

Virus i fødevarer



	Infektion/ Forgiftning	Infektionsdosis pr. g. fødevare	Symptomer	Inkubationstid	Varighed	Fødevarer der hyppigt har givet sygdom	Typisk årsag til smitte	Vækst i fødevaren?	Temperatur der inaktiverer virus i fødevarer*
Norovirus (roskildesygge)	Infektion	Lav, fra én partikel	Kvalme, pludselig og voldsom opkast, diarré, mavepine	12-48 timer	24-60 timer	Grøn salat, frosne udenlandske hindbær, rå østers	Forurening af fødevarer fra smittede personer eller spildevand. Smitte direkte fra person til person evt. via berøring af overflader, redskaber eller via aerosoler i luften	Nej	100°C i centrum af fødevaren i minimum 1 min.
Hepatitis A virus (leverbetændelse)	Infektion	Lav, fra 10 partikler	Feber, manglende appetit, kvalme, opkast, diarré, muskelsmerter, leverbetændelse og evt. gulsot	Ca. 30 dage	Milde tilfælde: få uger Svære tilfælde: måneder	Grøn salat, østers, løg, frossen frugt, tilberedte måltider	Forurening af fødevarer samt drikkevand, der er forurenede af afføring fra smittede personer, eller spildevand	Nej	85°C i centrum af fødevaren i minimum 1 min.
Hepatitis E virus	Infektion	Ukendt	Feber, kvalme, træthed, mavesmerter og evt. gulsot samt mørk urin	15-60 dage	Variierende	Råt eller undertilberedt svinekød og vildt	Forurening af fødevarer samt drikkevand, der er forurenede af afføring fra smittede personer, eller spildevand.	Nej	71°C i centrum af fødevaren i minimum 20 min.
TBEV (Tick Born Encephalitis virus)	Infektion	Ukendt	1. fase: influenzalignende symptomer 2. fase: hjernebetændelse med hovedpine, feber og lammelser	1. fase: ca. en uge 2. fase: efter 2-10 dage uden symptomer efter 1. fase	1. fase: få dage 2. fase: langvarig evt. permanent	Produkter af upasteuriseret mælk	Indtagelse af upasteuriseret mælk og mælkeprodukter fra f.eks. geder, får og køer	Nej	72°C i centrum af fødevaren i minimum 15 sek.

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