



## Informationstext om zoonotisk hepatit E-virus för konsumenter

### Vad är zoonotiskt hepatit E-virus?

Det zoonotiska hepatit E-viruset, förkortat HEV, är ett virus som orsakar leverinfektioner, det vill säga hepatit E. HEV kan spridas mellan människor och djur, antingen direkt eller genom mat. Det (främst) zoonotiska hepatit E-viruset finns hos svin, men det har också påträffats hos vildsvin, rådjur, älg och vitsvanshjort. Viruset är vanligt förekommande runt om i världen, bland annat i Finland. I Finland är förekomsten av infektioner hos vilda djur och slaktsvin i huvudsak lägre än i andra länder. Risken att människan insjuknar i zoonotisk hepatit E är därför inte så hög, och i Finland registreras bara ett lågt antal fall varje år.

Bara en del hepatit E-virus är zoonotiska och andra kan spridas antingen bland människor eller bland vissa djurarter. Denna studie behandlar endast zoonotiska hepatit E-virus.

### Var kan du smittas av det zoonotiska hepatit E-viruset?

Hepatit E-viruset utsöndras i avföringen av ett infekterat djur. För att människan skall infekteras måste virus hamna i munnen t.ex. via händerna, då man arbetar med svinen. Viruset kan också finnas i blod och organ hos svin eller vilt djur, så infektionen kan fås genom infekterad mat.

För konsumenten är den vanligaste källan för en hepatit E-virusinfektion rå eller otillräckligt tillagad (upphettad) mat som innehåller svinkött eller lever, såsom korv. Livsmedel som innehåller vildsvin och rådjur bär också på en potentiell risk. Eftersom hepatit E-viruset inte finns bara på ytan av köttet och organen av ett infekterat djur, utan också inuti dem, bör köttprodukter kokas tills deras innetemperatur är tillräcklig. Frysning förstör inte hepatit E-viruset, och viruset överlever bra även vid rumstemperatur. Vid matlagning kan korskontaminering också uppstå: virus kan överföras via händer och köksredskap från kött till andra rätter.

I finländska livsmedel är smittorisken ganska låg, eftersom endast ett fåtal svin bär viruset vid slaktålder. I Finland är till exempel pålägg, siskonkorvar och grillkorv som säljs i butikerna säkra utan extra tillredning, eftersom de har nått en tillräckligt hög temperatur redan i tillverkningskedet. Råkorv, å andra sidan, måste tillredas av konsumenten för att bli säkra att konsumera. Rökta korvar tillverkas också utan värmebehandling. För att bedöma deras säkerhet behövs ytterligare studier, eftersom man har upptäckt hepatit E-virus i vissa utländska salami-typens korvar som var till salu.

Sällskapsdjurs foder bör också hanteras hygieniskt, eftersom hepatit E-virusinfektion också kan smitta via råa livsmedel som innehåller svin, vildsvin eller rådjur.

### Vilka symtom orsakar det zoonotiska hepatit E-viruset?

Hos människor varierar symtomens styrka vid zoonotisk hepatit E-virusinfektion, men oftast är infektionen asymtomatisk eller mild. Viruset kan orsaka inflammation i levern. I milda fall kan symtomen likna en förkylning, som åtföljs av gulfärgning av ögonvitorna och huden, dvs ikterus, som tecken på inflammation i levern. Den drabbade tillfrisknar vanligtvis obehandlad, men symtomen kan lindras med stödande vård vid behov. Personer med nedsatt immunitet, såsom akut- och transplantationspatienter, samt de med leversjukdom, kan dock bli allvarligt sjuka. I sådana fall kan infektionen också kvarstå under en längre tid, vilket leder till leversvikt och i det allvarligaste fallet med letal utgång. De hepatitvacciner som för närvarande används i Finland eller någon annanstans i västvärlden är ej riktade mot hepatit E-virus. Hos djur är hepatit E-virusinfektionen asymtomatisk och infektion kan inte diagnostiseras visuellt i ett levande djur.

### Hur kan du skydda dig mot det zoonotiska hepatit E-viruset?

Konsumenten kan skydda sig mot hepatit E-viruset genom att tillreda mat som innehåller svin, vildsvin eller annan vilt så att den är genomupphettad. Det finns därför inget behov av att undvika kött eller organ från svin eller vilt. Hepatit E-virus exponering kan inte helt uteslutas i produkter som inte tillverkats med



tillräckligt hög temperatur (till exempel salami-typens korvar). Det vore önskvärt att konsumenter som hör till riskgrupper undviker sådana, särskilt om de är av utländsk härkomst. I finländska produkter är det osannolikt att hepatit E-viruset skulle förekomma.

Det är viktigt att handskas hygieniskt vid bearbetning av råa livsmedel och vid matlagning. Att tvätta händerna efter beröring av råa svinprodukter är en enkel och effektiv metod för att förhindra spridning av viruset. När du hanterar råa svinprodukter bör du undvika att röra ansiktet, särskilt munnen, med händerna. Dessutom innebär en hygienisk hantering att man ser till att rått kött och organ inte kommer i kontakt med andra livsmedel, såsom grönsaker, inte ens genom skärbräden eller knivar. Om en hund eller katt matas med rått svin-, vildsvin- eller hjortkött, ska matskålen rengöras efter utfodring för att förhindra att matrester bildar smittorisk i hemmet.

Vid nära kontakt med svin, vildsvin eller rådjur ska händerna tvättas efter beröring av djuren och man bör undvika att röra ansiktet innan man tvättar händerna.