

Norovirus

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Calicivirus, som orsakar vinterkräksjukan, kan delas in i två grupper, noro- och sapovirus. Norovirus är den vanligaste och presenteras mycket kort här.



Kort om norovirus, relaterat till livsmedels- eller dricksvattenburen smitta

- För norovirus se länk avseende
Symtom, inkubationstid, varaktighet
- I Sverige orsakas en stor andel av matförgiftningsutbrotten av norovirus.
- Norovirus sprids lätt från person till person. Det räcker med ett fåtal viruspartiklar, 1–100, för att smitta en person. I en enda droppe från en kräkning kan det finnas tusentals viruspartiklar.
- Sannolikt bär en del på viruset utan att ha symptom, dessa kan ändå sprida smitta. Det kan därför vara svårt att avgöra om smitta har skett via livsmedel eller smittbärande person.
- Smitta kan spridas via person som har varit i kontakt med en vinterkräksjuk person. Överväg därför alltid att ta prov på *all* personal vid misstanke om norovirus smitta.
- Cirka 20 procent av befolkningen är genetiskt skyddade mot någon eller några av varianterna av kräksjukeviruset. De insjuknar inte i lika hög utsträckning som övriga trots exponering.
- Noroviruspartikeln kan överleva lång tid i de flesta miljöer, sannolikt åtskilliga månader i vatten, kortare tid på hårda ytor. Rengöring och desinfektion efter ett utbrott är därför mycket viktigt.
- Handsprit har svag effekt på norovirus, rekommendera noggrann handtvätt med tvål och vatten och att torka händerna helt torra, helst med pappershanddukar, efter varje toalettbesök och före matlagning.
- Kokning i minst en minut rekommenderas för att inaktivera viruset, vid misstanke om kontaminerat livsmedel. Viruset tillväxer inte i livsmedel.
- Du kan frysa livsmedelsprov med misstänkt förekomst av norovirus i väntan på analys. Håll dricksvattenprov kylda, det vill säga vid högst 8°C, i väntan på analys.
- Säkerställ att överlevna humanprov som skickas in för virusanalys sparas på laboratoriet under hela utredningen. Typning kan bli aktuellt.

Överväg att skicka livsmedel för analys i följande fall:

- Norovirus har påvisats i patientprov.
- Intervju- och enkätsvar pekar på att norovirus finns i ett specifikt livsmedel/maträtt.
- Livsmedel med hög risk för förekomst av norovirus är aktuellt i ett utbrott exempelvis frysta importerade bär eller ostron.
- Misstanke om att smittbärande person har hanterat livsmedel som inte upphettats före förtäring såsom

sallad, räkor, tårta eller smörgåsar.

- Misstänkt kontaminerat dricksvatten har serverats.

Överväg INTE att skicka livsmedel för analys i följande fall:

- När det är epidemiologiskt klarlagt att livsmedelspersonalen har orsakat smittan.
- Inget specifikt livsmedel är misstänkt, exempelvis vid en buffé där epidemiologisk undersökning inte pekat mot någon särskild maträtt.
- Provtaget livsmedel är mindre än 10 gram.

Ta alltid kontakt med laboratoriet innan du skickar livsmedel- eller dricksvatten för virusanalys. Mer information finns på Folkhälsomyndighetens och Livsmedelsverkets webbplatser.

Calicivirus - Folkhälsomyndigheten

Norovirus - Livsmedelsverket

Livsmedelsverkets analys- och laboratorietjänster

Senast uppdaterad 26 april 2023 Ansvarig grupp SV_LH