

INTENSIFIERAD LISTERIATILLSYN

Centrala saker med tanke på egenkontroll gällande listeria.

Produktionsmängden**Beskrivning av produktionsprocessen**

Råvarornas ursprung och kvalitet (rund, rensad eller filead fisk), bearbetningen (förädling, förpackning, förvaring)

Lokalernas placering

För att korskontamination skall undvikas skall rena och smutsiga lokaler konstruktions- och funktionsmässigt åtskiljas från varandra så, att råvarorna och slutprodukterna, liksom också förpackade och oskyddade råvaror och produkter kan hållas tillräckligt åtskilda från varandra.

***Råvaror och färdiga produkter hålls åtskilda från varandra**

***Förpackade och oskyddade produkter hålls åtskilda från varandra**

***Gångrutterna**

Konstruktioner och underhåll**Arbetshygienen****Rengöringen*****Den normala rengöringen**

Områden med hög hygien, områden med god hygien, områden med neutral hygien, s.k. smutsiga områden.

Rengöringen och desinficeringen av lokalerna, maskinerna, utrustningen och redskapen i anläggningen, använda rengöringsmedel

***Rengöringen av specialobjekt**

Rengöringen av specialobjekten i anläggningarnas konstruktioner skall göras planmässigt beaktande dessas egna rengörings- och desinficeringsanvisningar. Detta gäller bl.a. ventilations-, vattenlednings- och avloppsrören, elanordningarna,

kabelrännorna, tak och överbyggnader, ovansidorna på apparater och skåp och omgivningen kring strömbrytare och elapparater.

Viktiga rengöringsobjekt är till exempel förpacknings- och skärmaskinerna, saltningsutrustningen och transportörbanden. Transportörbanden skall tvättas på bägge sidor medan de är i drift. Transportörernas valsar skall också tvättas omsorgsfullt. Skärmaskinernas skärstål skall i samband med varje tvätt också rengöras mekaniskt. Vid behov kan skärmaskinernas skärstål rengöras och desinficeras också under en paus i arbetet, men då skall man ändå låta ytorna torka.

***Intensivrengöringen**

Intensivrengöringen görs planmässigt i produktionslokalerna.

I samband med intensivrengöringen monteras utrustningen isär i mindre komponenter än vid den dagliga tvätten. Vid intensivtvätt används först ett alkaliskt tvättmedel, varefter man använder ett surt tvättmedel och slutligen åter avslutar med ett alkaliskt tvättmedel. Under den tid tvättmedlen får verka utförs mekanisk tvätt med omsorgsfull skurning.

Desinficeringen görs på samma sätt som i samband med den dagliga tvätten. Desinfektionseffekten kan ökas genom att objekten behandlas till exempel med hett vatten eller het ånga.

***Saneringsrengöringen**

Under den tid saneringsrengöring pågår avbryts verksamheten i anläggningen eller lokalen som skall rengöras. I saneringsrengöringen ingår så grundlig isär montering av utrustningen som möjligt, särskilt effektiv mekanisk rengöring, värmebehandling och andra åtgärder allt enligt problemets karaktär. Desinfektionsmedlens styrka och verkningsstid ökas. Anläggningen får torka tillräckligt väl mellan de olika behandlingarna. Efter saneringsrengöringen tas ytrenhets- och produktprover i anläggningen för att konstatera att problemet eliminerats. I saneringsrengöringen ingår också grundlig utredning av produktionsförhållandena och utrustningens och ytkonstruktionernas skick och tillrättalagande av eventuella missförhållanden.

Sensorisk renhetskontroll

Ytor, utrustning och redskap som skall tvättas dagligen skall också kontrolleras sensoriskt dagligen innan arbetet inleds. I kontrollen som utförs under arbetsdagen skall fästas särskild uppmärksamhet vid sådana ytor, sådan utrustning och sådana objekt, som kommer i direkt kontakt med livsmedel. För den sensoriska kontrollen av ytor, utrustning och redskap som rengörs mer sällan skall finnas en plan så, att kontrollen omfattar hela anläggningen.

Miljöproverna:

Om det hanteras såväl råa som tillredda livsmedel i anläggningen, skall provtagningen inriktas på lokalerna och utrustningen på den rena sidan. Renhetsprover tas regelbundet särskilt från sådana ytor, som kommer i kontakt med oskyddade produkter, såsom arbetsredskap, förpacknings- och skärmaskiner och saltlösningen.

***Listeriaprovtagning av miljöproverna**

I Eviras anvisning 10501 har getts rekommenderade provtagningsfrekvenser:

- anläggningens årsproduktion under 250 000 kg
anläggningar som tillverkar sådana ätfärdiga produkter, där *L. monocytogenes* kan växa: 3-5 prover 4-6 ggr/år
andra anläggningar: 3-5 prover 2-3 ggr/år
- anläggningens årsproduktion 250 000-500 000 kg

anläggningar som tillverkar sådana ätfärdiga produkter, där *L. monocytogenes* kan växa: 3-5 prover 6-8 ggr/år
 andra anläggningar: 3-5 prover 3-4 ggr/år

- anläggningens årsproduktion över 500 000 kg
 anläggningar som tillverkar sådana ätfärdiga produkter, där *L. monocytogenes* kan växa: 3-5 prover 8-12 ggr/år
 andra anläggningar: 3-5 prover 4-6 ggr/år

*Åtgärder då listeria konstaterats

Om *L. monocytogenes* bakterier konstateras i renhetsprover som tagits av produktionslokalerna eller utrustningen i en anläggning som tillverkar ätfärdiga livsmedel, skall anläggningen omedelbart inleda undersökningar för att lokalisera kontaminationskällan och utreda kontaminationens omfattning. Renhetsprover tas heltäckande av hela produktionslinjen. Det skall också utredas om produkter eventuellt kontaminerats. Att andra listeriaarter påträffas i proverna innebär också en ökad risk för *L. monocytogenes* och därför skall också ett konstaterande av sådana inleda tilläggsundersökningar.

Produktproverna:

Förekomsten av bakterien *L. monocytogenes* i fiskprodukter avsedda att ätas oupphettade skall följas upp regelbundet. Proverna tas av färdiga produkter i slutet av produktionskedjan. Bakterier som eventuellt blivit kvar i utrustningen efter tvättar kan bäst konstateras av dagens första förpackningar, medan åter korskontamination lättare kan komma fram av den senare produktionen under dagen. Produktprovet kan förvaras i anläggningen för undersökning av förekomst av bakterien *L. monocytogenes* senare under försäljningstiden.

Om provet tagits i anläggningen, får bakterien *L. monocytogenes* inte förekomma i produkten. Om provet tagits av en produkt som släppts ut på marknaden, är gränsvärdet 100 cfu/g, om tillverkaren till produkten på ett sätt som tillfredsställer myndigheterna kan påvisa att gränsen 100 cfu/g inte överskrids under försäljningstiden. Vid utvärdering av det, om gränsen 100 cfu/g överskrids under försäljningstiden, kan man ta *Listeria monocytogenes* – tillväxtkurvprogram (såsom programmet SSSP, Seafood Spoilage and Safety Predictor) till hjälp. Om det till exempel konstateras 10 cfu/g av bakterien *Listeria monocytogenes* i ett prov, är det sannolikt att gränsen 100 cfu/g inte överskrids under försäljningstiden.

*Listeriaprovtagningsplan för produkterna

I Eviras anvisning 10501 har getts rekommenderade provtagningsfrekvenser:

Livsmedelskategori	Rekommenderad provtagningsfrekvens		
	Årsproduktionen under 30 000 kg	Årsproduktionen 30 000 – 100 000 kg	Årsproduktionen över 100 000 kg
Sådana ätfärdiga produkter, där <i>L. monocytogenes</i> kan växa och vilkas försäljningstid är 5 dygn eller mera Betydande risk. ¹	6 ggr/år	12 ggr/år	24 ggr/år
Sådana ätfärdiga produkter, där <i>L.</i>	3 ggr/år	6 ggr/år	12 ggr/år

<i>monocytogenes</i> kan växa och vilkas försäljningstid är 5 dygn eller mera. Måttlig risk. ²			
Sådana ätfärdiga produkter, där <i>L. monocytogenes</i> inte kan växa och vilkas försäljningstid är under 5 dygn. Låg risk. ³	2 ggr/år	4 ggr/år	6 ggr/år

1 Till exempel vakuumpförpackad gravad och kallrökt fisk.

2 Till exempel fiskbullar och -biffar, varmrökt fisk.

3 Till exempel halvkonserv.

***Åtgärder då listeria konstaterats**

Om gränsvärdena överskrids, skall produkterna återkallas från marknaden.

Om *L. monocytogenes* bakterier konstateras i en produkt, skall renhets- och produktprover tas för utredning av kontaminationskällan. I produktionslokalerna skall allt enligt det aktuella fallet göras intensivrengöring eller saneringsrengöring. Efter rengöringen skall tilläggsprover tas av såväl utrustningen som produkterna för att kunna konstatera att saneringsåtgärderna har varit tillräckliga och att listeria inte längre förekommer. Kontaminationskällan skall utredas med renhets- och produktprover.

Längsta hållbarhetstiden som getts för produkterna och fastställandet av hållbarhetstiden:

Evira rekommenderar att försäljningstiden för kallrökta och gravade fiskeriprodukter är högst 14 dygn från produktens tillverkningsdag.

***Hållbarhetstester**

Företagaren skall fastställa en sådan hållbarhetstid för produkterna han producerar, som bygger på hållbarhetstester.

Produkternas förvaringstemperatur:

Fiskeriprodukter skall förvaras i följande temperaturer:

Färska och upptinade oförädlade fiskeriprodukter (såsom upptinad filé som förvarats fryst):

0 °C

Förädlade fiskeriprodukter förpackade i vakuum eller i en skyddande atmosfär: 0-3 °C

Kallrökta och gravade fiskeriprodukter:

0-3 °C

Övriga förädlade fiskeriprodukter:

0- 6 °C

Återkallelse av produkter:

Om en livsmedelsföretagare anser eller har skäl att anta att ett livsmedel som han har importerat, producerat, bearbetat, framställt eller distribuerat inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet skall han omedelbart inleda förfaranden för att dra tillbaka detta livsmedel

från marknaden i de fall livsmedlet inte längre står under denna livsmedelsföretagares omedelbara kontroll och informera de behöriga myndigheterna om detta. Om produkten kan ha nått konsumenten skall han på ett effektivt och noggrant sätt informera konsumenterna om varför livsmedlet dragits tillbaka från marknaden, och vid behov återkalla livsmedel som konsumenterna redan har erhållit, om andra åtgärder är otillräckliga för att upprätthålla en hög hälsoskyddsnivå.

Kommissionens förordning (EY) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1369/2011) om livsmedelshygien i anläggningar

Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1367/2011) om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler

Eviras anvisning 10501, "Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005"

Eviras anvisning 10502, "Mikrobiologisk provtagning och analys av livsmedel"