



Kontrollprojekt Norovirus och personalhygien



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

Rada Dobriyanova

2018-11-15

Sammanfattning

Miljö- och byggnadskontoret har genomfört ett kontrollprojekt på livsmedelsverksamheter som hanterar mat som inte upphettas innan servering. Syftet med projektet har varit att kontrollera om verksamheterna har tillräckliga rutiner för att förhindra att smitta, särskilt vinterkräksjuka, överförs till livsmedel. Syftet har också varit att öka kunskapen och medvetenheten om norovirus, viruset som orsakar vinterkräksjuka, samt främja god hygien hos verksamhetsutövare.

Totalt har 29 verksamheter besökts varav 7 verksamheter hade 8 avvikelser tillsammans. Hos 22 av verksamheterna noterades inga avvikelser.

De flesta företagen är noga med sin hygien och har goda rutiner att förhindra att magsjuka arbetar med livsmedel.

Flest avvikelser noterades inom områdena utformning av lokaler och utrustning samt personlig hygien, totalt sju stycken. Att ha goda rutiner för personalens hygien samt korrekta rengöringsrutiner är jätteviktigt för att förebygga och begränsa smittspridning. Det är just där brister noterades.

Miljö- och byggnadskontorets förhoppning är att informationsmaterialet om norovirus som delades ut vid kontrollbesöken, har varit en bra hjälp för verksamheterna att utveckla deras kunskap och medvetenhet om hur man bäst förhindrar smitta.

Inledning

Det här projektet följer operativt mål 6, ett av målen som Livsmedelsverket har fastställt för åren 2017-2019. Målet handlar om att kontrollmyndigheterna senast 31 december 2019 ska utföra kontroll av livsmedelsverksamheter som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader för att se hur dessa hanterar faran norovirus så att viruset inte överförs från personal vid hantering av livsmedel. Vid planeringen för 2018 bestämdes det att kontrollen enligt operativt mål 6 ska genomföras under året, i projektform. Dessutom bestämdes det att i samband med projektet göra en informationsinsats i form av informationsmaterial som lämnas ut till verksamheten.

Norovirus, allmänt känt som vinterkräksjukan är en vanlig orsak till livsmedelsburen smitta i Sverige. Norovirus kan lätt överföras till livsmedel från människor som hanterar mat som inte upphettas innan servering. Viruset är mycket smittsamt och det kan räcka med ett fåtal viruspartiklar för att man ska bli sjuk. Det är viktigt att livsmedelföretagare är medvetna om faran med norovirus och har goda rutiner för att förhindra att norovirus sprids via deras produkter.

Syfte och avgränsning

Syftet med projektet har varit att:

- Kontrollera om verksamheterna har tillräckliga rutiner för att förhindra att smitta, särskilt norovirus, överförs till livsmedel vid hantering av mat som inte upphetas innan servering.
- Öka kunskapen och medvetenheten om norovirus och främja god hygien hos verksamhetsutövare.

De verksamheter som ingått i projektet är främst caféer men även restauranger samt en butik och några tillverkare som hanterar mat som inte upphetas innan servering, i enlighet med operativt mål 6. Det rör sig om 29 verksamheter. Vilka dessa anläggningar är framgår av bilaga 1.

Metod

Kontrollbesöken har varit i huvudsak oanmälda. Vid besöket användes ett frågeformulär som utarbetades för projektet (bilaga 2). Utifrån frågeformuläret har bedömningar gjorts om verksamheternas rutiner är tillräckliga.

Följande kontrollområden ingick i projektet:

Hygieniska grundförutsättningar:

Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Säker hantering och separering

Personlig hygien

Utbildning

Informationsmaterial om norovirus togs fram och delades ut till verksamheterna vid kontrollbesöket.

Under projektets gång diskuterades frågor och bedömningar på de samsynsmöten som hölls varje vecka på livsmedelsenheten för att på så sätt säkerställa likartade bedömningar.

Resultatet från kontrollerna dokumenterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren. Eventuella avvikelser har följts upp men resultatet från uppföljningen har inte tagits med i rapporten.

Resultat

Totalt hade de 29 kontrollerade verksamheterna 8 avvikelser (tabell 1). Dessa avvikelser var fördelade på 7 av de besökta verksamheterna. 22 verksamheter hade inga noterade avvikelser vid besöket.

Tabell 1. Fördelning av avvikelser samt typ av avvikelse

Rapporteringspunkt	Antal avvikelser	Typ av avvikelse
Utformning av lokal och utrustning	3	Städning av toalett och beredningslokal sker med samma städredskap. Personalen använder kundtoan istället för personaltoalett.
Säker hantering och separering	1	Hallon kokas inte före servering trots anvisning på förpackningen.
Personlig hygien	4	Bristfällig rutin för personal som är eller nyss har varit magsjuk. Bristfällig rutin för förvaring av arbetskläder. Tyghandduk används för att torka händerna efter handtvätt.
Utbildning/kunskaper	0	

Diskussion och slutsats

Fokus vid kontrollerna var verksamheternas rutiner för livsmedelshygien eftersom god hygien är viktig förutsättning för att förhindra smitta med norovirus, alltså viruset som orsakar vinterkräksjuka. Det handlar exempelvis om rutiner för hantering, handhygien, förvaring och tvätt av arbetskläder samt rengöring. Viktigt var också att kontrollera företagarnas rutiner för personal som är eller nyss varit magsjuka. Att kontroll gjordes på verksamheter som serverar kall mat är inte en tillfällighet. Det är nämligen så att norovirus dör när maten värmebehandlas. Risken är då större att man blir sjuk av kall mat speciellt om rutinerna för personalhygien och hantering brister. Själva namnet "vinterkräksjuka" kan vara missvisande eftersom man kan tro att smitta kan spridas endast på vintern. Så är inte fallet utan utbrott kan ske likväl på vintern som på sommaren även om risken för smitta är störst på vintern. Något företagen bör tänka på.

76 % av verksamheterna hade inte några noterade avvikelser vid kontrollen vilket är ett bra resultat. De flesta företagen är noga med sin hygien och har goda rutiner att förhindra att magsjuka arbetar med livsmedel.

24 % av de kontrollerade verksamheterna hade avvikelser. De flesta avvikelserna fanns inom områdena: utformning av lokaler och utrustning samt personlig hygien, totalt sju stycken.

Att ha bra rutiner för handhygien är viktigt för att hålla smittan borta. Det är viktigt att använda flytande tvål och pappershanddukar. Tyghanddukar bör undvikas eftersom de ofta används flera gånger och ibland även av flera personer vilket ökar risken för smitta. Det är också viktigt att ha bra rutiner för tvätt, förvaring och separering av arbetskläder från privata. Att företagen har bra rutiner för att förhindra att personal som är eller nyss varit magsjuk är väsentligt för att minska smitta till livsmedel. Smittade personer kan sprida smitta under flera dygn efter att de har tillfrisknat. Därför är det viktigt att stanna hemma i minst 48 timmar efter att symtomen upphört innan arbete med oförpackade livsmedel upptas. Det är sådana rutiner som varit bristfälliga hos fyra av verksamheterna.

Korrekta rengöringsrutiner är också jätteviktiga för att förebygga och begränsa smittspridning. Handfat och toaletter exempelvis bör rengöras dagligen. Att ha separata rengöringsredskap för toaletterna och köket förhindrar smittspridning. Smittspridning förhindras också genom att endast kökspersonalen har tillträde till restaurangköken och deras personaltoaletter. Hos tre av verksamheterna noterades sådan typ av brist.

Den sannolika anledningen till bristerna som noterats hos verksamheterna är delvis okunskap, delvis slarv. Sådana brister kan medföra att kunderna blir sjuka av maten de äter. Därför är det viktigt att öka medvetenheten och kunskapen hos företagarna. Miljö- och byggnadskontorets förhoppning är att informationsmaterialet om norovirus som delades ut vid kontrollbesöken, har varit en bra hjälp för verksamheterna att utveckla deras kunskap och medvetenhet om hur man bäst förhindrar smitta. De kontrollområden som fokuserades på vid inspektionerna är så kallade hygieniska grundförutsättningar. Dessa kallas regelbundet vid offentlig livsmedelskontroll och så kommer det göras även i framtiden.

Anläggningar som ingick i projektet

Anläggningens namn	Ort
ALMVIKS CAFÈ	Västervik
BYFIKET	Gamleby
BÅTMANSSTUGORNA	Västervik
CAFÉ 13 / CITYBUTIKEN	Västervik
CAFÉ FRIDKULLA	Västervik
CAFÉ KANNAN	Västervik
CAFÉ WIMMERSTRÖMSKA GÅRDEN	Västervik
DELI GULDKANT	Västervik
ESPRESSO HOUSE	Västervik
FABRIKEN	Västervik
FISKEBODEN	Västervik
GRÄNSÖ SLOTT RESTAURANGEN	Västervik
GRÄNSÖ SLOTTSCAFÉ	Västervik
HOTELL- O RESTAURANGSKOLAN	Västervik
ICA MAXI STORMARKNAD	Västervik
ICA SUPERMARKET GAMLEBY	Gamleby
LINAS SKAFFERI	Gamleby
LINNEAS KONDITORI OCH CATERING	Gamleby
LOFTA CAFFÈ	Gamleby
M/S FREDEN	Västervik
MEJERIET UNG - CAFÉ ANDRA BULLAR	Västervik
ODENSVI LANTHANDEL	Odensvi
SANDKÖRNETS SERVERING	Hasselö
SKÄLBODEN CAFÉ	Västervik
SMEDJAN	Västervik
STURES BAGERI & KAFÉ	Loftahammar
SUBWAY	Västervik
TANT GRÖN	Västervik
VATTENFRONTEN CAFÉ-	Blankaholm

Operativa mål för livsmedelskontrollen 2017-2019:

Norovirus och personalhygien

Verksamhetens namn:

Inspektör:

Datum:

1. Vilka rutiner har ni för handhygien i verksamheten?

2. Finns flytande tvål och pappershanddukar vid handtvättställ?

3. Vilka rutiner har ni för förvaring av privata kläder/ arbetskläder?

4. Vilka rutiner har ni för tvätt och förvaring av rena arbetskläder?

5. Hur ofta och var tvättas arbetskläderna?

6. Hur ofta rengörs personaltoaletterna och handfaten?

7. Vilken städutrustning används för att rengöra toaletterna och vilka används för att rengöra i köket (visa)?

8. Vilka rutiner har verksamheten för att förhindra att personal som är eller nyss har varit magsjuk arbetar med livsmedel?

9. Är alla medvetna om ovanstående rutiner? (fråga till personalen)

10. Hur säkerställer ni (ansvarig) att alla är medvetna om ovanstående rutiner?

11. Har verksamheten särskilda hygienrutiner under de perioder då det finns en ökad risk för norovirus? T ex om personal har magsjuk anhörig/familjemedlem?

