

dukker, vaske hænder mindst hver gang arbejdet genoptages og i tilfælde af forurening. Sår på hænderne skal dækkes med en vandtæt bandage.

Af kødproduktbekendtgørelsens § 16 fremgår endvidere, at virksomheden skal iværksætte et uddannelsesprogram for det personale, der er beskæftiget med fødevarer, med henblik på at sætte personalet i stand til at overholde de krav til produktionshygiejne, der svarer til virksomhedens produktionsstruktur.

Uddannelse af personalet skal bl.a. sikre, at det får en forståelse for basale hygiejniske principper. Endelig følger det af helbreds kontrolbekendtgørelsen¹ at personer, der håndterer råvarer og produkter i kødproduktvirksomheder skal underkastes helbreds kontrol m.v.

Virksomheder, omfattet af kødproduktbekendtgørelsen, skal i henhold til egenkontrolbekendtgørelsen² udføre egenkontrol tilrettelagt efter principperne i HACCP-systemet (hazard analysis of critical control points), hvilket bl.a. indebærer at virksomheden skal udpege mulige sundhedsrisici og indføre procedurer, der eliminerer eller reducerer de identificerede sundhedsrisici. Egenkontrolprogrammet godkendes af fødevareregionen, der fører tilsyn med, at virksomhederne følger egenkontrolprogrammet. Fødevareregionen gennemfører endvidere en behovsorienteret stikprøvekontrol af fødevarer i samme virksomheder.

Mikrobiologi

Sygdom forårsaget af Stafylokokker skyldes det giftstof, som visse typer af bakterien producerer. Stafylokokker findes overalt i det omgivende miljø og på dyr og mennesker, som er primære reservoarer. Stafylokokker er tilstede i næse og svælg og på hud og hår hos raske individer. Når der sker en overførsel af bakterien til fødevarer er personer beskæftiget i fødevarer virksomheder den hyppigste årsag til kontaminationen, men udstyr og omgivelser kan ligeledes være årsag til forurening med Stafylokokker.

I rå fødevarer, som f.eks. fersk kød vil Stafylokokker have svært ved at klare sig i konkurrence med andre naturligt forekommende bakterier.

Forekomst af Stafylokokker i en varmebehandlet fødevarer skyldes at den er blevet håndteret på en u hensigtsmæssig måde, hvorved bakterien er overført til den varmebehandlede fødevarer. Får bakterien optimale vækstbetingelser dannes det giftstof, der giver anledning til sygdom.

Symptomer på en Stafylokokk forgiftning sætter ind relativt hurtigt efter indtagelse af den kontaminede fødevarer. Inkubationstiden er afhængig af individets følsomhed overfor giftstoffet, mængden af giftstof i den kontaminede fødevarer og mængden af indtaget fødevarer. De mest almindelige symptomer er kvalme, opkastninger og mavesmerter og sygdommen varer typisk mellem 1 og 2 dage. Forløbet er ukompliceret og de syge kommer sig fuldstændigt.

Forekomst af Stafylokokker i fødevarer er først og fremmest relateret til detailledet, f.eks. restauranter og ses sjældent i industrifremstillede varer.

Det er fødevareregionerne, der registrerer og efterspører fødevarer bårn sygdom, der anmeldes i Danmark. I perioden 1997 til 2001 er i alt registreret 289 udbrud med 5180 sygdomsramte personer involveret. Heraf var 8 udbrud med 40 sygdomsramte personer forårsaget af Stafylokokker. 6 af disse udbrud skyldtes forurening af varmebehandlede fødevarer, tilberedt i detailledet.

Konklusion

Fødevarer direktoratet finder at de krav, der stilles til den personlige hygiejne samt kravet om helbreds kontrol hos personer ansat i fødevarer virksomheder og endelig den forebyggende indsats via egenkontrollen er med til at sikre, at Stafylokokker i industrifremstillede kødprodukter sjældent kan sættes i forbindelse med fødevarer bårn sygdom i Danmark.

Spm. nr. S 1200

Til indenrigs- og sundhedsministeren (8/12 03) af:

Kristen Touborg (SF):

»Hvornår kan man forvente evalueringsrapporten for implementeringen af regionalrådet på Bornholm, og hvad er grunden til forsinkelsen?«

¹ Bekendtgørelse nr. 155 af 19. februar 1997 om helbreds kontrol m.v.

² Bekendtgørelse nr. 795 af 18. september 2003 om egenkontrol i fødevarer virksomheder