

Mikrobiologiska faror och indikatororganismer

Stödande instruktion för livsmedelskontrollen

Här hittar du fakta om mikrobiologiska faror och indikatororganismer som kan vara aktuella att analysera i livsmedel, både i offentlig kontroll och i livsmedelsföretagens egen kontroll. Syftet är att ge förståelse för förekomsten av mikroorganismer och dess tillväxtmöjligheter i olika livsmedel.

Stöd till mikrobiologisk provtagning

Informationen under detta avsnitt kan användas som stöd till provtagning inom offentlig kontroll vid planering, genomförande och vid bedömning av analysresultat. Informationen är också ett lämpligt underlag för bedömning av företagets egen kontroll.

Sammanställningen bygger på de mest karaktäristiska dragen hos de olika farorna. För sjukdomsframkallande mikroorganismer, även inom en och samma art, är spännvidden stor när det gäller sjukdomsframkallande förmåga och förökning i livsmedel. Det är därför inte möjligt att täcka in alla tänkbara situationer då mikroorganismer kan växa till, orsaka sjukdom eller leda till förskämning.

För några mikroorganismer finns lagstadgade gränsvärden, så kallade mikrobiologiska kriterier. Se förordning (EG) nr 2073/2005. Men generellt ges inga riktvärden för mikroorganismer i olika livsmedelskategorier, eftersom det inte är tillämpligt för alla situationer. I stället måste hälsoriskerna bedömas från fall till fall.

För de sjukdomsframkallande mikroorganismer som saknar lagstadgade gränsvärden, anges ibland ungefärliga halter för vad som kan bedömas vara anmärkningsvärt eller hälsoskadligt. Observera att dessa endast är vägledande och att andra brister i en verksamhet än analysresultat med höga halter av en viss mikroorganism också kan leda till åtgärder.

Ytterligare information

Utredning av utbrott

Provtagning i samband med utbrott

Kontroll av mikrobiologiska hälsorisker

Bakterier, virus och parasiter i livsmedel

Senast uppdaterad 23 augusti 2017 Ansvarig grupp LK_Team Livsmedelshygien