



Slutrapport for kampagnen Instruktion af medarbejdere vedr. norovirus.

INDLEDNING

Som det fremgår af "Annual Report on Zoonoses in Denmark 2022"¹ var norovirus den mest almindelige årsag til fødevarebårne udbrud i både 2021 og 2022, primært som følge af symptomatiske eller raske smittebærere blandt køkkenpersonale – det samme er tilfældet i en række andre europæiske lande (The European Union One Health 2022 Zoonoses Report). Fødevarestyrelsen har gennem de senere år gennemført flere kampagner med fokus på norovirus, fordi norovirus fortsat er en meget væsentlig årsag til fødevarebårne sygdomsudbrud.

Spørgeskemaundersøgelsen i kontrolkampagnen 'Færre syge af fødevarebårne virus' (2020-2021) viste, at virksomhedernes forebyggende tiltag ikke var tilstrækkelige til at kunne forebygge sygdomsudbrud. Ledere og medarbejdernes viden om smitteveje og smitterisiko for virus samt virksomhedernes instruktion/uddannelse af medarbejderne omkring personlig hygiejne med fordel kunne forbedres. I mange virksomheder var der ikke procedurer for, at medarbejdere ikke bør møde på arbejde, tidligere end 48 timer efter symptomophør. Kampagnen viste desuden, at virksomheder ikke i tilstrækkelig grad lever op til deres instruktionsforpligtigelse. Der var tvivl om, hvorvidt en virksomhedsleder må spørge ind til en medarbejders sygdom, ligesom medarbejdere skal informere deres leder, hvis de har sygdom, der kan overføres via fødevarer. På baggrund af kontrolkampagnen blev det anbefalet, at der blev iværksat yderligere kontrol med instruktion, viden og procedurer, som kan forebygge udbrud med fødevarebårne virus. For at øge virksomhedernes viden om vigtigheden af at have kontinuerligt fokus på virus i fødevarer har den aktuelle kampagne haft til formål:

- At kontrollere i hvilket omfang virksomheden instruerer/uddanner personer, der håndterer fødevarer, i personlig hygiejne, herunder medarbejders adfærd i forbindelse med symptomer på norovirus, dvs. med fokus på smitte med virus via køkkenmedarbejdere. Ydermere at kontrollere om virksomheden har de nødvendige faciliteter til at medarbejdere kan opretholde en høj grad af personlig hygiejne.
- At indsamle information om virksomhedernes syn på instruktion/uddannelse, så mulige årsager til manglende instruktion af medarbejdere om personlig hygiejne og norovirus, pligt til at orientere arbejdsgiveren ved mulig fødevarebåren sygdom mm. kan afdækkes. Informationerne skal anvendes til Fødevarestyrelsens fremadrettede indsats på området.

¹ Annual Report on Zoonoses in Denmark 2022, National Food Institute, Technical University of Denmark

- At introducere virksomhederne til guiden [undgå at smitte kunderne med norovirus \(roskildesyge\)](#).

KONKLUSION

Fødevarestyrelsen har i perioden 1.juni til 30.november 2023 udført 829 kontrolbesøg over hele landet hos virksomheder, der fremstiller spiseklar mad, dvs. cateringvirksomheder og detailvirksomheder med behandling som f.eks. restauranter, specialforretninger som bagere og slagtere samt institutionskøkkener.

Procedurerne om personlig hygiejne var på plads

Kampagnens resultat omkring virksomhedernes instruktion og uddannelse af medarbejdere viste, at alle kontrollerede virksomheder havde tilstrækkelige procedurer omkring personlig hygiejne, herunder medarbejderes adfærd i forbindelse med symptomer på norovirus. Dette konkluderes på baggrund af, at der ikke er givet nogle sanktioner på pågældende lovgivningsområde (tabel 2). Baseret på 20 registrerede sygdomsudbrud med 790 berørte personer i 2021 og 2022 kan det formodes, at der er en forskel på kampagnens kontrolresultat og virksomhedernes ageren i den daglige drift, da det kan være vanskeligt at påvise ved et enkelt forhånds anmeldt tilsyn. Hvorvidt kontrolresultaterne er repræsentative for virksomhedernes håndtering af problematikken i forhold til økonomi og den daglige drift – kan yderligere begrundes med udbrudsefterforskning og tilsyn i forbindelse med sygdomssager som viser, at køkkenmedarbejdere møder på arbejde på trods af symptomer på sygdom, som kan overføres via fødevarer.

Virksomhederne havde de nødvendige faciliteter.

En anden del af kampagnes formål var, at kontrollere om virksomhederne havde de nødvendige faciliteter til at medarbejdere kan opretholde en høj grad af personlig hygiejne. Her viser kontrolresultaterne, at der kun i to tilfælde blev sanktioneret med indskærper – i begge tilfælde for manglende håndvaskefaciliteter (tabel 2). Derfor konkluderes det, at det formentlig ikke er de fysiske forhold, der har størst indflydelse på sygdomsforekomsten i relation til smitte med norovirus. Der er givet i alt 16 bagatelagte overtrædelser – hvilket ikke vurderes at have indflydelse på resultaterne af kontrolkampagnen (tabel 3).

Indsamling af information om instruktion og uddannelse af medarbejdere

Kontrolkampagnen omfattede endvidere indsamling af information om virksomhedernes syn på instruktion og uddannelse af medarbejdere, med henblik på at afdække eventuelle årsager til manglende instruktion af medarbejdere. Resultaterne af spørgeskemabesvarelserne viste at 54% af virksomhederne ikke havde kendskab til, at GDPR-reglerne ikke er til hinder for at spørge ind til medarbejderens eventuelle symptomer (figur 1). Information om hvorvidt en

sygdom - herunder NoV - kan smitte via fødevarer kunne her være et fremtidigt fokuspunkt. Allerede udarbejdet informationsmateriale kan med fordel anvendes.

Kampagnen viste at halvdelen af virksomhederne oplyste, at de afholder opfølgende/brush-up møder, hvor deres forholdsregler omkring fødevareroverført smitte drøftes (figur 1). Af kampagnen ses at 42% af virksomhederne ikke anvender nogen form for informationsmateriale til brug for instruktion af medarbejdere. Mens 54% af virksomhederne ikke kender til Fødevestyrelsens guide "*Sådan undgår virksomheder at smitte kunder med norovirus (roskildesyge)*" (figur 1). Dette indikerer at der fortsat er et vejledningsbehov blandt virksomhederne og dermed at Fødevestyrelsen fortsat bør have fokus på information og kontrol omkring norovirus. Yderligere havde kampagnen til formål, at vejlede omkring Fødevestyrelsens guides. I den forbindelse blev der under kontrollerne givet vejledninger i 791 ud af 829 gennemførte kontroller hvor virksomhederne blev introduceret til guiden "[Undgå at smitte kunderne med norovirus \(roskildesyge\)](#)".

Kampagnen afdækkede yderligere spørgsmålet om hvor virksomhedslederne op søger viden og information i tilfælde af eller ved mistanke om sygdom blandt medarbejdere. Deraf har 61% angivet Fødevestyrelsen om primære kilde til information (figur 2).

RESULTATER

Kontrolperiode, målgruppe og antal kontrolbesøg:

Kontrolkampagnen blev udført i perioden 1.juni til 30.november 2023 med i alt 829 kontrolbesøg. Kontrolkampagnens målgruppe var virksomheder, der fremstiller spiseklar mad, dvs. cateringvirksomheder og detailvirksomheder med behandling som f.eks. restauranter, specialforretninger, bagere, slagtere samt institutionskøkkener (tabel 1).

Branche	Antal kontrolbesøg	Fordelingen af kontrolobjekter på brancher i %
Specialforretning - Bager m.v.	15	1,8
Dagligvareforretning uden/med begrænset behandling	19	2,3
Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling	40	4,8
Specialforretning - Slagter m.v.	18	2,2
Specialforretning - Fisk m.v.	4	0,5
Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	527	63,6
Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener m.v.	203	24,5
Serveringsvirksomhed - Uden behandling	3	0,4
Antal vejledninger	791	
Antal kontrolbesøg	829	

Tabel 1 Antal kontrolbesøg og fordelingen af kontrolobjekter på brancher.

Sanktioner og bagatelagte overtrædelser i forbindelse med kontrollerne:

Tabel 2 viser fordelingen af sanktioner pr. branche. Resultaterne viser, at der er givet 2 indskærpelser for samme lovgivningsområde manglende adgang til hygiejnisk håndvask. Virksomhederne har dermed fået indskærpet vigtigheden af, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask, for at nedsætte risikoen for kontaminering.

Branche	Antal sanktioner	Lovgivningsområde
Specialforretning - Bager m.v.	0	
Dagligvareforretning uden/med begrænset behandling	0	
Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling	0	
Specialforretning - Slagter m.v.	0	
Specialforretning - Fisk m.v.		
Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	1	(EF) Nr. 852/2004 Bilag II, Kap. I, punkt 4.
Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener m.v.	1	(EF) Nr. 852/2004 Bilag II, Kap. I, punkt 4.
Serveringsvirksomhed - Uden behandling	0	
Antal kontrolbesøg	829	

Tabel 2 Sanktionering og antal af sanktioner fordelt på brancher.

Bagatelagtige overtrædelser i forbindelse med kontrollerne:

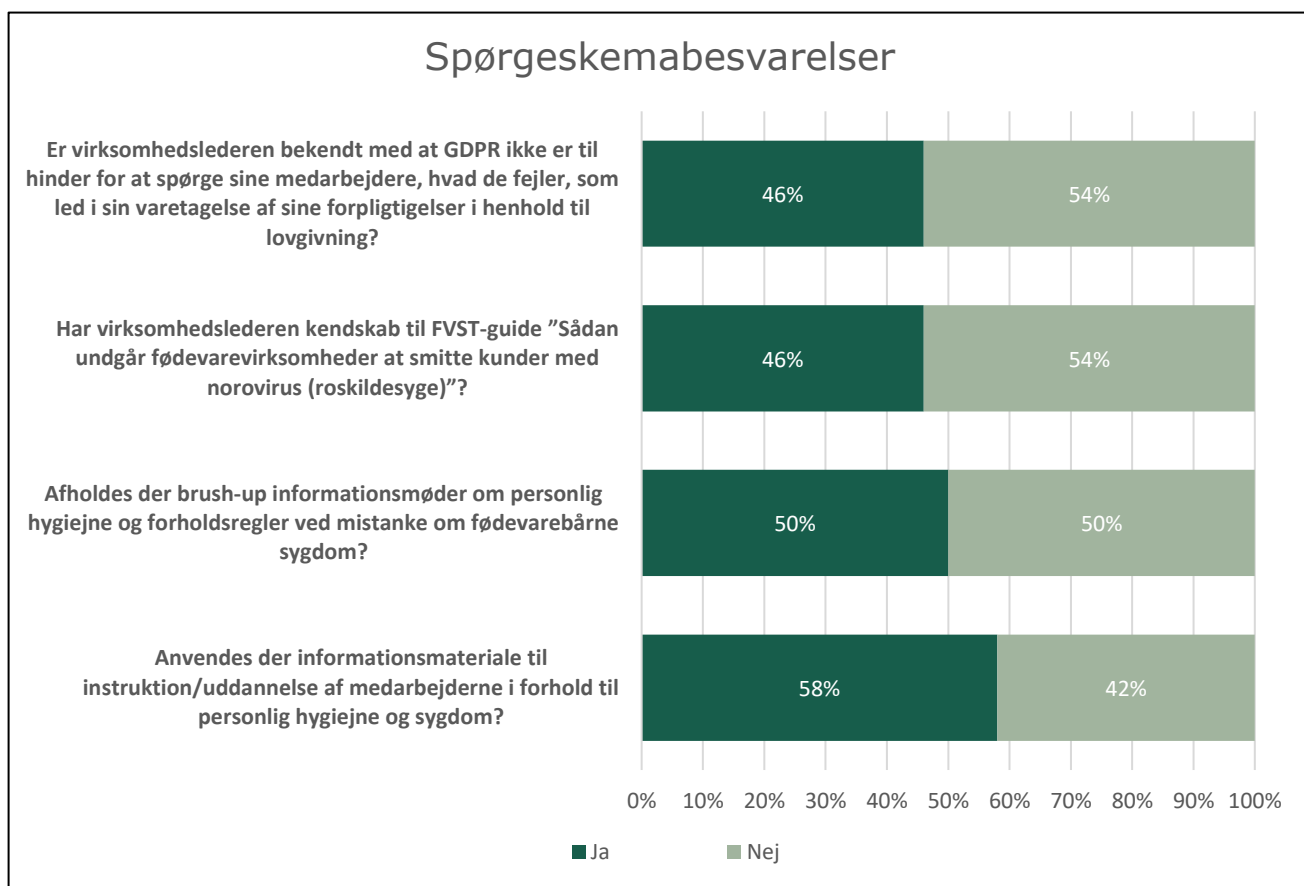
Tabel 3 viser antallet og fordelingen af bagatelagtige overtrædelser. Der blev konstateret 16 bagatelagtige forhold, hvor virksomhederne er blevet vejledt (tabel 3). De bagatelagtige forhold omfattede hygiejne ift. håndtering af fødevarer samt uddannelse.

Branche	Antal bagatelagtige overtrædelser	Bagatelagtige overtrædelser i %	Vejledninger og antal	
Specialforretning - Bager m.v.	1	6,3	Instruktion af medarbejdere	
Dagligvareforretning uden/med begrænset behandling	0			
Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling	1	6,3	Instruktion af medarbejdere	
Specialforretning - Slagter m.v.	1	6,3	Instruktion af medarbejdere	
Specialforretning - Fisk m.v.	0			
Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	11	68,8	Forrum til toilet	1
			Håndvaske faciliteter	7
			Arbejdsgange ifm. håndvask	2
			Placering af arbejdstøj	1
Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener m.v.	2	12,5	Forrum til toilet	1
			Håndvaske faciliteter	1
	16			

Tabel 3 Antal bagatelagtige overtrædelser.

Resultater af indsamlet viden fra spørgeskemabesvarelser:

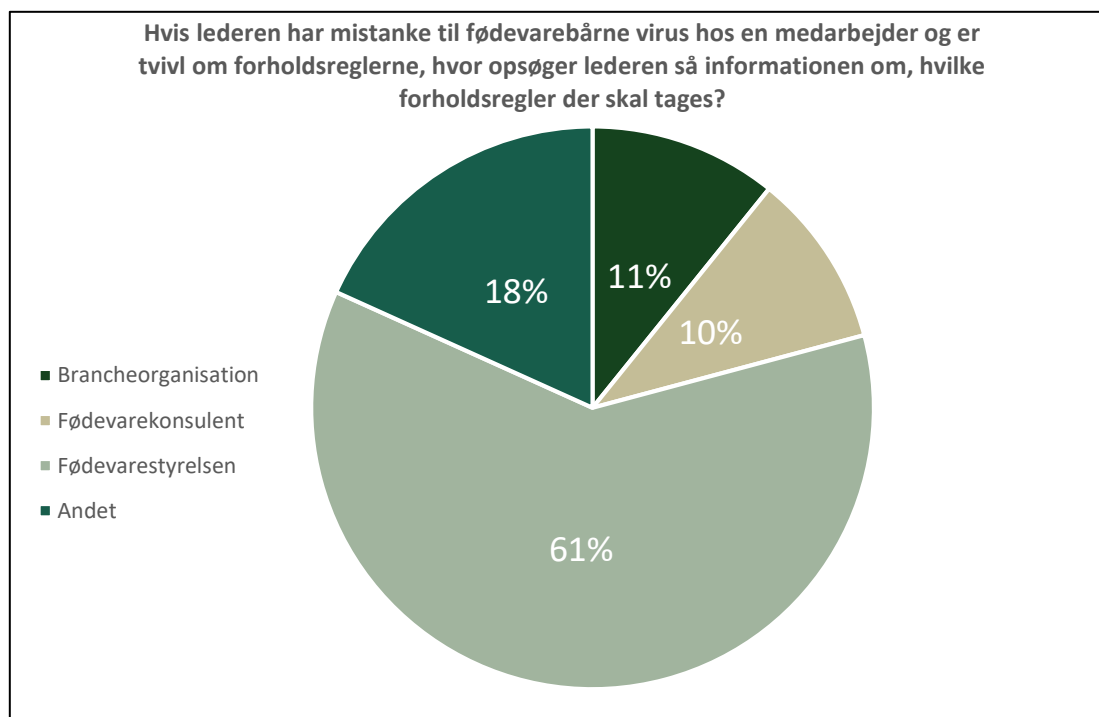
Kampagnen havde yderlige til formål, at indsamle information og afdække mulige årsager til manglende instruktion af medarbejdere samt pligt til at orientere arbejdsgiveren ved mulig fødevarebåren sygdom mm. Resultaterne i figur 1 viser at 54% ikke er bekendt med at GDPR ikke er til hinder for indhentning af information blandt medarbejdere. 46% er bekendte med FVST-guide om norovirus. Halvdelen af virksomhederne afholder informationsmøder "brush-ups" omkring forholdsregler vedr. bla. norovirus. Yderligere anvender 58% af virksomhederne informationsmateriale til instruktion/uddannelse.



Figur 1 Spørgeskemabesvarelser

Resultat af spørgeskemaundersøgelse – opsøgning af information vedr. norovirus:

Af figur 2 fremgår det at 61% af virksomhederne anvender Fødevarestyrelsen som sin primære kilde til information ved tvivl om forholdsregler ved mistanke om fødevarebåren virus. Efterfølgende anvendes henholdsvis brancheorganisationer (18%), andre (11%) og fødevarekonsulenter (10%) til at indhente viden. Det viser, at der fortsat er behov for at virksomhederne gøres bekendt med, at de kan indhente viden fra fødevarestyrelsen



Figur 2 Resultat af spørgeskemaundersøgelse – opsøgning af information vedr. norovirus.

METODE

Kontrolmetoder:

Varsling forud for kontrol

Kontrollen blev som udgangspunkt anmeldt for at sikre, at de rette personer er til stede til både kontrol og vejledning. Interview medarbejdere og den virksomhedsansvarlige så vidt det er muligt.

Kontrollerede lovgivningsområder

Håndtering af fødevarer: Virksomhedernes faciliteter til, at medarbejderne kan opretholde en høj grad af personlige hygiejne, herunder om der er tilstrækkeligt med

håndvaske. Under kontrollerne var der fokus på dialog med virksomheden om gode arbejdsgange, og vedrørende personlig hygiejne.

Uddannelse i hygiejne: Det Omfanget af virksomhedernes instruktion/uddannelse af personer, der håndterer fødevarer, i personlig hygiejne herunder medarbejders adfærd i forbindelse med symptomer på norovirus samt medarbejdernes kendskab til underretningsforpligtigelse ved mistanke om symptomer med fødevarebårne virus.

Anvendelse af spørgeskemaer

Under kontrollen blev der udfyldt et spørgeskema, hvor besvarelserne er sket på baggrund af dialog med virksomhedslederen. Formålet med spørgeskemaet er at indsamle viden, om virksomhedslederens kendskab til risikoen for smitte med norovirus, og virksomhedslederens instruktionsforpligtigelse og medarbejderens underretningsforpligtigelse.

Udlevering af vejledningsmateriale

Under kontrollen blev et fakta ark med information og vejledning gennemgået, og yderligere henvist til guiden [undgå at smitte kunderne med norovirus \(roskildesyge\)](#)