

Kontroll av mikrobiologiska kriterier

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

På den här sidan hittar du förslag på frågor som kan användas vid inspektion och revision av företagens efterlevnad av de mikrobiologiska kriterierna. Sidan innehåller också ett förslag på upplägg vid revision av mikrobiologiska kriterier.

Förslag på frågor som kan användas vid kontroll av mikrobiologiska kriterier (förordning (EG) nr 2073/2005)

Nedan listas frågor som kan användas både vid revision och inspektion vid kontroll av hur företagen efterlever de mikrobiologiska kriterierna.

Allmänna frågor som kan användas vid revision och inspektion

- Har företaget tidigare avvikelser inom kontrollområdet?
- Tar företaget ut prover enligt förordningen, vid behov kontrollera provtagningens utförande på plats i verksamheten?
- Känner företaget till gränsvärdena vid olika provtagningsresultat (tillfredställande, godtagbart, otillfredsställande)?
- Följer företaget trender i provtagningsresultat?
- Vidtas lämpliga åtgärder när trenden i analysresultaten går mot otillfredsställande resultat?
- Vidtas lämpliga åtgärder när analysresultaten är otillfredsställande för livsmedelssäkerhetskriterier (utökad provtagning, återkallande med mera)?
- Vidtas lämpliga åtgärder vid otillfredsställande resultat för processhygienkriterier (förbättrad hygien och översyn av processkontroller)?
- Om företaget vidtagit åtgärder för att förbättra processhygienen, kan man vid senare provtagning se att åtgärderna gett önskat resultat?
- Har orsaken till otillfredsställande resultat utretts för att förhindra att de upprepas?
- Använder företaget de analysmetoder som anges i förordningen? Om de använder alternativa metoder, är de tillåtna?

Specifika frågor som kan användas vid revision och inspektion på anläggningar som tillverkar ätfärdiga livsmedel

- Har företaget produkter som kan definieras som ätfärdiga?
- Om företaget tillverkar ätfärdiga livsmedel, provtas de enligt förordningen (provatas de i rätt livsmedelskategori)?
- Har företaget en provtagningsplan? Följs den ?
- Har företaget en åtgärdsplan för hantering av positiva Listeria resultat i produkter? Följs åtgärdsplanen?
- Har företaget en åtgärdsplan för hantering av positiva Listeria resultat på utrustning och i lokaler? Följs åtgärdsplanen?

- Om företaget tillverkar ätfärdiga livsmedel tar de ut prover på utrustning och lokaler?

Specifika frågor som kan användas vid revision och inspektion på slakteri

- Följer företagets provtagning provtagningsplanen i bilaga 1 till förordning 2073/2005 för de djurslag som slaktas på anläggningen? Hur ser företagets provtagningsplan ut?
- Provtar företaget för analys av totalantal bakterier och Enterobacteriaceae vid kontroll av processhygien på slaktkroppar av nötkreatur, får, getter, hästar och svin (processhygeinkriterium 2.1.1 och 2.1.2)?
- Tar företaget salmonellaprov på slaktkroppar av djurslagen får, getter och hästar som inte omfattas av det nationella salmonellakontrollprogrammet (processhygeinkriterium 2.1.3)?
- Om företagets provtagning inte följer provtagningsplanen i bilaga 1 till förordning 2073/2005, tillämpar företaget nedsättning av provtagningsfrekvensen i linje med Livsmedelsverkets rekommendationer (med beaktande av företagets HACCP-baserade förfaranden och kontroll av slaktkroppar när det gäller synlig fekal kontamination)?
- Provtas slaktkroppar av nötkreatur och svin med svabbar (icke destruktiv metod)? Om ja, används Livsmedelsverkets rekommenderade gränsvärden?

Förslag på upplägg vid revision av mikrobiologiska kriterier

Vid revisionen görs en systematisk undersökning för att avgöra om livsmedelsföretagaren uppfyller reglerna om mikrobiologiska kriterier. Följande moment kan utföras vid revision av mikrobiologiska kriterier:

- Kontroll av att provtagning och analys sker enligt bestämmelserna, se artikel 5 i förordning (EG) nr 2073/2005 samt bilaga I, kapitel III i förordning (EG) nr 2073/2005.
- Kontroll på plats i verksamheten av provtagningens utförande.
- Eventuellt uttagande av ett prov för verifiering av företagets provtagning (offentlig provtagning).
- Kontroll av att resultaten används för verifiering (och när så behövs validering) av HACCP-baserade förfaranden, se artikel 4 och artikel 5 i förordning (EG) nr 2073/2005.
- Kontroll av att korrigerande åtgärder (inklusive förebyggande åtgärder) görs vid otillfredsställande analysresultat, se artikel 7 i förordning (EG) nr 2073/2005, samt vid utveckling mot otillfredsställande analysresultat, se artikel 9 i förordning (EG) nr 2073/2005).

Utvärdering av verksamheten och om den bedrivs på ett sätt så att:

- processhygienkriterierna uppfylls, det vill säga att anskaffning, hantering och bearbetning av råvaror konsekvent motverkar risken för att enskilda partier inte uppfyller kriterierna (till exempel vid framställning av malet kött),
- livsmedelssäkerhetskriterierna uppfylls under hållbarhetstiden under rimligt förutsebara förhållanden vid distribution, förvaring och användning, samt
- studier enligt bilaga II vid behov genomförts (gäller särskilt ätfärdiga livsmedel där *Listeria monocytogenes* kan växa till).

Senast uppdaterad 9 november 2016 Ansvarig grupp LK_Team Livsmedelshygien