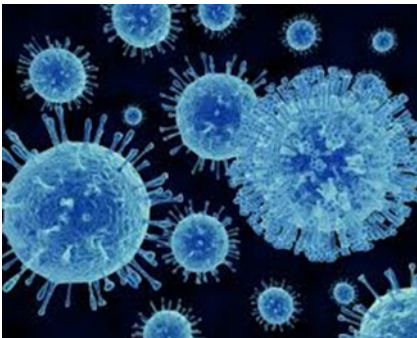




**Miljø- og
Fødevareministeriet**
Fødevarestyrelsen

RISIKOPROFIL FOR FØDEVAREBÅRNE VIRUS

Bilag 2 Nationale og internationale anbefalinger og tiltag



Udarbejdet af Fødevarestyrelsen

2020

Indhold

Bilag 2 Eksisterende tiltag.....	2
Tiltag i forhold til import og samhandel af fødevarer	2
Nationale retningslinjer	3
Kampagner i relation til virus	7
Eksisterende tiltag - internationalt.....	10
Vejledninger og anbefalinger fra internationale organisationer og myndigheder	10
Anbefalinger og retningslinjer fra andre myndigheder, internationale organisationer etc.	11
Private internationale standarder	12

Bilag 2 Eksisterende tiltag

Tiltag i forhold til import og samhandel af fødevarer

I EU lovgivningen er der fælles bestemmelser for import af fødevarer fra tredjelande. Lovgivningen fastsætter bl.a. øget kontrol med fødevarer, som myndighederne ved udgør en særlig risiko for fødevarerens sikkerhed. Risikoen betyder ikke, at der skal laves et egentligt importforbud, eller at alle partier skal testes, men myndighederne skal foretage en grundigere kontrol, inden produkterne føres ind i EU.

Den intensiverede/ øgede kontrol i forhold til en specifik fødevarer er ikke en permanent tilstand. Når KOMMS vurderer, at en fødevarer ikke længere udgør en risiko, fx fordi der er rettet op på specifikke forhold i eksportlandet, kan den pågældende fødevarer undtages den intensiverede kontrol.

Fødevarer af animalsk oprindelse fra tredjelande, fx toskallede bløddyr som østers og muslinger, skal overholde bestemmelserne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer¹ og bestemmelserne i bekendtgørelse om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter².

Samhandlede produkter, hvor der påvises virus eller som kan relateres til et sygdomsudbrud, håndteres af de enkelte medlemsstaters kompetente myndigheder. De nødvendige foranstaltninger, som myndighederne iværksætter, bliver offentliggjort via RASSF systemet.

I Hygiejnebekendtgørelsen er der krav om, at hindbær, der indgår som ingrediens i fødevarer, der ikke efterfølgende varmebehandles, skal varmebehandles i mindst 1 minut ved 100 grader.

Der er mulighed for dispensation fra ovennævnte bestemmelse. En af betingelserne herfor, er at fødevarerproducenten skal anvende hindbær, der opfylder kravene til god landbrugspraksis (GAP).

Bestemmelse	Hvad reguleres	Oprindelsesland	Risiko
KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 669/2009 af 24. juli 2009 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 for så vidt angår en mere intensiv offentlig kontrol af visse foderstoffer og fødevarer af ikke-animalsk oprindelse og om ændring af beslutning 2006/504/EF	Frugt og grønt og andre fødevarer af ikke-animalsk oprindelse, pt. frosne hindbær	Pt. Serbien	Norovirus
Bekendtgørelse nr. 406 af 9. april 2019 om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter	Animalske fødevarer	Alle	Mikroorganismer, som er anført i mikrobiologiforordningen eller i Fødevarerforordningen (artikel 14)
Bekendtgørelse om fødevarerhygiejne	Frosne hindbær	Alle	Virus

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer med senere ændringer

² Bekendtgørelse nr. 406 af 9. april 2019 om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter

Nationale retningslinjer

Der findes nationale regler, vejledningsmateriale og diverse retningslinjer om virus hos Fødevarestyrelsen og enkelte retningslinjer hos Statens Seruminstitut. Reglerne og vejledningsmaterialeerne retter sig mod virksomhederne og diverse retningslinjer og guides retter sig mod såvel virksomheder som forbrugere.

I nedenstående tabel er en oversigt over materialer rettet mod virksomhederne og i næste tabel er en oversigt over materiale rettet mod forbrugerne. I de tilfælde, hvor målgruppen er både virksomheder og forbrugere vil det fremgå af begge tabeller.

Regler og retningslinjer rettet til fødevarer virksomheder

Virus generelt	
På FVSTs hjemmeside er der information og retningslinjer om virus.	
Norovirus	
På FVSTs hjemmeside er der et link til leksikonsider om norovirus og med link til en side om Hepatitis A	
På FVSTs hjemmeside er bl.a. et afsnit om, hvordan man udgår at blive syg af norovirus. Guide med retningslinjer om: <ul style="list-style-type: none">• hvordan man skal forholde sig, hvis man er syg med norovirus, eller hvis ens bofæller er syge (blive hjemme eller være særlig opmærksom)• at man ikke må lave mad til andre, hvis man er eller lige har været syg af roskildesyg• at man smitter selv efter man er blevet rask og derfor anbefaler vi, at man holder sig fra madlavning i op til to dage efter symptomophør• at man skal sørge for en god personlig hygiejne (med links til ekstra info om dette)• at skylle frugt og grønt• at koge frosne bær• at tage særlige forholdsregler ved spisebuffeter (med links til fotoplancher om emnet)• at man skal gøre grundigt rent, hvis medarbejdere eller gæster har haft roskildesyg (være opmærksom på at anvende virksomme rengøringsmidler)	
På SSI's hjemmeside er der en kort beskrivelse af sammenhæng mellem patienter fra flere forskellige norovirus-sygdomsudbrud.	
Hepatitis A	
På FVSTs hjemmeside er afsnit om, hvor HAV findes, hvorfor den er et problem, hvordan den smitter og hvad symptomerne er. Der er dog ikke egentlige retningslinjer for håndtering af risikoen.	

Selvbetjening	
I hygiejnevejledningens afsnit 28 er det et afsnit om selvbetjening af uindpakkede fødevarer.	
På FVSTs hjemmeside er der en emneside om selvbetjening af uindpakkede fødevarer – herunder noget om risiko for smitte.	
På FVSTs hjemmeside er der en fotoserie om, hvad virksomheden skal være opmærksom på, hvis de serverer ved buffet. Fotoserier om selvbetjening af brød, ved buffet, rejer, salatbar, slik.	
På FVSTs hjemmeside er der et notat af 13. juli 2012 om selvbetjening af uindpakkede fødevarer. (Delvist indarbejdet i hygiejnevejledningen, jf. ovenfor)	
På FVSTs hjemmeside er der fotoplancher 'Selvbetjening ved buffet'	
På FVSTs hjemmeside er der fotoplancher 'Tag selv brød i åbne poser'	
Varmebehandling af frosne bær	
I hygiejnebekendtgørelsens § 24, stk. 3 er der regler om, at frosne hindbær skal varmes i mindst 1 minut ved 100°C eller tilsvarende, hvis fødevaren ikke senere skal underkastes varmebehandling.	
I hygiejnevejledningens afsnit 87.5 er der vejledning om varmebehandling af frosne bær	
Virus i frugt og grønt	
På FVSTs hjemmeside er der en emneoversigt med emner om, hvad man skal være særlig opmærksom på, hvordan risikoprodukter udpeges og om DTU's risikorangering af frugt og grønt	

(Guide) På FVSTs hjemmeside er der råd til virksomheder om egenkontrol i forhold til bl.a. at stille krav til sine leverandører, fx om at bruge rent vand til vanding	
(Guide) På FVSTs hjemmeside er der råd til virksomheder om krav til import af frugt og grønt – bl.a. for at undgå virus	
Personlig hygiejne	
I hygiejneforordningens bilag II, kap. VIII, pkt. 2 er der regler om, at man skal sørge for en god personlig hygiejne	
I afsnit 21 er der retningslinjer for personlig hygiejne generelt, herunder om vask af hænder og brug af handsker og beklædning.	
På FVSTs hjemmeside er der en fotoserie om personlig hygiejne i en fødevarer virksomhed	
På SSI's hjemmeside er der en beskrivelse af forskning fra Statens Serum Institut, der viser, at en stor andel af sådanne udbrud skyldes smitte fra køkkenmedarbejdere, der ikke havde symptomer på sygdom, da de tilberedte maden.	
Sygdom	
I hygiejneforordningens bilag II, kap. VIII, pkt. 2 er der regler om, at man ikke må arbejde i eller håndtere fødevarer, hvis man kan overføre sygdom gennem fødevarerne.	
I hygiejnevejledningens afsnit 22 er der forholdsregler ved sygdom i fødevarer virksomheder, herunder bl.a. retningslinjer for, hvornår man kan starte på arbejde igen efter sygdom og at man skal give besked til sin arbejdsgiver, så denne kan træffe de nødvendige beskyttende og præventive foranstaltninger.	
På FVSTs hjemmeside er der en film om, at man skal blive hjemme, hvis man har – eller lige har haft roskildesyge.	
På FVSTs hjemmeside er der kampagnemateriale om at være opmærksom, hvis man har eller har haft roskildesyge – både til virksomheder og forbrugere	

Retningslinjer rettet til forbrugere

Virus generelt	
På FVSTs hjemmeside er der information og retningslinjer om virus	
Norovirus	
På FVSTs hjemmeside er der et link til leksikonsider om norovirus og med link til en side om Hepatitis A.	
<p>På FVSTs hjemmeside er bl.a. et afsnit om, hvordan man udgår at blive syg af norovirus – både i private hjem og i fødevarer virksomheder.</p> <p>Guide med retningslinjer om:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vask af hænder, • skylning af frugt og grønt, • kogning af bær • at man ikke bør lave mad til andre, hvis man har roskildesyge • at man skal være opmærksom på hygiejnen, hvis ens bofæller ligger med roskildesyge • at man skal være opmærksom, når man spiser mad fra buffeter – bl.a. holde sig væk herfra, hvis man er syg 	
På SSIs hjemmeside er der 'De fem buffet-bud'.	
På SSIs hjemmeside er der lidt generelt om symptomer, årsag, smitteveje, forebyggelse, behandling og særligt for sundhedsfagligt personale	
På SSIs hjemmeside er der en kort beskrivelse af sammenhæng mellem patienter fra flere forskellige norovirus-sygdomsudbrud	
Hepatitis A	
<p>På FVSTs hjemmeside er afsnit om, hvor HAV findes, hvorfor den er et problem, hvordan den smitter og hvad symptomerne er.</p> <p>Der er ikke egentlige retningslinjer for håndtering af risikoen</p>	
Selvbetjening	
<p>På FVSTs hjemmeside er der kampagnemateriale. En film om 'Råd til gæster ved buffet'.</p> <p>Råd om vask af hænder</p> <p>'GoCard 'Det er bare en syg gave'</p>	

Varmebehandling af frosne bær	
(Guide) på FVSTs hjemmeside er der råd om, hvordan man bør behandle frosne bær for at undgå leverbetændelse eller norovirus	
På AltOmKost er der råd om at koge frosne bær	
FVST har udarbejdet kampagnemateriale om kogning af bær	
Virus i frugt og grønt	
På FVSTs hjemmeside er der en emneoversigt med emner om, hvad man skal være særlig opmærksom på, hvordan risikoprodukter udpeges og om DTU's risikorangering af frugt og grønt	
(Guide) På FVSTs hjemmeside er der råd til forbrugere om at skylle frugt og grønt	
Personlig hygiejne	
På SSIs hjemmeside er der en beskrivelse af forskning fra Statens Serum Institut, der viser, at en stor andel af sådanne udbrud skyldes smitte fra køkkenmedarbejdere, der ikke havde symptomer på sygdom, da de tilberedte maden.	
Sygdom	
På FVSTs hjemmeside er der en film om, at man skal blive hjemme, hvis man har – eller lige har haft roskildesyge	
På FVSTs hjemmeside er der kampagnemateriale om at være opmærksom, hvis man har eller har haft roskildesyge – både til virksomheder og forbrugere	


Kampagner i relation til virus

Fødevarestyrelsen har gennemført flere kontrol- og informationskampagner med fokus på bl.a. norovirus, men ikke nogen kampagner om andre vira. Der er udført en enkelt undersøgelse om forbrugeres adfærd, men denne er ikke specifikt rettet mod virus, men om køkkenhygiejne mere generelt.

I nedenstående tabel er anført, hvilke kampagnetiltag, der har været med relevans for virus. Tabellen er sorteret efter kampagnetype.

Oversigt over FVST-kampagner

Undersøgelser om forbrugeres viden/adfærd	
<p>Megafon (2015)</p> <p>Undersøgelsen blev ikke rette mod viden om virus, men mod forbrugernes viden mere generelt</p> <p>Rapport</p> <p>Der er tre rapporter på siden i alt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - en for den kvantitative undersøgelse, - en for ældreundersøgelsen og - en for grillundersøgelsen 	
Udførte kontrolkampagner med fokus på norovirus	
<p>I 2011 var der fokus på den direkte smitte/forurening af maden via den syge køkkenmedarbejder.</p>	
<p>Selvbetjening af fødevarer i detailbutikker.</p> <p>'Selvbetjening af fødevarer i detailbutikker'</p> <p>Kontrolkampagne 2012</p> <p>Inklusiv oplysningsindsats</p>	
<p>I 2013 var der fokus på den indirekte smittevej, hvor en køkkenmedarbejder fører smitte med hjemmefra, og inden kampagnens udførelse gennemførte Fødevarestyrelsen en oplysningskampagne om Norovirus.</p> <p>' Personlig hygiejne og smitte via køkkenmedarbejdere'</p> <p>Inklusiv oplysningsindsats</p>	
<p>I 2016 var der fokus på både den direkte og den indirekte smitte og på, om virksomhederne havde de rette procedurer for at undgå smitte med norovirus.</p> <p>'Norovirus – personlig hygiejne og smitte via køkkenmedarbejdere – Kontrolkampagne 2016'</p>	
<p>Konfirmations- og julekampagne – Kontrolkampagne 2016</p>	
<p>Kapacitet i cateringvirksomheder i forhold til produktion – Kontrolkampagne 2016</p>	
<p>Håndtering af buffet i weekender – Kontrolkampagne 2017</p>	
<p>Kontrolkampagne i 2020 – 'Færre syge af fødevarebårne virus'</p>	

Udførte informationskampagner	
"Det er bare en syg gave"	
Noroviruskampagne – undgå Roskildesyge	
Bl.a. en film til fødevarevirksomheder: "Roskildesyge? Blive hjemme!"	
Kort power-point præsentation til undervisningsbrug:	
Brug bærret – men kog det	
Clean eller klam	
Skyl frugt og grønt	
Film om rengøring i fødevarevirksomheder	
Gode køkkenvaner	
Skyl krydderurter og salat	
Skyl din salatmix for en sikkerheds skyld	
Husk at vaske hænder, når du laver mad	
Temadage mv.	
Fvst holdt en Temadag om norovirus i 2006 med deltagelse af brancher, DTU, SSI og andre interessenter	 Norovirus velkomst HGJ.doc

Eksisterende tiltag - internationalt

Vejledninger og anbefalinger fra internationale organisationer og myndigheder

Humane virus sygdomme transmitteret via fødevarer, produktionsudstyr eller personer beskæftiget med fødevarer er et kendt og udbredt problem over hele verden. De seneste 15 – 20 år har flere internationale organisationer som f.eks. FAO/WHO og EFSA adresseret problemet i form af oversigtsrapporter og vejledninger som anført nedenfor (tabel 1).

Mange lande over hele verden har på basis af bl.a. de nævnte vejledninger udarbejdet retningslinjer og anbefalinger for håndtering af forskellige fødevarer med henblik på at reducere sygdomsbyrden forårsaget af fødevarebårne virus – se tabel 2.

Baggrundsmaterialer, anbefalinger og retningslinjer etc. fra internationale organisationer

Organisation	Emne	Beskrivelse	Link
WHO	Generelt om virus i fødevarer, human sygdom og forebyggelse	FAO/WHO. Viruses in Food: Scientific Advice to support Risk Management Activities, Meeting Report, Microbiological Risk Assessment series no 13, 2008 <ul style="list-style-type: none">NoV, HAV, HEV, HRV (human rota virus), andre virusBetydningSmittevejeforebyggelse	
Codex Alimentarius	Generelt om virus i fødevarer, human sygdom og forebyggelse	Codex Alimentarius. GUIDELINES ON THE APPLICATION OF GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE TO THE CONTROL OF VIRUSES IN FOOD, CAC/GL 79-2012 <ul style="list-style-type: none">Generelt om hygiejne, risici og forebyggelse af virus i fødevareproduktionen	
EFSA	Generelt om virus i fødevarer, human sygdom og forebyggelse	EFSA. Scientific Opinion on an update on the present knowledge on the occurrence and control of foodborne viruses, 2011. <ul style="list-style-type: none">NoV, HAV, HEVBetydning og detektionData om forekomstforebyggelse	
FAO / WHO	Forebyggelse i frugt og grønt branchen	FAO/WHO. Microbiological hazards in fresh leafy vegetables and herbs, Meeting Report, Microbiological Risk Assessment series no 14, 2008 <ul style="list-style-type: none">Generelt om hygiejne ved produktion og distribution af bladgrønt og krydderurter	
Codex Alimentarius	Forebyggelse i frugt og grønt branchen	Codex Alimentarius. Code of Hygienic Practice for fresh Fruits and Vegetables, CXC 53-2003, Adopted in 2003. Revised in: 2010 (new Annex III for fresh leafy vegetables), 2012 (new Annex IV for Melons), 2013 (new Annex V for Berries), 2017. <ul style="list-style-type: none">Generelt om hygiejne i frugt og grønt produktionFokus på bær	

Norge	FHI/NIPH??? (Folkehelseinstituttet)	Vejledning til forbrugere og virksomheder Der henvises til denne fra Mattilsynet	
Sverige	Livsmedelsverket	Vejledning til forbrugere og virksomheder	
England	FSA	Vejledning til forbrugere og virksomheder	
Holland	RIVM	Vejledning til forbruger og virksomhed	

Private internationale standarder

Følgende godkendte standarder under GFSI (Global Food Safety Initiative) stiller krav til hygiejne blandt personalet i og i den producerende virksomhed: GLOBALG.A.P. som er udarbejdet til farmerne, BRC Global Standard, IFS og FSSC 22000 som er tiltænkt produktionsvirksomhederne. BRC, IFS og FSSC 22000 indeholder ligeledes krav til helbredsstatus samt årlig træning af medarbejdere. Dette skal være dokumenteret.

Oversigt over internationale standarder

Hvor?	Emne	Beskrivelse	Link
Global Gaps hjemmeside	Privat standard: Den overordnede standard med GMP'-krav på farmer niveau.	Global Gap Integrated farm assurance all farm base indeholder krav til: Afsnit 3. <ul style="list-style-type: none"> Nedskrevet hygiejneprocedure Hygiejnetræning herunder forbehold ved sygdom Arbejdsforhold herunder regler til arbejdstøj og engangstøj (handsker og forklæder) 	Samme pdf fil for begge standarder.
	Specifikt standard som omhandler krav omkring høst og efterhøst	"Principle of haverst and post haverst": Her fokus på de ansatte, som har direkte produktkontakt før/under/efter høst. Især relevant: <ul style="list-style-type: none"> Håndvask skal være mulig og med vand, sæbe og engangshåndklæde 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Rene toiletter (skal være placeret max 500m eller 7 min gang væk). 	
BRC British Retail Consortium		Identifikation af gældende Good Manufacturing Practice / Good Hygiene Practice. Her afsnittene om "husholdning" og rengøring relevant	Standarderne er ikke tilgængelige online, men skal købes.
IFS		<p>Ud over krav til HACCP, så stiller standarden detaljerede krav om f.eks. virksomhedens indretning, hygiejneregler, uddannelse og træning</p> <p>NB: Flere retailers (tyske og franske) stiller krav til at deres leverandører skal være IFS certificeret</p>	
FSSC 22000		<p>Baseret på ISO 22000. Standarden beskriver flere foranstaltningsprogrammer for fødevarerproducenter. Her relevant:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indretning af lokaler • Udstyr, rengøring og vedligeholdelse • forebyggelse af krydskontaminering • Personalehygiejne og medarbejdernes faciliteter 	