

Riskbaserad kontroll av Listeria i ätfärdiga livsmedel

Stödande instruktion för kommuner och länsstyrelser

På den här sidan finns information om vid vilka livsmedelsföretag det är särskilt viktigt att kontrollera om det finns Listeria i livsmedlen.

Vissa typer av livsmedelsverksamheter medför en större risk vad gäller kontamination av Listeria och en ökad risk för tillväxt av Listeria i de livsmedel som produceras.

Det är särskilt viktigt att kontrollera följande verksamheter:

- Företag som producerar risklivsmedel, det vill säga kylförvarade konsumtionsfärdiga livsmedel med lång hållbarhet i vilka *L. monocytogenes* kan växa till, exempelvis vakuumpackad rökt (framför allt kallrökt) och gravad fisk, mjuka och halvmjuka ostar (mögel- och kittostar) och charkprodukter (till exempel skivad kokt medvurst).
- Företag som producerar risklivsmedel med metoder som medför en ökad risk för kontaminering, som saltinjektion eller skivning av produkter.
- Företag som har lokaler och utrustning där risklivsmedel hanteras och där det är fuktigt och svårt att göra rent. Här är det särskilt viktigt att företagen tar prover på utrustning och ytor som kommer i kontakt med oskyddade produkter.

Åtgärder som kan förhindra kontaminering och tillväxt av Listeria

Senast uppdaterad 9 november 2016 Ansvarig grupp LK_Team Livsmedelshygien