

Handläggare
Lena Björklund-Stoehr
Telefon: 0850828187**Till**
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2017-04-04
p.13

Samordnat Listeriaprojekt

***Listeria monocytogenes* i kallrökt/gravad fisk och skivade charkprodukter samt miljöprover**

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm
FörvaltningsdirektörBritta Björkholm
Avdelningschef

Sammanfattning

Infektion med *Listeria monocytogenes* kan orsaka mycket allvarlig sjukdom hos personer med nedsatt immunförsvar. Till riskgrupperna hör bland annat gravida, äldre, personer med cancer eller personer som genomgått en transplantation. Sjukdomen är ovanlig men under de senaste årtiondena är trenden att antalet fall ökar, både i Sverige och i övriga Europa, sannolikt på grund av ökad konsumtion av ätbara livsmedel.

Risklivsmedel för *L. monocytogenes* är bland annat ätbara, kylförvarade fisk - och charkprodukter med lång hållbarhet. Bakterien är vanligast i vakuumpackad kallrökt eller gravad fisk, även om halterna oftast är låga. Livsmedelsverket samordnar projektet i hela Sverige och sammanställer resultat. Stockholms stad har deltagit i projektet med egen projektplan.

Totalt togs 25 prover på kallrökt fisk, 25 prover på gravad fisk och 50 prover på färdigförpackade charkprodukter av olika märke och typ. Av 100 analyserade prover var 95 prover (95 %) utan någon avvikelser medan fem prover (5 %) var positiva för *L.*

monocytogenes. De fem produkter där *Listeria* påvisades var gravad fisk, kallrökt fisk, basturökt skinka och två prover av rökt kalkon. Den kvantitativa analysen av de charkprodukter där *Listeria* påvisades visade < 10 cfu (odlingsbara bakterier per gram)/gram vilket är under gränsvärdet (100 cfu/gram). Den kvantitativa analysen av den kallrökta fisken visade 1600 cfu/gram och på den gravade fisken 280 cfu/gram, båda över gränsvärdet (100 cfu/gram). Producenten återkallade aktuella produkter.

Som ett delprojekt ingick också att kartlägga förekomsten av *Listeria* i miljön, på skärmaskin och skivmaskin som bereder eller skivar kylda ätferdiga livsmedel. Sammanlagt 46 prover på skivmaskin/skärmaskiner togs i 23 butiker. Samtliga analyser var negativa för *Listeria*.

Alla besökta butiker hade ändamålsenliga rutiner inom det kontrollerade området. Genomgången av företagets rutiner visade att alla verksamheter bedömdes ha fungerade rutiner gällande rengöring där oförpackade livsmedel hanteras.

Projektet konstaterar att förekomst och halter av *Listeria* fortfarande är en stor risk i kallrökt och gravad fisk samt i charkprodukter. Risken att drabbas av listerios ökar ju högre halter av *Listeria* som finns i livsmedlet och kontrollåtgärder som förhindrar förekomst av höga halter förväntas ha störst påverkan på att minska antalet fall av listerios. Även om höga halter av *Listeria* är relativt ovanliga i produkter som finns i detaljhandeln, kan förbättrad folkhälsa uppnås genom att minska förekomsten i livsmedel ytterligare vid tillverkningen.

Bakgrund

Listeria monocytogenes orsakar listerios och den vanligaste smittvägen anses vara via livsmedel, framför allt kyld ätfärdig mat med lång hållbarhet. Listerios är en ganska ovanlig infektion, men hos riskgrupper som äldre, personer med nedsatt immunförsvar, gravida och deras foster kan listerios ge allvarliga symtom med en dödlighet på 20-30 procent. Syftet med projektet var att undersöka eventuell förekomst och halter av *Listeria* i kyld ätfärdig mat, detta gjordes genom att delta i livsmedelsverkets projekt.

Genomförande

Mellan mars- oktober 2016 besöktes 26 butiker för kontroll och provtagning. I samband med kontrollen så utfördes följande moment:

Provtagning av produkter

Det togs prover från fyra produkter i varje butik av olika märke och typ, vilket gav totalt 100 prover. Produkterna var nära att passera bäst före-datum, detta för att proverna skulle analyseras dagen innan bäst före-datum. Extra prov (B-prov) togs på samma produkt som sparades i miljöförvaltningens frys. Företaget erbjöds att ta referensprov på produkterna.

De produkter som ingick i projektet var;

- Kallrökt, skivad fisk (t ex lax, regnbåge, hälleflundra)
- Gravad, skivad fisk (t ex lax, regnbåge)
- Kockt, skivad skinka eller medvurst
- Rökt skivad skinka eller kalkon
- Skivad leverpastej
- Skivad rostbiff
- Skivat hamburgerkött
- Skivad saltrulle

Produkterna var en kylvara, förpackad i vakuum eller i modifierad atmosfär, hade lång hållbarhet samt producerade i olika länder. Proverna analyserades med både kvalitativ (förekomst eller ej) och kvantitativ (halt) metod.

Miljöprover

Provtagning gjordes hos butiker med delikatessdisk på till exempel skär- och skivmaskin. Vid provtagning av utrustning användes så kallad svabbprovtagning med tops. Miljöprover togs på utrustning under produktionen innan rengöringen.

Kontroll av verksamhetens rutiner för Listeria

Vid inspektionskontrollen ställdes följande frågor enligt projektets checklista:

- Tas några egna prover i butiken (livsmedel/miljöprover)?
- Har verksamheten någon kontroll på att producenten utför provtagning enligt mikrobiologiska kriterier?
- Hur kontrolleras att kylkedjan hålls för aktuella produkter och hur kontrolleras att livsmedel med utgången bäst-före-datum inte säljs?
- Hur sker rengöring av aktuella maskiner så som skär- och skivmaskiner och ytor där risklivsmedel hanteras?
- Vilka rutiner har företaget vid eventuella positiva fynd (till exempel rutiner för återkallande)?

Resultat

Produktprover

Totalt togs 25 prover på kallrökt fisk, 25 prover på gravad fisk och 50 prover på färdigförpackade charkprodukter av olika märke och typ. Av 100 analyserade prover var 95 prover (95 %) utan någon avvikelse medan fem prover var positiva för *L. monocytogenes*. Produkterna där *Listeria* påvisades var gravad fisk, kallrökt fisk, basturökt skinka och två prover av rökt kalkon. Den kvantitativa analysen av de charkprodukter (3 stycken) där *Listeria* påvisats visade < 10 cfu/gram vilket är under gränsvärdet (100 cfu/gram). Den kvantitativa analysen av den kallrökta fisken visade 1600 cfu/gram och på den gravade fisken 280 cfu/gram, båda var över gränsvärdet (100 cfu/gram).

Livsmedelverket underrättades omedelbart om påvisad *Listeria* och de kontaktade respektive producent. De två livsmedelsanläggningar som hade producerat kallrökt fisk och gravad fisk återkallade de misstänkta produkter på marknaden. Sverige var tillverkningsland för alla de positiva fynden av *Listeria*.

Miljöprover

Miljöprover togs på 23 butiker sammanlagt 46 svabbprover på skivmaskin/skärmaskiner. Samtliga analysresultat var negativa för Listeria.

Kontroll av rutiner

I 18 av 24 butiker fanns det rutiner för miljöprovtagning men dessa följdes bara sporadiskt, ingen av butikerna hade Listeria i sin provtagningsplan. Majoriteten (22 stycken) av butikerna hade kontroll på att producenterna utförde provtagning via sina leverantörer.

Alla besökta livsmedelanläggningar hade ändamålsenliga rutiner för temperaturkontroll vid mottagning, förvaring av kyllda varor och goda rutiner för datumkontroll. Detta verifierades med kontrollmätning med miljöförvaltningens termometer. Temperaturerna höll max 4 °C på fiskprodukter och 2- 8 °C på charkprodukter. Alla butiker med delikatessdisk hade ändamålsenliga rutiner för rengöring och kontroll av rengöring. Resultaten för rutiner vid eventuella positiva fynd visade att alla butiker hade ett tillfredsställande spärrsystem

Förvaltningens synpunkter och förslag

Projektet konstaterar att förekomst och halter av Listeria fortfarande är en stor risk i kallrökt och gravad fisk samt i charkprodukter. I nästan hälften av de positiva fynden var halten över 100 CFU/g. Enligt förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel ska företaget styrka för kontrollmyndigheten att produkten inte kommer att överskrida 100 CFU/g under hållbarhetstiden i ätfärdiga livsmedel där Listeria kan tillväxa.

Fynden av Listeria som överskrider 100 CFU/g i ätfärdiga livsmedel indikerar en risk för människors hälsa (EFSA, 2009). Risken att drabbas av listerios ökar ju högre halter av Listeria som finns i livsmedlet och kontrollåtgärder som förhindrar förekomst av höga halter förväntas ha störst påverkan på att minska antalet fall av listerios. Även om höga halter av Listeria är ovanliga i produkter som finns i detaljhandeln, kan förbättrad folkhälsa uppnås genom att minska förekomsten i livsmedel ytterligare vid tillverkningen.

Listeria påvisades inte i något av de miljöprover som togs vid livsmedelsanläggningar där oförpackade livsmedel hanterades. God rengöring och hygien är av stor vikt för att undvika kontamination vid överdiskförsäljning.

I detta resultat från Stockholms stad så påvisades *Listeria* i 4% av proverna från vakuumpackad fisk. Detta är lägre än det resultat som presenterades i riksprojektet 2010 där 11% var positiva för *Listeria*. Livsmedelsverkets rapport som visar resultatet för 2016 i hela landet kommer senare i år.

Då *Listeria* är vanligt förekommande i miljön kan det vara orealistiskt att nå ett nollresultat, men kontrollen kan alltid förbättras. På både producent- och butiksnivå kan kontrollen fokusera ännu mer på mottagningskontroll och kylförvaring av risklivsmedel. Det är också viktigt att kontrollen fortsätter verifiera att rutinerna för *Listeria* efterlevs samt att kunskapen om *Listeria* ökar. Eftersom *Listeria* tillväxer i kyltemperaturer kan alternativa åtgärder för att förhindra att människor smittas vara att korta hållbarhetstiden, men även tillse att riskgrupperna (ffa gravida, äldre och andra känsliga personer) undviker kända riskprodukter.

Förvaltningen föreslår även en fortsatt *Listeria*provtagning i alla led.

Slut

Bilagor

1. Rapport, *Listeria monocytogenes* i kallrökt/gravad fisk och skivade charkprodukter samt miljöprover