



Slutrapport for kampagnen

Færre syge af fødevarebårne virus

INDLEDNING

Udbruds- og sygdomsdata viser, at virus er en væsentlig årsag til fødevarebåren sygdom i Danmark. De hyppigst registrerede typer af virus er norovirus, som giver Roskildesyge, og hepatitis A virus, som giver leverbetændelse.

Fødevarestyrelsen har iværksat en helhedsindsats overfor fødevarebårne virus i perioden fra januar 2019 til december 2022, som en del af fødevareforlig 4 og med målet om, at færre bliver syge af maden. Denne kontrolkampagne er et led i helhedsindsatsen.

Kontrolkampagnen skal være med til at afdække, i hvor stort et omfang virksomhederne kender til smitteveje for virus og har procedurer for at undgå at servere fødevarer med virus – ikke bare norovirus, men også andre virus, som smitter via fødevarer. De 142 af kontrollerne blev foretaget i virksomheder, der også blev kontrolleret ved en lignende kontrolkampagne¹ i 2016. Formålet var at undersøge, om kampagnen fra 2016 har haft en varig effekt.

Formålet med denne kampagne er

1. At kontrollere fødevarevirksomhedernes procedurer og faciliteter, som er relevante for at forebygge virus i maden - med fokus på smitte med virus via køkkenmedarbejdere.
2. At indsamle information om virksomhedernes viden om fødevarebårne virus, herunder kilder, smitteveje og forebyggelsesforanstaltninger, så informationsmateriale kan optimeres og målrettes og herved få størst mulig effekt.
3. At øge virksomhedernes viden om og fokus på fødevarebårne virus og mulige forebyggende foranstaltninger.

KONKLUSION

Der blev givet få sanktioner i kontrolkampagnen, hvilket er forventeligt i en kampagne, der har fokus på vejledning og kontrol af gode arbejdsgange.

Spørgeskemaundersøgelsen har vist, at:

¹ [Norovirus – personlig hygiejne og smitte via køkkenmedarbejdere \(2016\)](#)

- der fortsat er mange køkkenmedarbejdere i fødevarevirksomheder, der mangler viden om norovirus, herunder smitterisiko via syge familiemedlemmer.
- mange virksomheder ikke har fokus på arbejdstøj som forureningskilde
- der i mange virksomheder ikke bliver givet tilstrækkelig relevant instruktion af medarbejderne.
- der generelt er mange virksomheder, som ikke har procedurer for nulstilling eller for, at medarbejdere bliver hjemme i 48 timer efter symptomophør.

Disse resultater er ikke overraskende, da der er mange sygdomsudbrud med norovirus i fødevarevirksomheder, som skyldes smitte fra køkkenmedarbejdere.

Selvom der er konstateret ganske få reelle regelovertrædelser, viser spørgeskemaundersøgelsen helt overordnet, at virksomhedernes forebyggende tiltag ikke er tilstrækkelige til at kunne forebygge fødevarebårne virusudbrud. Undersøgelsen viser også, at der er stort rum for forbedring, hvad angår medarbejdernes viden om norovirus og virksomhedernes instruktion/uddannelse af medarbejderne omkring personlig hygiejne og dets betydning for fødevarerikkeheden.

Der vil fremadrettet være brug for fokus på informationsindsatser overfor fødevarevirksomheder om fødevarebårne virus og på emnet ved kontrolbesøg samt i fremtidige kontrolkampagner. Dette kunne være i form af mere og målrettet informationsmateriale på Fødevarestyrelsens hjemmeside og undervisningsmateriale til brug for virksomhedsledere og undervisere ved erhvervsuddannelsesinstitutioner.

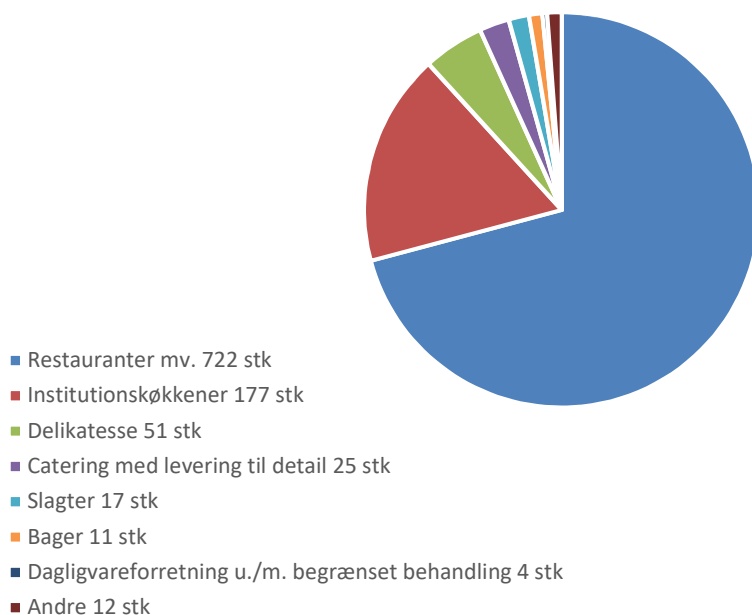
Som en ekstra læring viser sammenligningen med den tidligere noroviruskampagne i 2016, at der er flere områder hvor den tidligere kontrol og vejledning ikke har haft varig effekt.

RESULTATER

Udførte kontrolbesøg

Der blev udført 1019 kampagnekontrolbesøg, fordelt på 1008 virksomheder. 11 virksomheder fik kampagnebesøg i begge kontrolperioder (2020 og 2021). Branchefordeling ses på figur 1.

Figur 1:
Antal kontrolbesøg pr. branche



Resultater, kontrol

Innskærper

Der blev givet 6 innskærper (0,6% af kampagnebesøgene). Fordeling på emner ses i tabel 1.

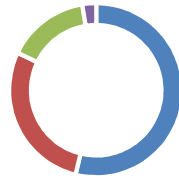
Tabel 1:

Innskærpelse (emne)	Antal
Opbevaring og/eller vask af arbejdsbeklædning i toiletrum	2
Opbevaring af fødevarer i forrum	1
Utilstrækkeligt antal håndvaske	1
Manglende varmt vand ved håndvask	1
Manglende sæbe og engangshåndklædepapir ved håndvask	1

Bagatelagte overtrædelser

Der blev konstateret 39 bagatelagte overtrædelser (3,8% af kampagnebesøgene). Antal og fordeling på emner af de bagatelagte overtrædelser ses på figur 2.

Figur 2:
Antal bagatelagtige overtrædelser



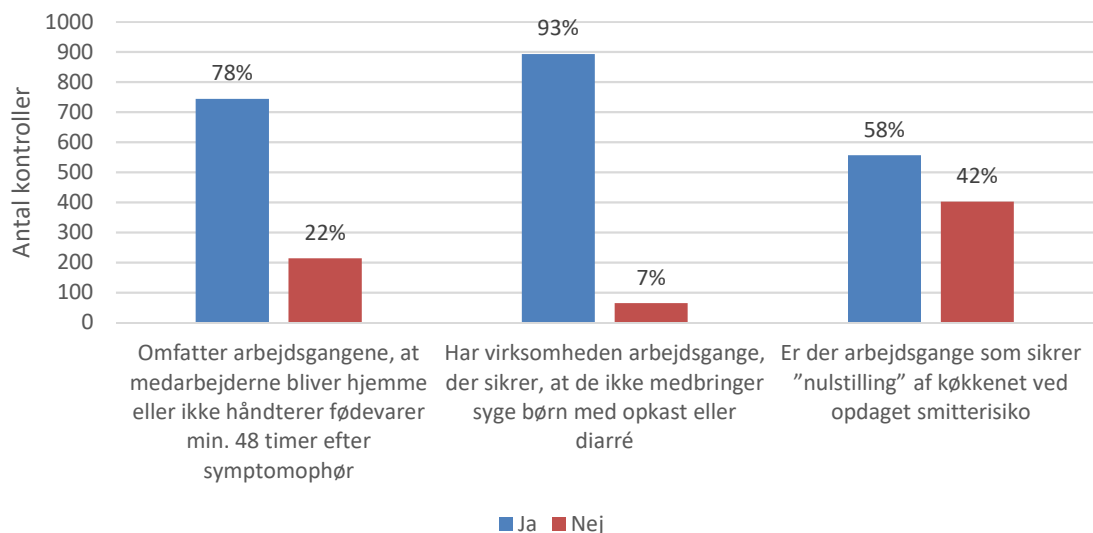
- Aktiviteter og/eller opbevaring i toilet eller forrum til toilet: 21
- Håndvask (observation af håndvask eller faciliteter til at udføre hygiejnisk håndvask): 11
- Desinfektionsmiddel: 6
- Instruktion: 1

Resultater, indsamling af viden

Spørgeskemabesvarelserne

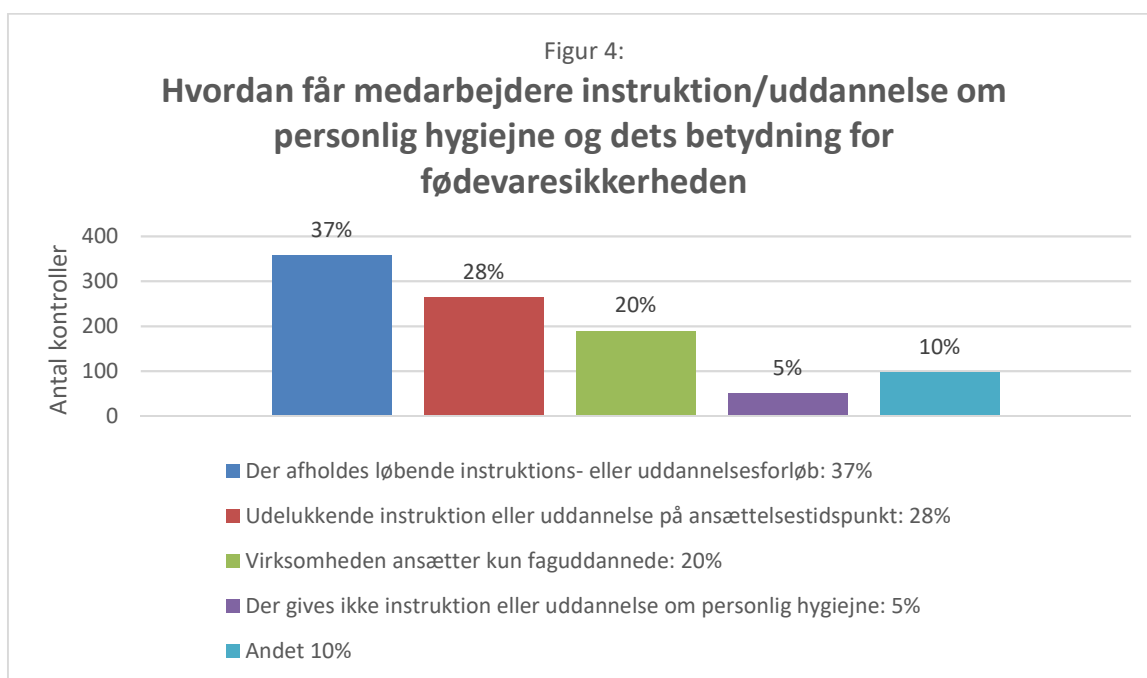
Kontrolkampagnen inkluderede en spørgeskemaundersøgelse til indsamling af viden, hvilket blev udfyldt på 958 kampagnebesøg. Et udpluk af spørgsmål med svar ses på figur 3, 4 og 5.

Figur 3:
Sygdom i køkkenet

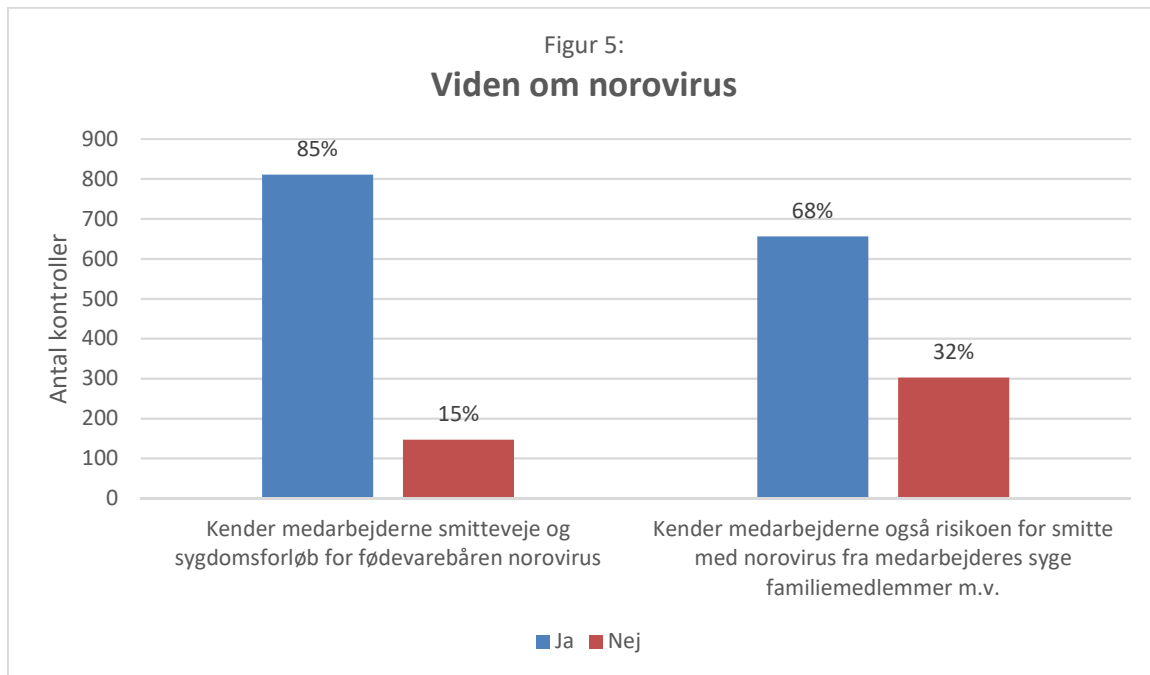


Af figur 3 ses, at 22% af virksomhederne ikke har procedurer for, at medarbejdere bliver hjemme i de anbefalede 48 timer efter symptomophør, og at 42% af virksomhederne ikke har gode arbejdsgange, der sikrer nulstilling ved opdaget smitterisiko. Det er en anbefaling, men ikke et krav, at virksomhederne har disse gode arbejdsgange.

Af figur 4 ses, at kun 37% af virksomhederne afholder løbende instruktionsforløb.



Af figur 5 ses, at 15% af køkkenmedarbejdere ikke kender smitteveje og sygdomsforløb for norovirus, og at 32% af køkkenmedarbejdere ikke kender til risikoen for smitte med norovirus fra medarbejders syge familiemedlemmer.



Sammenligning af besvarelser med virus kampagnen i 2016

Der blev som led i kampagnen også foretaget en sammenligning af spørgeskemabesvarelser med en tilsvarende kampagne udført i 2016. Sammenligningen viser, at flere af virksomhederne har implementeret anbefalingen om, at medarbejdere skal blive hjemme i 48 timer efter symptomophør (86% mod 78% i 2016) og implementeret gode arbejdsgange for nulstilling (66% mod 58% i 2016). Færre af medarbejderne har dog kendskab til smitteveje og sygdomsforløb for norovirus (88% mod 94% i 2016), herunder risiko for smitte via medarbejderes syge familiemedlemmer (80% mod 85% i 2016). Dette kan hænge sammen med virksomhedernes manglende fokus på relevant instruktion af medarbejdere.

Resultater, vejledning

Der blev ydet vejledning om norovirus under lovgivningsområdet Hygiejne, Håndtering af Fødevarer på 977 af de 1019 kampagnebesøg (96%).

METODE

Kontrolperiode

Kampagnen blev afbrudt og udskudt over en længere periode på grund af nedlukninger som følge af Covid-19. Første periode løb fra 1. januar 2020 til og med 11. marts 2020. Anden periode løb fra 1. juni 2021 til og med 30. november 2021.

Brancher og antal kontrolbesøg

Kampagnekontrollens målgruppe var virksomheder, der fremstiller spiseklar mad, dvs. cateringvirksomheder og detailvirksomheder med behandling som f.eks. restauranter, specialforretninger som bagere og slagtere samt institutionskøkkener. 142 af kampagnebesøgene blev foretaget i virksomheder, der også fik kontrol i en lignende kontrolkampagne² i 2016, og stadig havde samme CVR nr. (samme ejerforhold).

Kontrolbesøgenes indhold

Kontrollerne var som udgangspunkt anmeldte for at sikre, at de rette personer var til stede under kontrolbesøget. Kontrollen havde fokus på forebyggelse af, at køkkenmedarbejdere kan være direkte og indirekte smittekilde til norovirus. Der blev foretaget kontrol med, om de indretningsmæssige forhold understøttede god hygiejnemæssig praksis, og der var fokus på dialog med virksomheden om gode arbejdsgange, da de er essentielle i forebyggelsen af fødevarebårne virusudbrud. Der var også kontrol af gode arbejdsgange for rengøring og for instruktion/uddannelse af medarbejdere i personlig hygiejne og adfærd i forbindelse med symptomer på norovirus. Der var indsamling af viden via spørgeskema, som de tilsynsførende skulle besvare som det sidste på kampagnekontrollen på baggrund af observationer og interviews, og der var vejledning af virksomhederne bl.a. ved udlevering af faktaark om norovirus.

² [Norovirus – personlig hygiejne og smitte via køkkenmedarbejdere \(2016\)](#)