



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

RAPPORT OM KONTROLPROJEKT FOR kontrol med *Listeria monocytogenes* i produktionsmiljøet i kødprodukt- og fiskevirksomheder Projekt J. nr.: 2010-20-64-00287

BAGGRUND OG FORMÅL

Virksomheder, som producerer spiseklare produkter, hvor *Listeria monocytogenes* kan være en risiko, skal etablere et overvågningsprogram for undersøgelse af forarbejdningsområder og udstyr for forekomst af *Listeria monocytogenes*, jf. Kommissionens Forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier i fødevarer, artikel 5, stk. 2.

Formålet med dette projekt har været at kontrollere, om virksomhedernes egenkontrolprogram for *Listeria monocytogenes*, herunder virksomhedernes rengørings- og desinfektionsrutiner, er effektive og tilstrækkelige til at sikre, at forarbejdningsområder og udstyr i virksomhederne ikke er forurenet med denne bakterie. Formålet har ligeledes været at kontrollere virksomhedernes egen prøveudtagning for *Listeria monocytogenes* i forarbejdningsområder og på udstyr.

Projektet har specielt været rettet mod kødprodukt- og fiskevirksomheder, der fremstiller spiseklare produkter.

METODE OG RESULTATER

Der blev udtaget prøver fra 40 kødproduktvirksomheder og 4 fiskevirksomheder i perioden april 2011 til juli 2012. I hver virksomhed blev der udtaget 6-10 prøver. I alt blev der udtaget 418 prøver.

Prøverne blev udtaget som svaberprøver fra overflader af produktionsudstyr og det nære produktionsmiljø. Prøveudtagning blev foretaget efter endt rengøring og desinfektion og inden opstart af produktion.

Prøverne blev udtaget på steder i produktionen, hvor der var direkte kontakt mellem overflade og produkt eller på overflader uden umiddelbar kontakt med produktet, men som var en del af det nære produktionsmiljø.

Prøverne blev analyseret kvalitativt for *Listeria monocytogenes*.

Der blev påvist *Listeria monocytogenes* i svaberprøver fra syv kødproduktvirksomheder. I fem virksomheder blev der fundet en positiv prøve, en virksomhed havde 2 positive prøver og en virksomhed havde 3 positive prøver. Ingen af de positive prøver er udtaget fra overflader, der kommer i direkte kontakt med spiseklare produkter.

Der blev ikke påvist *Listeria monocytogenes* i svaberprøver fra fiskevirksomheder.

KONKLUSION OG VURDERING

Forordningen fastsætter ikke specifikke grænser for fund af *Listeria monocytogenes* i produktionsmiljøet, da vurderingen af et fund vil afhænge af produkttypen. Fund på produktberørende overflader bør generelt vurderes strengere end fund på overflader, der ikke kommer i berøring med produktet. Efter rengøring og desinfektion bør kun specielt udsatte steder, som f.eks. afløb være positive.

Der er ikke i nogen af de undersøgte virksomheder påvist *Listeria monocytogenes* på overflader, der kommer i direkte kontakt med spiseklare produkter, hvilket må betragtes som tilfredsstillende. Der er ikke givet sanktioner i forbindelse med dette projekt, men virksomhederne er vejledt om rengøring og desinfektion af ikke produktberørende flader.

Projektleder: Lis Jarlhelt Andersen, fvst@fvst.dk

Kontaktperson: Annette Perge, fvst@fvst.dk

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord