



Lokaskýrsla

um matareitrun af völdum *Clostridium perfringens* í leikskóla á Húsavík í janúar 2026

Embætti landlæknis
Sóttvarnalæknir

Skýrslan var unnin af stýrihópi sem skipaður var um rannsókn hópsýkingarinnar. Hópin skipuðu fulltrúar sóttvarnalæknis, svæðislæknir sóttvarna á Norðurlandi (Húsavík), Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra, Matvælastofnunar (MAST), örverudeildar Matís og Sýkla- og veirufræðideildar Landspítala (SVEID).

Samantekt

Föstudaginn 16. janúar bárust tilkynningar um veikindi hjá leikskólabörnum og starfsfólki leikskólans á Húsavík til Heilbrigðisstofnunar Norðurlands og svæðislæknis sóttvarna á Húsavík. Einkennin voru talsverðir kviðverkir, uppköst og niðurgangur. Upphaf einkenna voru frá klukkan 19 á föstudeginum til 11 morguninn eftir. Grunur vaknaði að um matarborinn sjúkdóm væri að ræða, líklega matareitrun (toxin), í kjölfar hádegisverðar í leikskóla á föstudeginum. Rannsókn á matvælum staðfesti síðar vöxt *Clostridium perfringens* í afgangi af hakkrétti sem borinn var fram sem hádegismatur þennan dag. Matareitrun af völdum *Clostridium perfringens* var talin líkleg orsök veikindanna.

Upplýsingaöflun á leikskóla og sýnatökur

Upplýsingar um veikindi og sýnatökur frá sarfsfólki og börnum

Síðla dags föstudaginn 16. janúar hófust veikindi meðal leikskólabarna og nokkurra starfsmanna á Grænuvöllum á Húsavík. Heildarfjöldi þeirra sem veiktist var 71, þar af 58 börn og 13 starfsmenn. Einkenni voru fyrst og fremst niðurgangur, uppköst og kviðverkir en veikindi gengu oftast yfir samdægurs eða innan tveggja daga.

- Saurýni fengust frá tveimur börnum sem send voru til rannsóknadeildar Sjúkrahússins á Akureyri til örverurannsókna.
- Tekin voru stroksýni til sýklaræktana af höndum þriggja starfsmanna leikskólans, vegna sögu um húðsár á hendi hjá einum þeirra.

Upplýsingar um máltíðir og sýnatökur af matvælum á leikskóla

Grunur vaknaði að um matarborinn sjúkdóm væri að ræða, líklega matareitrun (toxin), í kjölfar máltíðar á leikskólanum. Í leikskólanum er einfalt eldhús, ætlað til framreiðslu léttari máltíða, en heitur hádegisverður er eldaður í eldhúsi grunnskólans og fluttur til leikskólans samdægurs.

- Í morgunmat þennan föstudag var borinn fram hafragrautur og ristað brauð. Grauturinn var eldaður á leikskólanum og var borinn strax fram. Ekki var hægt að taka sýni af grautnum því afgangi var fargað strax að loknum morgunverði.
- Síðar um morguninn eða um kl. 10 voru ávextir í boði, mjög misjafnt hverjir fengu sér hvaða ávöxt en tekin voru sýni af ávöxtunum.
- Í hádeginu var borinn fram hakkréttur með salsasósu og grænmeti (hakk, tortilla, sýrður rjómi, ostur, salsasósa, fersk gúrka og paprika). Hakkið hafði verið þurrsteikt deginum áður og sett í kæli yfir nóttina. Daginn eftir var hakkið kryddað og grænmeti sett út í, þá hitað í ofni. Það var svo geymt í bakka sem á að halda 70°C hita, flutt yfir á leikskólann og borið fram í hádeginu. Ekkert óvenjulegt kom fram við upplýsingasöfnun um meðhöndlun og eldun á hakkinu en tekið var sýni af afgangi af hakkréttinum. Mild salsasósa var borin fram með hakkinu, aðkeypt, sem geyma á í kæli. Sýni var tekið úr salsasósunni.

Frekari sýnatökur á leikskóla

- Fram komu áhyggjur af neysluvatni í leikskólanum en píparar gerðu breytingar á vatnsleiðslum í nóvember og desember 2025. Starfsmenn lýstu sérkennilegri lykt og vondu bragði af vatninu síðustu vikur. Tekið var sýni af kranavatni og frá uppþvottavél.

Niðurstöður rannsókna á sýnum frá fólki og matvælum

Sýni frá börnum og starfsfólki

Saursýni frá tveimur börnum voru sett í FilmArray PCR meltingarfærarapanel á rannsóknardeild Sjúkrahússins á Akureyri. Sú rannsókn greinir 21 tegund örvera (bakteríur, veirur og sníkjudýr) sem valdið geta iðrasýkingu og einnig eiturfni *Clostridium difficile*. Greinir þó ekki *Clostridium perfringens* (hvorki bakteríuna sjálfa né eiturfni hennar). Bæði sýnin voru neikvæð fyrir þeim sýkingavöldum sem eru í panelnum.

Stroksýni frá höndum þriggja starfsmanna sýndu *Bacillus cereus* vöxt hjá tveimur þeirra. *Bacillus cereus* er umhverfisbaktería sem finnst víða, til dæmis í ryki innanhúss. Ekki er endilega óeðlilegt að þessi örvera greinist á höndum, mögulega vegna snertingar við grænmeti eða ávexti.

Sýni frá matvælum og umhverfi

Matvælasýni voru send til rannsóknastofunnar Sýni á Akureyri og rannsökuð þar.

- Afgangur af hakkrétti frá föstudeginum: *Clostridium perfringens* ræktaðist, 72.000 cfu (colony forming units) per gramm. Greinilegur vöxtur.

- Niðurskorin paprika (afgangur, geymdur í kæli nokkra daga): Iðragerlar ræktuðust, um 480.000 cfu per gramm.
- Enginn vöxtur var í sýnum frá neysluvatni (hvorki kólígerlar né *E. coli*).

Umræður

Vissar tegundir baktería eins og *Bacillus* og *Clostridium* mynda hitapólin gró sem þola venjulega eldun og vaxa upp ef matvælum er ekki haldið undir 4°C eða yfir 60°C fram að neyslu. Því er nauðsynlegt að kæla matvæli mjög hratt niður og halda köldum eða halda heitum mati yfir 60°C.

Sennileg skýring á veikindum leikskólabarna og starfsfólks er neysla á hakkrétti sem innihélt *Clostridium perfringens* gerla. *Clostridium perfringens* gró eru mjög hitapólin og þegar matvæli sem innihalda gró eru ekki kæld nægilega hratt getur bakterían náð að fjölga sér. Mögulega hefur hitastig hakkréttarins farið niður fyrir 60°C við geymslu og/eða flutning milli grunnskóla og leikskóla. *Clostridium perfringens* er vel þekktur orsakavaldur matareitrunar og passa einkenni og tímasetning veikinda vel við atburðarásina í Húsavík.

Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra ræddi við matráð og starfsfólk í leik- og grunnskóla og veitti almennar leiðbeiningar og ráðgjöf. Einnig var farið yfir verklag við eldun, geymslu og flutning á mat og gerð úttekta á eldhúsum leikskóla og grunnskóla. Ekkert athugavert fannst við þá rannsókn.

Svæðislæknir hélt fund með starfsfólki leikskóla, foreldrum og öðrum sem að málinu komu á Húsavík og útskýrði niðurstöður rannsóknar stýrihóps.
