

Operativt mål 21 - Listeria i fisk- och charkuteriprodukter

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Ta del av vårt stödmaterial till operativt mål 21 i form av information och frågor som är bra att ställa vid kontroll av att målet är uppfyllt.

Om målet

Operativt mål 21 - Listeria i fiskeriprodukter och charkprodukter - NKP-webben

Rapportering av målet

Målet ska rapporteras enligt anvisningarna till myndighetsrapporteringen.

Anvisningar - Information om utförda kontroller

Det innebär att rapportering av målet ska ske mot rapporteringspunkt P37 och mot nedanstående lagstiftningspunkt:

K02 - Mikrobiologiska kriterier i livsmedel

Vad ska kontrolleras

Kontrollerna ska bestå av följande moment:

- Bedömning av företagets rengöringsrutiner och rutiner för att minska risken för att eventuell listeria från utrustning och i lokaler kontaminerar oskyddad produkt.
- Bedömning av företagets provtagningsplan för kallrökt och gravad fisk alternativt rökt eller kokt skinka eller kalkonkött.
- Bedömning av företagets provtagningsplan för utrustning och i lokaler där kallrökt och gravad fisk alternativt rökt eller kokt skinka eller kalkonkött produceras.
- Bedömning av företagets rutiner för hantering av positiva listeriaprover i produkter.
- Bedömning av företagets rutiner för hantering av positiva listeriaprover på utrustning och i lokaler.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontroll och/eller för att bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

Riskbaserad kontroll av listeria i ätfärdiga livsmedel

Kontroll av mikrobiologiska kriterier

Mikrobiologiska kriterier

En utbildning för kontrollpersonal om listeria och kontroll med avseende på denna fara finns i Livsmedelsverkets utbildningsportal som nås via Livstecknet.

Livstecknet

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp SV_SL