havde spist gravet laks/fiskefrikadeller
 - Dankortundersøgelse (Coop-medlems nr.)
 - 4/4 havde købt/spist fiskefrikadeller



FUD2127, *Listeria monocytogenes* ST7

- Kontrolbesøg hos 2 producenter
 - Match til miljøprøve hos Jeka Fish (cgMLST og SNP)
 - Efterfølgende match både til miljø og produktprøver
- 9. november tilbagekald
- 2 tilfælde efter tilbagekald



FUD2127, *Listeria*



- Kon
- M
- Eft
- 9. nov
- 2 tilfælde

INDLAND

Fiskefrikadellefabrik beklager farlig bakterie og mistænker 'ekstern råvare'

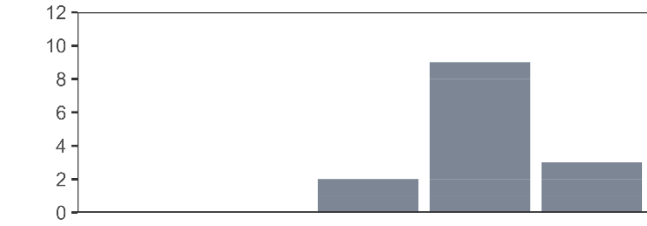
Fund af listeria i fiskefrikadeller kædes blandt andet sammen med et dødsfald.



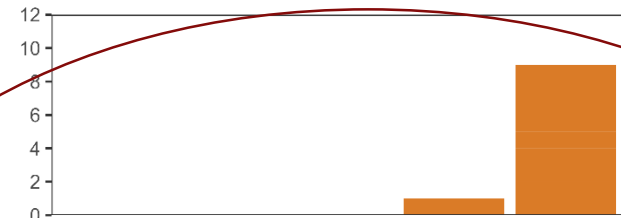
En række personer er blevet syge, efter at have spise fiskefrikadeller fra Jeka Fish, som blandt andet producerer for mærkerne Havets og Løgismose.
(Foto: © søren bidstrup, Ritzau Scanpix)

- Food
- Human ST7
- ST7#8 (human)
- ST7#8 (food)
- ST7#4 (human)

2018-2022



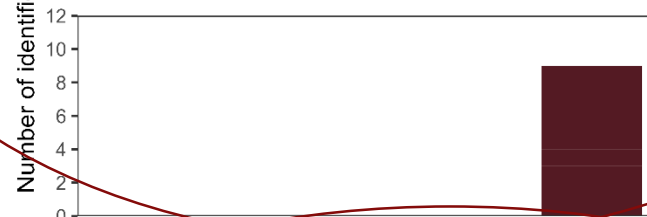
ST11, FUD1939, n=14
Source=Unknown



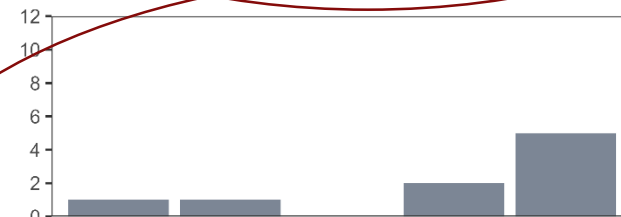
ST8, FUD2074, n=10
Source=Cold cuts ('rullepølse')



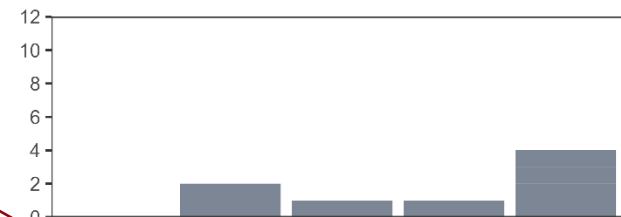
ST7, FUD2127, n=10
Source=Fish patties



ST37, FUD2080, n=9
Source=Unknown



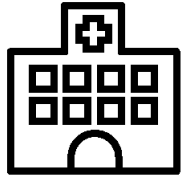
ST37, FUD2006, n=9
Source=Unknown



ST1607, FUD1969, n=8
Source=Unknown

Year

Tak



De kliniske mikrobiologiske afdelinger



STATENS
SERUM
INSTITUT

- Laura Espenhain og Pernille Kold Munch (afsnit for sygdomsudbrud)
- WGS Sekventeringsenheden

DCUG:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen



DTU Fødevareinstituttet



STATENS
SERUM
INSTITUT