

Guideline över hantering av *Listeria monocytogenes*

Livsmedelsverket har under flera år haft rekommendationer kring hanteringen av *Listeria monocytogenes* i en särskild kontrollhandbok - *Kontrollhandbok – Listeria monocytogenes*. Utgångspunkten för Kött och Charkföretagen är att de rekommendationer som Livsmedelsverket tidigare gjort är implementerade och följs av organisationens medlemmar. Nedan förtydligas de viktigaste av dessa rekommendationer. Utöver dessa rekommendationer gäller de lagkrav som anges i förordning 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier.

Listeria monocytogenes innebär en risk i ätfärdiga livsmedel. Det är livsmedelsföretagaren som ska säkerställa att livsmedlen är säkra och uppfyller de mikrobiologiska kriterierna som fastställs i ovan nämnda förordning.

Listeria monocytogenes är en bakterie som lätt etablerar sig som husflora i produktionsmiljön. Det är därför viktigt med åtgärder som förebygger att bakterien etableras i miljön och därmed riskerar att spridas till färdiga produkter.

Viktiga förebyggande åtgärder för att minimera förekomsten är:

- fungerande HACCP-system
- effektiva rutiner för rengöring och desinfektion
- hygienisk design av utrustning och lokaler

Provtagning av utrustning och miljö är en mycket viktig del i företagets egenkontroll för att verifiera att de producerar säkra livsmedel.

Vad är ätfärdiga livsmedel?

Ytterst är det livsmedelsföretagaren som ska bedöma om aktuellt livsmedel ska anses vara ätfärdigt. Förordning 2073/2005 definierar ätfärdiga livsmedel som *”livsmedel som av producenten eller tillverkaren är avsedda för omedelbar förtäring utan att de behöver tillagas eller tillredas på annat sätt för att effektivt eliminera eller minska förekomsten av skadliga mikroorganismer till godtagbar nivå”*.

Livsmedelsverket bedömer att värmebehandlade korvar som falukorv, prinskorv och liknande produkter är ätfärdiga om inte tillverkaren har märkt dessa med en tydlig anvisning om hur livsmedlet ska tillagas eller tillredas så att risken från *Listeria monocytogenes* försvinner eller elimineras till godtagbar nivå.

Provtagning

I förordning 2073/2005 fastställs för varje livsmedelskategori en provtagningsplan, acceptabla gränser, referensmetod och steg i livsmedelskedjan där kriteriet gäller.

Förordningen anger att antalet provenheter vid varje provtillfälle ska vara 5 stycken (n=5). För att upptäcka en förekomst av ev. *Listeria monocytogenes* på en tillförlitlig nivå bör följande antal provtillfällen per år tillämpas för företag av olika storlek. Det bör förtydligas att produktionsvolymen avser ätfärdiga livsmedel per år.

Årlig produktionsvolym	Antal provtillfällen
<100 ton	6 - 12
100 – 1000 ton	12 - 24
1000 – 10 000 ton	24 - 48
>10 000 ton	48 - 100

Det rekommenderade antalet provtillfällen gäller separat både för provtagning av produkter och provtagning av utrustning och miljö. Det innebär att följande mängd prov minst ska tas ut för ett exemplarföretag med < 100 tons årlig produktion av ätbara livsmedel:

I produkt: 5x6=30 stycken

På utrustning och i miljö: 5x6=30 stycken

Prover av livsmedel skall analyseras individuellt om det inte finns studier som visar att proverna kan poolas (slås samman innan analys) utan att analysmetodens känslighet försämras. Dessa studier ska uppvisas och godkännas av kontrollmyndigheten. Poolning kan enbart ske vid kvalitativ analys (det vill säga analys som påvisar förekomst eller inte). Livsmedelsverket har gjort bedömningen att poolning kan ske vid analys av prover från utrustning och miljö.

I lagstiftningen finns två olika kriterier för bedömningen av analysresultatet; fritt i 25 gram och 100 cfu/gram på bäst före-dagen (se förordning 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier, bilaga I, kapitel 1)

Provtagningen av produkterna ska alltid ske innan produkterna lämnar anläggningen och analys ska ske direkt, inte vid bäst före-datum, även om 100 cfu/gram-kriteriet används. Detta för att kontrollera ingångsvärdet.

Normalt ska provtagning av utrustning och miljö ske under produktion, men för att verifiera en effektiv rengöring ska en del av provtagningen också ske efter rengöring och desinfektion. Svabbprovtagning är en lämplig metod.

Påträffas *Listeria monocytogenes* i 25-gramsprov vid produktionstillfället, skall inte produkterna släppas ut på marknaden om det saknas en vetenskaplig studie som styrker att nivån *Listeria monocytogenes* inte överstiger 100 cfu/gram vid bäst före-dagen.

Produkter som redan släppts ut på marknaden när ett analysresultat med överskridet gränsvärde kommer, ska återkallas och kontrollmyndigheten informeras. Normalt är gränsvärdet noll, såvida det inte finns en vetenskaplig studie som visar på ett annat gränsvärde, exv. att en produkt med 10 bakterier vid produktionstillfället klarar gränsen 100 cfu/gram under hela hållbarhetstiden. Beviskravet i detta fall är omfattande.

Vid alla positiva fynd i livsmedel, miljö eller på utrustning ska orsaken till föroreningen fastställas, saneringsåtgärder vidtas och provtagning utökas till dess att det är säkerställt att hygienåtgärderna gett effekt. Vid upprepade positiva fynd bör också en typning utföras för att fastställa om isolatet tillhör en och samma husflora. Om så är fallet krävs att man identifierar var smittan finns och vidtar åtgärder för att få bort smittan.