



TARMPATOGENER HOS PERSONER I FØDEVAREVIRKSOMHEDER Uge 50, 2003

Personer, som er ansat i fødevarevirksomheder, og som er smittet med tarmpatogener, kan overføre disse til fødevarer. Risikoen er størst ved patogener, der udskilles lang tid efter patienten er klinisk rask (salmonella), eller som er meget smitsomme, dvs. smitter ved lav dosis (virus, verotoksinproducerende E. coli (VTEC) og shigella). Nedenfor redegøres for denne problematik. Principperne kan også bruges ved håndtering af fund af tarmpatogener blandt personer i andre følsomme erhverv, fx ansatte i institutioner og sundhedsvæsen.

Fødevarelovgivning

Ifølge Fødevarelovens § 11 må personale, der har eller må antages at have en sygdom, smitte eller anden skade, som kan overføres til fødevarer og gøre disse utjenlige til menneskeføde, ikke behandle, sælge eller kontrollere fødevarer. Ifølge Hygiejnebekendtgørelsen og Helbreds-kontrolbekendtgørelsen m.v. skal sådanne personer orientere den ansvarlige for fødevarevirksomheden. Den ansvarlige for virksomheden skal orientere fødevareregionen. Det fremgår af Hygiejnebekendtgørelsen, at personer, der har været udelukket fra arbejde på grund af smitsomme sygdomme, ikke må beskæftiges i fødevarevirksomheder igen, før fødevareregionen har meddelt tilladelse til dette. Sidstnævnte gælder ikke for engrosvirksomheder, der producerer animalske produkter, fx slagterier og mejerier. For at sikre at personer, der kan overføre smitsomme sygdomme, ikke arbejder i fødevarevirksomheder, bør fødevareregionen og embedslægeinstitutionen udveksle oplysninger, se Vejledning i opklaring af fødevare- og vandbårne sygdomsudbrud, 2002.

Retningslinjer

Ved mistanke om overførsel af smitte bør personen midlertidigt omplaceres til ikke-følsomt arbejdsområde eller sygemeldes.

Fødevarelovgivningen er den lovmæssige hjemmel herfor. Der er ikke i denne lovgivning præcise kriterier for, hvornår personen kan genoptage arbejdet.

Følgende retningslinjer kan anvendes:

Zoonotiske salmonella

Personer smittet med salmonella kan genoptage arbejdet når de er klinisk raske, afebrile, i god almentilstand og har formet afføring. Personen bør forstå betydningen af personlig hygiejne, især betydningen af håndvask.

Ved formodning om, at en person ansat i en fødevarevirksomhed overfører salmonella til fødevarer, er der ingen lovhjemmel for at kræve denne person undersøgt. I praksis vil de fleste samarbejde. I denne situation bør der foreligge negative dyrkninger fra to på hinanden følgende separate afføringsprøver. Prøverne skal være indsamlet med mindst 24 timers interval, og såfremt der er givet antibiotika, skal der være gået mindst fem døgn siden sidste dosis.

Salmonella Typhi og Paratyphi

Forekomsten af tyfus og paratyfus er meget lav i Danmark, og kroniske udskillere ses praktisk talt ikke mere. Lavere forekomst af galdesten og brug af nye, effektive antibiotika til behandling af tyfuspatienter har bidraget til dette fald. Kontrol dyrkning udføres som for zoonotiske salmonella, se ovenfor.

Verotoksinproducerende E. coli

VTEC er meget smitsom. Ifølge vejledning om lægers anmeldelse af sygdom forårsaget af hæmolytisk uræmisk syndrom (HUS) og VTEC skal fødevareregionen orienteres ved påvisning af VTEC hos en person, som beskæftiger sig med håndtering af fødevarer i en virksomhed.

Ved mistanke om spredning af bakterien skal det øvrige personale undersøges.

Ved påvisning af VTEC skal personen sygemeldes, indtil der foreligger to på hinanden følgende negative separate afføringsprøver. Såfremt der er andre tilfælde af diaré i husstanden, bør disse undersøges for VTEC. Problemstillingen vedrørende langtidsudskillere af VTEC blev berørt i EPI-NYT 20/03.

Shigella

Shigella er meget smitsom. Som hovedregel anbefales to negative separate afføringsprøver før arbejde i en fødevarevirksomhed kan genoptages, EPI-NYT 10/01.

Virus

Personer der håndterer fødevarer er en almindelig smittekilde til udbrud af "Roskildesyge", som forårsages af norovirus (tidl. Norwalk-like virus). Andre gastroenteritvirus som rotavirus og astrovirus kan også forårsage udbrud. Norovirus er hyppigst og er årsag til en stor del af udbrud, hvor der ikke umiddelbart påvises anden årsag. Typisk er virus overført fra den syges hænder til fødevarer, eller til omgivelserne via opkast eller aerosol. En anbefaling om sygemelding indtil to dage efter ophør af symptomer bør følges nøje. Det er især vigtigt at forebygge spredning af norovirus i sygehuse og andre institutioner, EPI-NYT 15/03.

Kommentar

Udskillestiden af salmonella varierer med alder og serotype. Småbørn udskiller bakterien længere end andre, og udskillestiden er kortere for patienter smittet med S. Typhimurium end med andre serotyper. Behandling med antibiotika kan forlænge udskillelsen af zoonotiske salmonella. Den mediane varighed af udskillelse er ca. fem uger, og ca. 10% af patienter med S. Typhimurium udskiller i mere end ni uger. Omkring 1% er positive et år efter symptomdebut.

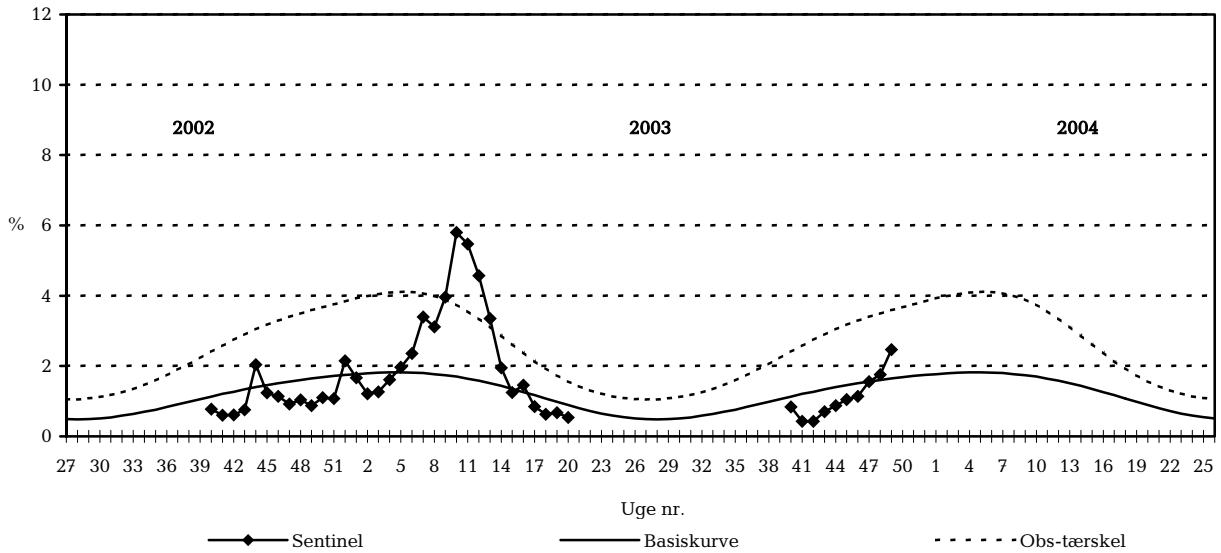
Ved introduktion af forurenede råvarer i en fødevarevirksomhed kan både ansatte og kunder blive smittet. Dermed kan asymptomatiske bærere blandt personale pga. mangelfuld personlig hygiejne bidrage til at vedligeholde spredning. Ved undersøgelser af udbrud af gastroenteritis er det vigtigt også at spørge til sygdom og nylig udlandsrejse blandt personale. Det kan også være relevant at undersøge afføringsprøver fra personalet, også når de ikke angiver gastrointestinal sygdom. Mistanke om bærere er især relevant, når følgende kriterier er opfyldt:

- personalet håndterer spiseklare produkter
- udbruddet har varet længe
- det er usandsynligt, at forurenede råvarer eller vedvarende krydsforurening som følge af dårlig produktionshygiejne er smitekilder, EPI-NYT 42/03.

(K. Mølbak, Epidemiologisk afdeling, A. Perge, Fødevaredirektoratet)

Sentinelovervågning af influenzaaktiviteten

Konsultationsprocent pr. uge, 2002/2003/2004



Sentinel: Influenzakonsultationer i procent af det samlede antal konsultationer

Basiskurve: Forventet andel influenzakonsultationer under ikke-epidemi

Obs-tærskel: Mulig, begyndende epidemi

Supplerende information kan ses i Influenza-Nyt på adressen: www.ssi.dk/sw2796.asp

(Epidemiologisk afdeling)

Sekretprøver modtaget fra sentinelovervågningen

	2003											2004																	
Uge nr.	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Antal modt.	0	5	6	12	9	10	4																						
Influenza A						6																							
A/H3				3	1																								
A/H1																													
Influenza B																													

(Epidemiologisk afd., Virologisk afd.)