Bedömning av företagens provtagningsfrekvens för 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.

Bedömning av lämpligt provtagningsintervall påverkas av tidigare analysresultat, förfaranden enligt HACCP och produktionsvolym. Producenter med stor produktion bör ta prov oftare än andra, då det innebär större risk om produkter med Listeria monocytogenes släpps ut på marknaden.

Faktorer som påverkar bedömningen av företagens provtagningsfrekvens

Flera faktorer påverkar bedömningen av företagens provtagningsfrekvens, fler prov bör generellt tas:

- Ju större produktionsvolymen är.
- Vid produktion av livsmedel i vilka Listeria kan växa till.
- Vid produktion av livsmedel som tidigare utpekats som smittkällor i utbrott, främst vakuumpackad rökt/gravad fisk, mögel- och kittost och charkprodukter.
- Ju fler tidigare fynd som gjorts i den egna kontrollen (både i livsmedel och på utrustning/lokaler).
- När HACCP ändras för att verifiera systemet.

Provtagningsfrekvens inom olika branscher

För vissa livsmedelskategorier ges förslag på lämpliga provtagningsfrekvenser i branschriktlinjer som granskats av Livsmedelsverket. Det gäller bland annat branschriktlinjerna Fiskbranschens Riksförbunds vägledning vid tillverkning av fiskprodukter, Branschriktlinjer för hygienisk produktion av mjölkprodukter samt Guide till god hygienisk praxis vid hantverksmässig tillverkning av ost och andra mjölkprodukter. Alla branschriktlinjer hittar du på Livsmedelsverkets webbplats.

Branschriktlinjer

Provtagning i enlighet med de mikrobiologiska kriterierna är oftast inte aktuellt i butik eller restaurang. Men det kan ändå vara relevant med viss provtagning, till exempel om en butik gravar eller röker stora mängder fisk eller tillverkar ätfärdiga matlådor, eller om en restaurang tillverkar sushi eller sallader med en hållbarhet som är längre än fyra dagar.

Butikspackade livsmedel säljs oftast med kort hållbarhetstid. Eftersom risklivsmedel är sådana som har lång hållbarhet är provtagning av butikspackade ätfärdiga livsmedel oftast inte relevant. Det kan däremot vara av värde att butiker ibland tar prov på utrustning som skärmaskiner eller förpackningsutrustning. Om butiker producerar ätfärdiga livsmedel som kan utgöra en risk, exempelvis röker eller gravar lax eller tillverkar ätfärdiga matlådor, kan de behöva ta prov på de produkterna (beroende på hur stor produktionen är).

Provtagning av utrustning och miljö

Provtagning av utrustning och miljö är viktigt för att ta reda på om Listeria monocytogenes finns i anläggningen och därmed kan kontaminera produkten. Antal provtillfällen kan variera med produktionsvolym. Antal provtillfällen i miljön bör inte understiga antal provtillfällen av produkterna. Antal prover vid varje provtillfälle påverkas av lokaler och utrustning. Provtagningsfrekvensen kan också påverkas av andra faktorer, till exempel annan verifiering av rengöringsrutiner.

Listeriaprovtagning av ätfärdiga livsmedel - Kontrollwiki

Exempel - avsaknad av provtagningsplan

Ett företag som producerar ätfärdiga livsmedel där Listeria kan växa till tar inte ut Listeriaprover, varken på utrustning eller i lokaler. Vad ska jag som inspektör göra?

Avvikelse riktas mot artikel 5.1 (produktprov) samt artikel 5.2 (miljöprov). I det här fallet krävs en snabb uppföljning av att företaget tar fram en provtagningsplan, åtgärdsplan och ser över HACCP samt tar ut prover både på utrustning, i lokaler och på produkter. Beroende på hur företaget agerar kan det bli aktuellt med extra kontroll (inklusive offentlig provtagning).

Senast uppdaterad 4 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH