Åtgärder vid fynd av Listeria i 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 exempel på åtgärder som livsmedelsföretagaren och kontrollmyndigheten kan vidta vid fynd av Listeria monocytogenes i livsmedel.

Agerande vid icke säkra livsmedel

Livsmedel med analysresultat som bedöms som otillfredsställande ska betraktas som icke säkra, se artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002. Sådana livsmedel får inte släppas ut på marknaden, om de inte kan vidarebehandlas för att bli säkra. Om ett sådant livsmedel ändå finns på marknaden är det företagarens skyldighet att dra tillbaka det, och att varna konsumenterna., se artikel 19 i förordning (EG) nr 178/2002. Om kontrollmyndigheten bedömer att ett livsmedel eller parti livsmedel inte uppfyller kravet för ett säkert livsmedel, och företaget inte självmant agerar, måste myndigheten fatta beslut som leder till att livsmedlet inte kommer ut på marknaden eller dras bort därifrån.

Åtgärder vid bristande efterlevnad

Vid otillfredsställande analysresultat ska företaget meddela sin kontrollmyndighet om hälsofaran, se artikel 19.3 i förordning (EG) 178/2002. Kontrollmyndigheten bedömer sedan om fyndet ska notifieras via RASFF.

RASFF

Felsökning vid positiva analyssvar

Vid fynd av Listeria monocytogenes, oavsett om det är över eller under gränsvärdet, ska företaget alltid utföra en felsökning inom produktionen för att försöka ta reda på hur kontamineringen skett samt vidta åtgärder enligt HACCP-principerna för att undvika att det inträffar igen.

Lämpliga frågeställningar för felsökningen kan vara:

- Har produktens sammansättning ändrats (till exempel pH, vattenaktivitet, tillsatser)?
- I vilket led i produktionen kan kontaminering ha skett?
- Har man bytt leverantör?
- Hur fungerar kontrollen av råvaror?
- Har produkten hanterats som det är tänkt i hela processen/kedjan?
- Är städrutiner/rengöringskontroller tillräckliga, har rutinerna följts?
- Har det varit byte av personal (semestervikarier med mera) vid kritiska processteg?
- Följer personalen på företaget de fastställda rutinerna?

När Listeria monocytogenes finns i en produkt har produkten i de flesta fall kontaminerats av utrustning och lokaler på anläggningen. Alltså bör företaget genomföra sanering av anläggning/produktionslinje.

Utökad provtagning av både utrustning och lokaler samt produkt, bör genomföras till dess att det är säkerställt att hygienåtgärderna gett effekt.

Senast uppdaterad 26 april 2023 Ansvarig grupp SV_LH