

# Pressemeddelelse klausuleret til 1. oktober 2012

07-09-2012

## Nyt krav om at koge frosne hindbær

Mange forbrugere har i de senere år fået ”Roskildesyge” med diarré og opkastning af at spise frosne hindbær. Derfor er det nu et krav i lovgivningen, at alle fødevarevirksomheder som plejehjem, hospitaler, restauranter, caféer og bagere skal give de frosne hindbær et opkog i 1 minut, inden de bruger hindbærerne i fx desserter, kager og smoothies, som ikke bliver opvarmet inden servering.

Kogning af hindbærerne dræber norovirus, som er navnet på det virus, der kan give Roskildesyge. Kravet gælder kun for frosne hindbær – ikke for de friske hindbær.

## Norovirus fra forurenede vand eller smittet medarbejder

”Vi har desværre set flere tilfælde af Roskildesyge hos hospitalspatienter, restaurantgæster og private, der har spist frosne hindbær fra udlandet”, siger Annette Perge fra Fødevarestyrelsen.

”Når der er norovirus i de udenlandske, frosne hindbær kan det skyldes, at bærerne er vandet med forurenede vand, eller at bærerne er blevet plukket af en medarbejder med Roskildesyge”, forklarer Annette Perge.

## Særligt problem for sårbare befolkningsgrupper

Normalt er en infektion med norovirus ukompliceret, men på sygehuse, plejehjem og i institutioner, hvor der er sårbare befolkningsgrupper som ældre og syge, kan sygdommen få alvorlige konsekvenser.

## Anbefaling til forbrugerne

Hvis forbrugerne vil være på den sikre side, anbefaler Fødevarestyrelsen, at man giver de frosne hindbær et kort opkog, før de bruges i smoothies, som kagepynt eller til desserter, som ikke bliver varmet op.

## Se kampagnematerialet

Fødevarestyrelsen går i uge 41 og 42 ud med annoncer i fagbladene ”Visitor”, ”Kost, Ernæring & Sundhed”, ”Bagere og Konditorer” og ”Restaurant og Café” for at sætte fokus på den nye regel om varmebehandling af frosne hindbær. Herudover uddeler Fødevarestyrelsen ”Free Cards” i caféer, restauranter, museer, uddannelsessteder, udvalgte busser mm.

## Her står den nye regel

Den nye regel om varmebehandling af frosne hindbær står i [Hygiejnebekendtgørelsen \(LINK\)](#).

## Kontakt

Annette Perge, specialkonsulent, mikrobiolog i Fødevarestyrelsen, Foder og Fødevarerikthed, tlf. nr.: 7227 6592 eller Niels Ladefoged Nielsen, dyrlæge, tlf. nr.: 7227 6846.