Riskbaserad kontroll av Listeria i ätfärdiga livsmedel

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

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

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

Det är särskilt viktigt att kontrollera följande verksamheter:

- Företag som producerar riskprodukter, det vill säga kylförvarade konsumtionsfärdiga livsmedel med lång hållbarhet i vilka Listeria monocytogenes kan växa till, exempelvis vakuumpackad rökt (framför allt kallrökt) och gravad fisk, mjuka och halvmjuka ostar (mögel- och kittostar), charkprodukter (till exempel korvar eller färdiglagade köttbullar) och ätfärdiga matlådor.
- Företag som producerar riskprodukter med metoder som medför en ökad risk för kontaminering, som saltinjektion eller skivning av produkter.
- Företag som har lokaler och utrustning där riskprodukter 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 4 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH