

Hon granskar krypen i maten

Med nya matvanor följer nya faror. Marie-Lousie Danielsson-Tham fångar de bakterier som frodas i gravad fisk och opastöriserade ostar. "Jag är inte förtjust" säger hon. Fast det låter som om hon är det.

11 FEB 2011

Marie-Louise Danielsson-Tham, professor i livsmedelshygien, höjer en petriskål och låter lampljuset falla på en rad prickar i skålens mitt. I varje prick bor 100 miljoner listeriabakterier, tillräckligt för att göra tusentals människor sjuka.

– Minst 20 procent dör, även med intensivvårdsbehandling, säger hon lugnt och lägger tillbaka skålen på den vita bänken i laboratoriet.

Marie-Louise Danielsson-Tham är veterinären som utan handskar har plockat torkade kattspyor ur soffan i tv-serien Rent hus och hon är den stridbara professorn som rycker ut till de bespottade E-ämnenas försvar. Parallellt med mediaexponeringen undervisar och forskar hon vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan i Bergslagen.

Grythyttan är en kontrasternas plats. Här finns laboratoriet med sina vita rockar och dödskalleskyltar, här finns frysen där 6 000 olika stammar av listeria förvaras i 70 graders kyla men här finns också det djärvt designade Måltidens hus där 500 studenter drillas för att kvala in i kök och matsal på de finaste av finkrogar.

Och här finns just en sådan finkrog. Alldeles innan hon stiger in i labbet avnjuter Marie-Louise Danielsson-Tham en risotto på Grythyttans anrika gästgivaregård, till synes utan att bekymra sig för vilka bakterier som kan ha gömt sig i parmesanosten.

Det var intresset för medicin som fick henne att bli veterinär. Hon kunde nästan lika gärna ha blivit läkare, berättar hon över lunchen.

– Men jag ville slippa människor med påhittade sjukdomar.

Numera är hennes intresse för människors välbefinnande stort. I städsåpan Rent hus har hela Sverige kunnat se hur hon med stor empati och en ren trasa tagit hand om människor som på grund av psykiska problem varit nära att drunkna i smuts.

Hennes drivkrafter i dag är två: Att skydda människor från matförgiftningar och att förmedla kunskap som gör att vi inte kastar så mycket mat som idag. Undervisning och mediakontakter tar en del av hennes arbetstid men det som engagerar henne mest är forskningen. Vilka nya bakterier kan vara på väg till Sverige? Vilka risker finns med nya produkter och nya tillagningsmetoder?

Det mest riskfyllda nu är att allt mer mat äts rå.

– Tidigare gravade man bara lax men nu gravas alla sorters fisk och även kött. Opastöriserad mjölk och ost är populärt och i vissa kretsar äter man råa musslor och sjöborrar, berättar hon.

Den som vill äta sådant måste kalkylera med risken för magsjuka. Så tänker hon själv när hon äter ostron: Är det värt risken? Två gånger har hon blivit sjuk. Just ostron kan vara pinfärska men ändå farliga, allt som behövs är att ett fartyg har tömt sina avloppstankar nära den plats där de fiskats, då finns tarmbakterier och virus kvar i delikatesserna.

Marie-Louise Danielsson-Thams särskilda intresse är listeria, en lömsk organism som varken luktar eller smakar och därför är svår att avslöja, som tål kyla och därför växer till sig även i kylskåp och som dessutom klarar sig utan syre och



Marie-Louise
Danielsson-Tham
Foto: Nina
Hellström

därför frodas i vakuumpackad mat som gravad eller kallrökt lax. Den farliga invasiva varianten av sjukdomen – som drabbade 73 svenskar år 2009 – kan ge blodförgiftning och hjärnhinneinflammation och är alltså dödlig i minst en femtedel av fallen. Alla med nedsatt immunförsvar är extra känsliga, liksom gravida – hos dem kan listeria orsaka missfall.

Trots det ökade fokuset på hygien, med bakteriedödande rengöringsprodukter och andra påfund, så stiger antalet fall av listeria. Mycket tyder på att även mindre allvarliga matförgiftningar ökar. Flera faktorer samspelar: Yngre människor saknar ofta kunskaper om livsmedelshantering och litar i stället på att köpt mat är säker. Fler måltider äts utanför hemmet där maten hålls varm, eller snarare ljummen, länge. Fler människor, särskilt barn, trängs i trånga lokaler på till exempel förskolor och fritidshem. Och vi reser allt mer och tar då med oss nya bakterier och virus hem.

Är det inte också ett problem att vi är överdrivet renliga? Skyddar inte bakterier och smuts mot infektioner genom att höja vår motståndskraft?

– Nej, säger Marie-Louise Danielsson-Tham, vi kanske behöver mer naturliga bakterier av den typ som finns i fil och mjölksyrade grönsaker. Men de andra bakterierna, de som orsakar förruttnelse och sjukdom, behöver vi inte mer av.

Tvärtom. Om vi börjar leva mer ohygieniskt, till exempel genom att inte tvätta händerna efter toalettbesök, så kommer vanliga ofarliga tarmbakterier, som kan vara resistenta mot antibiotika, att blanda sig med farliga bakterier. Och då finns risken att de olika bakterietyperna byter genetiskt material med varandra så att till exempel salmonellabakterier blir resistenta. Vilket blir riktigt farligt.

Personalen på gästgiveriet är nästan överdrivet vänlig, men kanske snarare för att Marie-Louise Danielsson-Tham är en omtyckt stamgäst än för att de räds hennes skarpa professorsblick. Finns den? Ser hon på omvärlden på annat sätt än andra när hon går på restaurang eller är bortbjuden på middag?

Ja, om krogpersonalen har smutsiga kläder eller långt hår som hänger, om kocken står utanför och röker eller om toaletten är sunkig, då går hon någon annanstans. Men om hon är gäst hemma hos någon är hon mer vänligt sinnad.

– Jag tycker till och med att det är gulligt med katthår i maten.

Under de senaste åren har det växt fram en rörelse mot industriproducerad mat med alla dess tillsatser. Då har Marie-Louise Danielsson-Tham försvarat tillsatserna, till exempel natriumnitrit som ger charkprodukter skydd mot farliga botulinusbakterier. Hon har anklagats för att vara köpt av livsmedelsbranschen, men faktum är att branschen har avslagit hennes förfrågningar om forskningsanslag.

– De tror att om de samarbetar med mig kan allmänheten förknippa deras produkter med matförgiftningar, säger hon.

Så i stället drar hon in forskningspengar bland annat genom att hålla föredrag. Hon är en estradör, redan på roliga timmen i skolan skrev hon egna pjäser och framförde dem. Ett liknande engagemang hos lärare i naturkunskap och matematik skulle kunna öka elevernas intresse för dessa ämnen, tror hon.

– Man måste bara glömma att man har mens eller huvudvärk, och så får man kliva in som på en scen och få ungarna att känna att det här är lika roligt som jag tycker.

Ett ord hon knappast använder då är äckligt, det verkar inte finnas i hennes vokabulär. Hon räds aldrig att beskriva sådant som andra skyggar för. Inte heller i verkliga livet går hon någon större omväg kring en spya på marken.

– Kiss och bajs och kräkningar, jag vet ju hur man ska handskas med allt sådant. Att gå förbi är inte farligt, och ska man torka upp täcker man det först med en blöt engångstrasa.

Säger Marie-Louise Danielsson-Tham och tuggar långsamt på en kola som hon har plockat med sig till teet efter maten.

Yrke: Veterinär och professor i livsmedelshygien.

Karriär: Veterinärutbildning, doktorerat på salmonella, professor i livsmedelshygien, sedan 2006 anställd vid Restaurang- och hotellhögskolan (Grythytt akademi) vid Örebro universitets filial i Grythyttan. Dessutom programledare för Rent hus i TV4 och debattör i ämnen som rör livsmedelshygien.

Ålder: 63.

Bor: Grythyttan.

Familj: Maken Wilhelm och katterna Doris och Fräsan.

Inspirationskälla: Carl Jan Granqvist.

Fritid: Sjunga i kör och umgås med katterna.

Favoritmat: Beror på sinnestillstånd och omgivning.

Dold talang: Uppskattad amatörkock.

Vem vill du se porträtterad i Origo? Skriv till Helena Reistad på helena.reistad@lararforbundet.se. Om ditt förslag leder till en publicerad artikel belönar vi dig med en biobiljett!

AV **KATARINA BJÄRVALLORIGO@LARARFORBUNDET.SE**

BAKTERIER

BIOLOGI

LIVSMEDELSHYGIEN

MARIE-LOUISE DANIELSSON-THAM

MATFÖRGIFTNING

HTML Snippets Powered By : [XYZScripts.com](https://www.XYZScripts.com)