

# Parasitter i fødevarer



	Infektion/ Forgiftning	Infektionsdosis	Symptomer	Inkubationstid	Varighed	Fødevarer der hyppigt har givet sygdom	Typisk årsag til smitte	Vækst i fødevarer	Inaktivering af parasitter i fødevarer*
<b>Anisakis spp. (sildeorm)</b>	Infektion	Ukendt	Mavesmerter, opkast (evt. blodig), kvalme, evt. mavesår, kan ligne blindtarmsbetændelse	Timer-uger	Variierende	Saltvandsfisk som sild, laks og torsk	Utilstrækkelig varmebehandling eller frysning af fisk Indtag af rå fisk (sushi, sashimi) som ikke har været tilstrækkeligt nedfrosset	Nej	Saltning, 60°C i 1 min, +20°C i mindst 24 timer, +35°C i mindst 15 timer
<b>Cryptosporidium</b>	Infektion	Ukendt	Diarré (langvarig), ekstrem træthed, kvalme, opkast og mavesmerter samt influenzalignende symptomer	2-14 dage	Fra dage op til 3 uger	Fækalt forurenede fødevarer og vand, typisk friske grøntsager, mælk, østers og andre skaldyr	Smitte fra person til person, via fødevarer, vand samt ved badning i fækalt forurenede badevand (forurenede med afføring fra mennesker eller dyr)	Nej	121°C i 18 min, +20°C i mindst 24 timer
<b>Echinococcus (rævens bændelorm)</b>	Infektion	Ukendt	1. fase: symptomløs 2. fase: træthed, mavesmerter, leverforstørrelse, feber, anæmi, gulsot	5-15 år	Variierende	Fækalt forurenede fødevarer som bær, svampe og nedfaldsfrugter samt vand	Indtagelse af vand eller nedfaldsfrugter, bær og svampe, som er forurenede af afføring med æg fra bændelormene fra ræv, mårhund eller hund	Nej	60°C i 3 min, +70°C i mindst 96 timer, +80°C i mindst 48 timer
<b>Giardia lamblia</b>	Infektion	Lav, fra 10 cyster	Diarré der kan blive tilbagevendende eller kronisk, mavekramper, træthed, vægttab og kvalme	7-10 dage	Uger til år	Fækalt forurenede fødevarer og vand, typisk grøntsager og fersk fisk	Infektionen bliver spredt fra fækalier til fødevarer, ved kontaktsmitte mellem personer, fra fækalt forurenede fødevarer og vand. Inficerede personer udskiller Giardia cyster i store mængder	Nej	100°C i 1 min

\* Eller anden tid og temperatur, som giver en tilsvarende sikkerhed.

# Parasitter i fødevarer



	Infektion/ Forgiftning	Infektionsdosis	Symptomer	Inkubationstid	Varighed	Fødevarer der hyppigt har givet sygdom	Typisk årsag til smitte	Vækst i fødevarer	Inaktivering af parasitter i fødevarer*
<b>Toxoplasma gondii</b> (toxoplasmose/ haresyge)	Infektion	Ukendt	Milde influenzalinende symptomer som slaphed, muskelsmerter, ledsmerter, hovedpine, ondt i halsen og hævede lymfeknuder. For gravide kan infektion resultere i abort eller dødfødte børn	5-23 dage	Variierende	Rå/upasteuriseret mælk, uskyldt frugt og grønt, ikke gennemstegt kød af svin, lam og vildt, rå kød f.eks. fars	Fødevarer, der er forurenet med oocyster eller kød med vævscyster  Håndtering af vildt  Risiko for smitte ved håndtering af kattebakke  Børn kan blive smittede, hvis de leger i sand, som katten har brugt til afføring  Kan også overføres til frugt/grønt i haven via afføring fra katte	Nej	Røgning og saltning, Opvarmning til centrumtemperatur på 67°C, +20°C i mindst 72 timer
<b>Trichinella</b> (trikiner)	Infektion	Ukendt	Almen utilpashed, træthed, mave- og tarmproblemer, hævelser omkring øjnene, feber, muskelsmerter, evt. udslæt og hudblødninger	Ukendt	Op til år	Råt eller delvist rå (ikke-gennemstegt) inficeret kød fra svin eller især vildsvin	Indtagelse af rå eller delvist rå inficeret kød fra kødædende dyr	Nej	Opvarmning til centrumtemperatur på 63-71°C i min. 3 min, +21°C i mindst 82 timer, +35°C i mindst 8 timer

\* Eller anden tid og temperatur, som giver en tilsvarende sikkerhed.