



Informationstext om zoonotisk hepatit E-virus för livsmedelshanterare och livsmedelstillverkare

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.

De som arbetar på restaurang, butik eller liknande kan utsättas för hepatit E-virus via rått svinkött och -lever, vilket innebär att de inte handlar hygieniskt. Man kan också bli smittad om svinblod hamnar i ett öppet sår, till exempel när man skär sig med en smutsig kniv. Med finländska livsmedel är riskerna i huvudsak lägre än med utländska livsmedel, eftersom svin bär viruset i slaktskedet endast i sällsynta fall. Frysning förstör inte hepatit E-viruset, och viruset överlever länge även vid rumstemperatur. Vid matlagning kan korskontaminering också uppstå: virus kan överföras via händer och köksredskap från kött till andra rätter.

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 guldfärgning 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 kött eller organ från djuret.

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

De som arbetar på restaurang, butik eller liknande plats kan skydda både sig själva och sina kunder från hepatit E-virus genom att agera hygieniskt. Till exempel, när man hanterar svinkött, man borde undvika att röra ansiktet med händerna, särskilt munnen, och tvätta händerna när det behövs. Eventuella sår ska täckas med plåster och skyddshandskar ska bäras. Dessutom bör det säkerställas att rått kött och organ inte kommer i kontakt med andra livsmedel, såsom grönsaker, inte ens genom skärbräden eller knivar. De senare innebär också att de bidrar till att skydda konsumenterna genom att förhindra korskontaminering. Riktlinjerna bör utformas på ett sådant sätt att hänsyn även tas till konsumentens skydd mot hepatit E-virus genom att tillreda livsmedel som innehåller särskilt svin, men även vildsvins- och rådjurskött, så att det blir helt genomstekt. I Finland är till exempel siskonkorv och grillkorv som säljs i butiker säkra även utan ytterligare matlagning, eftersom de har upphettats tillräckligt. Exponering för hepatit E-viruset kan inte helt uteslutas i produkter som inte tillverkas under tillräckligt hög temperatur (till exempel salami-typens korv). Råa korvar i köket går på kockens ansvar och kommer att bero på om de blir genomstekta. Det är önskvärt att beskriva tillverkningsprocessen så att konsumenten kan säkra sig om den värmebehandling som produkten får och om behovet av ytterligare bearbetning.