

Åtgärder för att förhindra kontaminering och tillväxt av listeria

Stödjande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

På den här sidan finns exempel på olika åtgärder som livsmedelsföretag kan vidta för att förhindra kontaminering och tillväxt av listeria.

Nedan finns exempel på åtgärder som kan förhindra kontaminering och tillväxt av listeria:

- Företag som producerar riskprodukter måste identifiera kritiska punkter i tillverkningsprocessen när det gäller *L. monocytogenes*. Det kan gälla dels produktionsmetoder som kan innebära en ökad risk för kontaminering, till exempel saltinjektion eller skivning av produkter, dels metoder som kan minska risken för att *Listeria* växer till höga halter, till exempel att man tillsätter ämnen som förhindrar tillväxt eller anger kortare hållbarhetstid. Företaget måste införa en eller flera åtgärder som förebygger, eliminerar eller reducerar faran till acceptabla nivåer och företaget ska kunna visa att grundförutsättningarna och eventuella andra åtgärder ger avsedd effekt.
- *L. monocytogenes* förekommer ofta som en miljösmitta i en anläggning, vilket medför att god rengöring och hygien är av stor vikt för att undvika återkontamination. Därför är det viktigt att provtagning utförs även i produktionslokalerna och på processutrustningen. Särskilt viktig är provtagning på utrustning eller ytor som kommer i kontakt med oskyddade produkter.
- Inköpta råvaror eller färdiga produkter kan vara kontaminerade med *L. monocytogenes*. Företag som tar in varor från annat EU-land eller importerar färdiga produkter ska kontrollera att kriterierna i förordning (EG) nr 2073/2005 följs hos tillverkare/leverantör. Det kan följas upp med provtagning av de införda/importerade produkterna.
- Produkter ska kylförvaras på ett korrekt sätt för att begränsa tillväxt av *L. monocytogenes*.

Senast uppdaterad 1 februari 2018 Ansvarig grupp LK_Team Livsmedelshygien