

# Bedömning av företagens provtagningsfrekvens för ätfärdiga livsmedel

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Bedömning av lämpligt provtagningsintervall för företagens kontroll påverkas av tidigare kontrollresultat, förfaranden enligt HACCP och produktionsvolym. Producenter med stor produktion bör ta prov oftare än andra, då det innebär större risk om produkter med *L. 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 skivade 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 och Branschriktlinjer för hygienisk produktion av mjölkprodukter. Alla Branschriktlinjer hittar du på Livsmedelsverkets hemsida.

### Branschriktlinjer

För hantverksmässig tillverkning av livsmedel kan rekommendationer om provtagning finnas i vissa av de branschriktlinjer som organisationen Eldrimner tar fram.

### Eldrimner

Provtagning i butik eller restaurang, i enlighet med de mikrobiologiska kriterierna, är oftast inte aktuellt. Det kan ändå vara relevant med viss provtagning om en butik till exempel gravar eller röker stora mängder fisk 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. Om butiker producerar ätfärdiga livsmedel, som kan utgöra en risk, exempelvis röker eller gravar lax, 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 *L. 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.

### Exempel - avsaknad av provtagningsplan

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

Awikelse 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 27 januari 2017 Ansvarig grupp LK\_Team Livsmedelshygien