

Åtgärder vid fynd av Listeria på utrustning och i lokaler

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* på utrustning och i lokaler.

Det ska finnas en åtgärdsplan som företagaren följer om *Listeria monocytogenes* hittas på utrustning och i lokaler. Om bakterien påvisas på utrustning eller i lokalerna ska livsmedelsföretagaren kunna visa för den behöriga myndigheten vilka åtgärder som ska vidtas för att komma till rätta med problemet.

Påvisas *Listeria monocytogenes* på utrustning och ytor som kommer i kontakt med oskyddad produkt efter eventuellt värmebehandlingssteg kan kraftfulla åtgärder bli aktuella.

Företagen förväntas utföra rengöringsinsatser och orsaksanalys. Det kan även bli aktuellt med provtagning av produkt som hanterats av aktuell utrustning vid aktuell tidsperiod för att säkerställa att kraven i livsmedelskriteriet uppfylls.

Exempel på frågor som kan användas vid uppföljande kontroll vid anläggningar med positiva utrustningsprover:

- Har företaget genomfört extra rengöring, sanering, av aktuella lokaler och utrustning?
- Har företaget genomfört provtagning av annan utrustning och i lokalerna för att spåra omfattningen av kontaminationen?
- Har företaget följt sina egna rutiner för hantering då *Listeria monocytogenes* återfanns på utrustning?
- Har företaget sett över sina rutiner/skapat rutiner så att kontamination av *Listeria monocytogenes* i framtiden kan undvikas?
- Är företagets åtgärder tillräckliga i relation till lagstiftningen?

Senast uppdaterad 26 april 2023 Ansvarig grupp SV_LH