



Slutrapport for kampagnen Styring af listeria i fiskevirksomheder 2017

INDLEDNING

Fødevarestyrelsen har som opfølgning på kritisk eftersyn af den danske listeriainsats og som en del af Fødevarerforlig 3 iværksat en række initiativer overfor listeria, herunder en kontrolindsats rettet mod producenter af kendte risikoprodukter for listeria. Målet er at fastholde fokus på listeria og give virksomhederne bedre vejledning, der kan omsættes i praksis for at forebygge og undgå smitte til forbrugerne.

I 2015 gennemførte Fødevarestyrelsen en kontrolkampagne om styring af listeria rettet mod alle producenter af røget eller gravad fisk. En tredjedel af virksomhederne (ca. 29 %) fik en sanktion, og kontrolkampagnen viste dermed et behov for mere vejledning og opstramning, særligt i forhold til krydskontamination, prøveprogram og risikoanalyse i forhold til produkter og produktionsprocesser.

Kontrolkampagnen er blevet gentaget i 2017 for at følge op på, at fiskevirksomhederne har fået bedre styr på listeria. Der blev udført kontrol hos alle producenter med produktion af røget eller gravad fisk. Resultaterne af kampagnen skal danne grundlag for at vurdere effekten af de igangsatte listeriainitiativer, herunder om regelefterlevelsen er forbedret siden kampagnen i 2015.

Desuden var formålet med kampagnen at fastholde fokus på listeria og kontrollere, om virksomhederne har fået strammet op og forbedret styringen af listeria gennem gode og effektive egenkontrol-, hygiejne- og rengøringsprocedurer.

KONKLUSION

Resultaterne af kontrolkampagnen viser, at der er sket en forbedring i forhold til kampagnen, der blev udført i 2015. I den første kontrolkampagne i 2015 fik en tredjedel af virksomhederne en sanktion, hvilket nu er reduceret til knap en femtedel.

Virksomhederne har generelt fået bedre styr på listeria og fået strammet op på den hygiejniske håndtering samt hygiejneprocedurer, rengøring og vedligehold. En mindre andel mangler fortsat at få styr på egenkontrollen primært i forhold til prøveplaner og holdbarhedsvurderinger i forhold til listeria.

Resultaterne af den mikrobiologiske kontrol af virksomhedernes produkter viser, at grænseværdierne for listeria er overholdt i over 95 % af de undersøgte produkter.

Samlet indikerer resultaterne, at vejledningsmaterialet og værktøjerne udarbejdet til virksomhederne siden sidste kampagne har haft en effekt. Denne forbedring skal fastholdes, og da der er en håndfuld virksomheder, der stadig har udfordringer på området, er der behov for fortsat fokus på listeria i virksomheder med produktion af røget og gravad laks.

RESULTATER

Der blev udført kontrol i alle danske engrosvirksomheder med produktion af spiseklar røget eller gravad fisk, i alt 31 virksomheder.

Der blev givet sanktioner i 6 virksomheder (ca. 19 %), hvilket svarer til en samlet regelefterlevelse på ca. 81 % (se tabel 1 og figur 1). Af de 6 virksomheder fik 2 virksomheder flere sanktioner ved samme kontrolbesøg.

Der blev samlet givet 8 indskærpelser inden for lovgivningsområdet egenkontrol, og der blev ikke givet hverken bøder eller påbud. Der blev givet 3 indskærpelser vedr. virksomhedernes prøveplan, 4 indskærpelser for virksomhedernes indplacering i fødevarerkategori i henhold til mikrobiologiforordningen og 1 indskærpelse for manglende dokumentation af opvarmning og nedkøling under produktion.

Der blev undersøgt prøver fra 29 ud af de 31 kontrollerede virksomheder. Det var ikke muligt at få prøver af relevante produkter for 2 af virksomhederne. Der blev i alt undersøgt 55 partier af færdigvarer af forskellige typer røget og gravad fisk, herunder primært koldrøget laks (se figur 3).

I 2 virksomheder blev der konstateret overskridelse af de mikrobiologiske grænseværdier for listeria i henholdsvis et parti koldrøget hellefisk og et parti koldrøget laks. Det svarer til, at grænseværdien for listeria var overskredet i knap 4 % af de undersøgte partier og knap 7 % af de virksomheder, der er udtaget prøver i. Dermed overholdt ca. 96 % af de undersøgte produkter grænseværdien for listeria. Fødevarestyrelsen har fulgt op efter gældende praksis i begge tilfælde med overskridelser.

METODE

Fødevarestyrelsen gennemførte i perioden 1. september til 31. oktober 2017 kontrolbesøg i alle engrosvirksomheder, der producerer varmrøgede, koldrøgede eller gravad fiskeprodukter.

Kontrollen blev som udgangspunkt gennemført som uanmeldt, ordinært kontrolbesøg, men hvor det var nødvendigt for at kunne udføre kontrollen, blev besøget anmeldt på forhånd. Kontrollen blev udført som et prioriteret kontrolbesøg i de virksomheder, hvor

alle ordinære kontrolbesøg var udført. Kontrolbesøgene blev dokumenteret på kontrolrapporter efter de sædvanlige principper.

Kampagnen havde fokus på 4 lovgivningsområder:

- Virksomhedens egenkontrol
- Hygiejne: Håndtering af fødevarer
- Hygiejne: Rengøring
- Hygiejne: Vedligehold

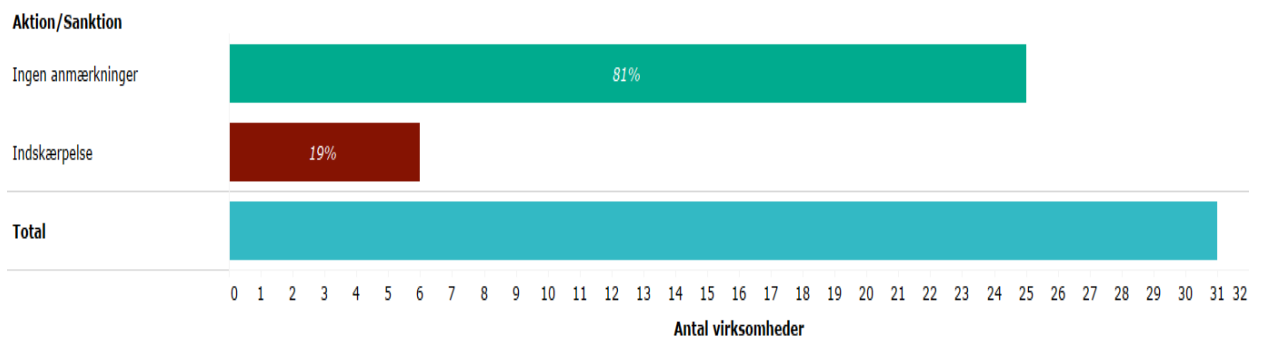
Der blev i forbindelse med kontrollen udtaget prøver af 1-2 partier af færdige produkter i hver virksomhed til undersøgelse for *Listeria monocytogenes* (listeria). Prøverne blev udtaget af udvalgte risikoprodukter i den enkelte virksomhed? og analyseret kvalitativt for listeria. Ved positivt fund blev der desuden lavet en kvantitativanalyse. Analyseresultaterne blev vurderet i forhold til gældende mikrobiologiske grænseværdier for listeria.

TABELLER OG FIGURER

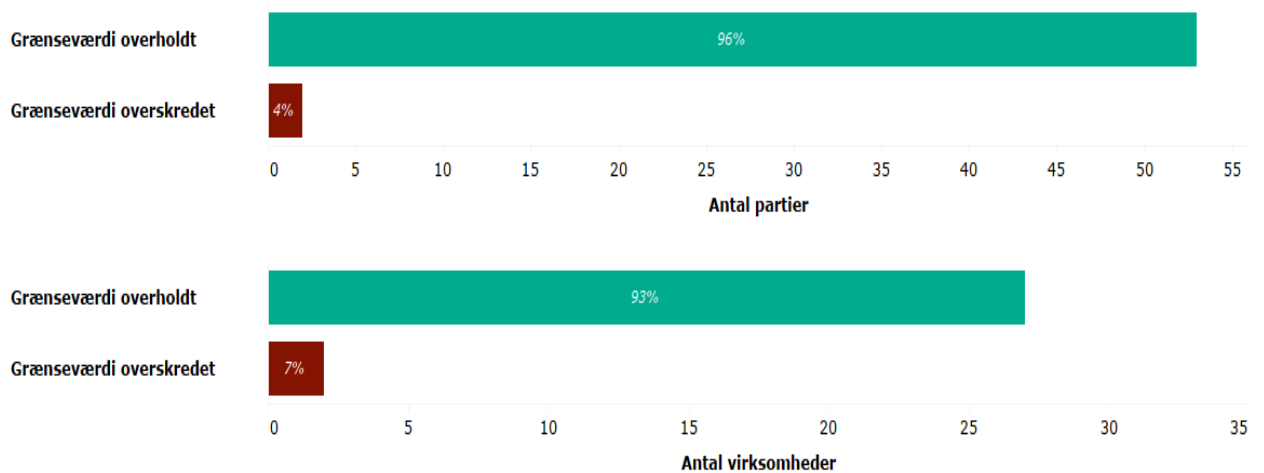
Tabel 1: Kontrolresultater fordelt på lovgivningsområder

Lovgivningsområde	Aktion/Sanktion	
	Ingen anmærkninger	Indskærpelse
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	30 100%	
Hygiejne: Rengøring	28 100%	
Hygiejne: Vedligeholdelse	26 100%	
Virksomhedens egenkontrol	24 80%	6 20%

Figur 1: Samlede kontrolresultater i forhold til aktioner/sanktioner



Figur 2: Resultater for listeria analyser af udtagne partier opgjort i antal undersøgte partier og antal virksomheder



Figur 3: Antal undersøgte partier fordelt på produkttyper

