



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Verpflegung in Heimen

Noroviren

Info-Blatt BIO050

Stand 5. September 2018

Kontakt Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Noroviren sind weltweit verbreitete und für einen Grossteil der nicht bakteriell bedingten Fälle einer akuten viralen Gastroenteritis (Magen-Darm-Grippe) verantwortlich.

- Die wichtigsten Ansteckungsquellen sind erkrankte Personen, welche das Virus via Stuhl und Erbrochenem ausscheiden. Die Aufnahme geschieht immer über den Mund.
- Der Erreger kann aber auch über kontaminierte Lebensmittel und Trinkwasser verbreitet werden.

Oberstes Ziel bei einem Ausbruch ist:

- diesen im Haus möglichst lokal zu halten;
- zu verhindern, dass er an Orte ausserhalb des Hauses gelangt;
- zu verhindern, dass die Noroviren möglichst nicht über das Essen verbreitet werden.

Krankheitssymptome und Verbreitung

Nach einer Inkubationszeit von 12 bis 48 h können folgende typische Krankheitssymptome auftreten: massives und unkontrollierbares Erbrechen sowie Durchfall (begleitet von Übelkeit, Bauchkrämpfen und Muskelschmerzen).

Die Betroffenen scheiden den Erreger während ihrer akuten Erkrankungsphase und mind. zwei bis drei Tage danach in grossen Mengen mit dem Stuhl aus. Im Erbrochenen ist ebenfalls eine hohe Anzahl von Viren vorhanden. Noroviren gelangen beim Vorgang des Erbrechens ferner als feine, infektiöse Tröpfchen in die Luft und können somit grössere Distanzen überwinden, vor allem innerhalb eines Raumes!

Ausbruchs-Kontrollmassnahmen

Wird ein Ausbruch festgestellt, so sind umgehend Massnahmen zu ergreifen. Diese müssen jedoch stets der Situation vor Ort und den jeweiligen Umständen angepasst werden. Priorität haben dabei die Eindämmung des Ausbruchs und der Schutz der gesunden Personen, die einem Expositionsrisiko ausgesetzt sind. Das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

steht bei den Kontrollmassnahmen im Bereich Verpflegung zur Verfügung.

Dieses Infoblatt bezieht sich auf die Fälle, in denen mit hoher Wahrscheinlichkeit damit gerechnet werden muss, dass Noroviren über das Essen verteilt werden. Wir beschränken uns hier auf die Massnahmen im Bereich Verpflegung. Die anderen Punkte werden im Infoblatt des Kantonsärztlichen Dienstes behandelt.

Siehe dazu

<https://www.sg.ch/home/gesundheit/kantonsarzt/norovirus/>



Massnahmen zur Eindämmung

Im Rahmen ihrer Selbstkontrolle informieren die Betriebsverantwortlichen die Mitarbeiter des Verpflegungsbereiches über die spezielle Situation in ihrem Betrieb.

Weiter auf Seite 2





Die Lebensmittelgesetzgebung schreibt in der Hygieneverordnung folgendes vor.

Hygieneverordnung (817.024.1) Art. 21

Kranke oder verletzte Personen

¹ Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten.

² Für Personen, die nach der Genesung noch Erreger ausscheiden oder die eine infizierte Wunde, eine Hautverletzung oder Ähnliches aufweisen, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten, sofern nicht durch geeignete Hygiene-massnahmen sichergestellt wird, dass eine direkte oder indirekte Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

³ Sind Personen, die in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, von einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit betroffen, so haben sie der verantwortlichen Person Krankheiten und Symptome und soweit möglich auch deren Ursachen unverzüglich zu melden.

⁴ Treten in einem Lebensmittelbetrieb gleichzeitig bei mehreren Personen durch Lebensmittel übertragbare Krankheiten auf, so muss die verantwortliche Person dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde melden.

Allgemeines

- Auf die allgemeine Hygiene, insbesondere auf die Händehygiene muss in dieser Zeit besonders Wert gelegt werden.
- Das Kontaminationsrisiko durch Noroviren ist extrem hoch. Via eines «Transportmediums» wie Personen, das Geschirr oder das Essen, können die Viren in andere Bereiche des Heimes aber auch nach extern transportiert werden.
- Pflege- und Reinigungspersonal ist in der Akutphase besonders dem Risiko einer Ansteckung ausgesetzt. Deswegen darf in dieser Phase Pflege- und Reinigungspersonal nicht in den Küchenbereich kommen.
- Zwischen Küchenmitarbeitern und Pflegepersonal / Reinigungspersonal darf es nicht zu einem direkten Kontakt kommen.

Verpflegung

- Während eines Ausbruchs, auch wenn nicht lebensmittelbedingt, dürfen wegen der Kon-

taminationsgefahr keine Kaltspeisen wie Salate, Sandwichs, «Fingerfoods» etc. zubereitet werden.

- In der akuten Phase der Erkrankung sollten keine offenen Buffets angeboten werden.
- Personen ohne akute Symptome können, soweit es die Heimleitung erlaubt, an den allgemeinen Mahlzeiten teilnehmen, Personen mit akuten Symptomen werden in den Zimmern verpflegt.
- Abzuraten ist auch vom Service mit einem Transportwagen von Tisch zu Tisch.
- Es sollte auf eine Teilnahme externer Personen an gemeinsamen Mahlzeiten (auch Mittagstisch) abgesehen werden.
- Die öffentliche Cafeteria ist in dieser Zeit für externe Personen nicht zugänglich und es dürfen keine Feste stattfinden.
- Verwenden Sie in der akuten Phase des Ausbruchs keine Stofftischtücher und auch keine Stoffservietten sondern nur Einwegartikel.

Reinigung

- Bei der Verwendung von Desinfektionsmitteln muss darauf geachtet werden, dass diese gegen Noroviren wirksam sind und die entsprechende Einwirkzeit eingehalten wird.
- Essenreste ausserhalb der Küche entsorgt.
- Werden die Speisen in Speisewagen zu den Bewohnern transportiert, ist es vorteilhaft, diese vor dem Zurückführen in die Küche zu desinfizieren (inkl. Räder!).
- Bei Kontakt mit verschmutztem Geschirr müssen Handschuhe getragen werden. Das Geschirr möglichst schnell in der Abwaschmaschine waschen.
- Bei Kontamination von Flächen mit Stuhl, Erbrochenem oder anderen Körpersekreten erfolgt eine sofortige Wischdesinfektion. Nicht desinfizierbare Flächen oder Gegenstände (Möbel, Teppiche, Vorhänge) mit einem geeigneten Reinigungsmittel reinigen.
- Regelmässige Desinfektion der Toilette des Küchenpersonals.

Externer Mahlzeitendienst

Es muss grundsätzlich verhindert werden, dass kontaminierte Lebensmittel ausgeliefert werden.

- Die Auslieferungen an externe Essensbezüger überdenken!