



Karin Granath  
Enhetschef  
Telefon 08-508 28 908, 076-122 89 08  
karin.granath@miljo.stockholm.se

Till  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

## RIKTAD KONTROLL AV INDUSTRIELLT PRODUCERADE ÄTFÄRDIGA PRODUKTER AVSEENDE *LISTERIA MONOCYTOGENES* 2008

Rapport från Miljöförvaltningen

### Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till de företag som omfattats av kontrollen

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

### Sammanfattning

Miljöförvaltningen i Stockholms stad genomförde under 2008 ett projekt för att kontrollera förekomsten av bakterien *Listeria monocytogenes* i produktionslokaler och i ätfärdiga produkter. Produktprover, rengöringsprover samt okulärbesiktning av rengöring utfördes på 38 anläggningar i Stockholm stad som producerar ätfärdiga produkter.

*L. monocytogenes* kunde påvisas i golvbrunnar hos sex av företagen och hos ett av företagen kunde bakterien påvisas i den ätfärdiga produkten. Okulärt konstaterades rengöringsbrister i 45 procent av de besökta lokalerna.

I samband med Miljöförvaltningens kontroller genomfördes extra rengöring efter att bristerna påtalats.

Miljöförvaltningen kommer vid kommande inspektioner att följa upp såväl rengöringsrutiner som rutiner för provtagning.

## Bakgrund

Miljöförvaltningen i Stockholms stad genomförde under 2008 ett projekt för att kontrollera förekomsten av bakterien *Listeria monocytogenes* i produktionslokaler och i ätfärdiga produkter. Produktprover, rengöringsprover samt okulärbesiktning av rengöring utfördes på 38 anläggningar i Stockholm stad som producerar ätfärdiga produkter.

Livsmedelsföretag som producerar ätfärdiga livsmedel som kan utgöra en folkhälsorisk när det gäller *L. monocytogenes* ska enligt förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier kontrollera förekomst av *L. monocytogenes* i produktionslokaler och utrustning som en del i sitt provtagningssystem samt provta ätfärdiga produkter. Det tydliga kravet i lagstiftningen avseende bekämpandet av *L. monocytogenes* är relativt nytt. Förvaltningen har genom informationsbrev till berörda företag tidigare skriftligt informerat om den nya lagstiftningen.

*Listeria* är en bakterie som är allmänt spridd i naturen och den finns därför på många av våra livsmedelsråvaror.

*L. monocytogenes* kan orsaka sjukdomen listerios hos människa och den vanligaste smittvägen är via livsmedel. I Sverige rapporteras årligen ca 30 fall av listerios. Den drabbar framförallt vissa riskgrupper som gravida, äldre och personer med nedsatt immunförsvar. För riskgrupperna är det en mycket allvarlig sjukdom med en dödlighet på ca 25-30 procent. Förutom blodförgiftning och mag-tarmsbesvär kan *L. monocytogenes* ge influensaliknande symtom och hjärnhinneinflammation.

## SYFTE

Syftet med förvaltningens riktade kontroll var, med anledning av att bakterien kan orsaka allvarliga hälsostörningar, att

- kontrollera om företagen infört rutiner som visar att de följer Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för att förhindra spridning av *L. monocytogenes* via livsmedel till konsument och att
- informera företagen om den relativt nya lagstiftningen och dess krav.

## PROVTAGNING

Provtagningen skedde före produktionsstart då lokalerna ska vara rengjorda. Miljöförvaltningen utförde en okulärbesiktning av rengöringen och företagen fick besvara ett formulär med frågor angående deras egen provtagning avseende *Listeria*.

Fem produktprover från varje anläggning analyserades med avseende på *L. monocytogenes*, totalantal aeroba mikroorganismer, *Enterobacteriaceae* och *Staphylococcus aureus*. Sex svabbprover ("tops") togs i kyllda utrymmen, golvbrunnar och på utrustning i varje anläggning och analyserades med avseende på *L. monocytogenes*.

Proverna analyserades på sista förbrukningsdag alternativt dag före bäst före dag, för att resultaten från de olika produkterna skulle vara jämförbara. För att kontrollera den



allmänna hygienstatusen på produkten analyserades de även avseende totalantal aeroba mikroorganismer, *Enterobacteriaceae* samt *S. aureus*.

## Resultat

De 38 företagen i Stockholm stad som tillverkar ätfärdiga produkter och som ingick i projektet hade vid provtagningstillfället relativt låg förekomst av *L. monocytogenes* i sina anläggningar. *L. monocytogenes* kunde påvisas i golvbrunnar hos sex av företagen. Endast ett produktprov påvisade förekomst av *L. monocytogenes*. Okulärt konstaterades rengöringsbrister i 45 procent av de besökta lokalerna.

De flesta av företagen, 76 procent, tar produktprover och 74 procent tar rengöringsprover avseende *L. monocytogenes*. Endast 55 procent av företagen tar dock femprovsserier i enlighet med förordningen. Detta kan ge en antydning om att informationen inte nått fram fullt ut till företagen och att de inte är medvetna om att detta är ett krav. I förordningen finns ingen provtagningsfrekvens angiven vilket avspeglas i resultaten från detta projekt där man kan se att antalet prover varierar mycket mellan olika företag, både vad det gäller produktprover och rengöringsprover. Företagen ska själva avgöra vad som är en rimlig nivå för provtagning utifrån deras omfattning och produktsortiment.

## Förvaltningens synpunkter

Företagen ska själva utföra en okulär besiktning av bland annat rengöring innan produktionsstart och därför är resultatet att 45 procent av anläggningarna var underkända avseende rengöring vid Miljöförvaltningens okulära besiktning anmärkningsvärt.

Det är företagets ansvar att lokalerna är rengjorda vid produktionsstart. Detta projekt har visat att många företag bör se över sina rutiner för rengöring och okulärbesiktning. Företagens egna kontroller och styrning för att förhindra förekomst av *L. monocytogenes*, som även omfattar verifierande provtagning av produkter och lokaler för analys av *L. monocytogenes* bör införas på samtliga anläggningar som omfattas av lagstiftningskraven.

I samband med Miljöförvaltningens kontroller genomfördes extra rengöring efter att bristerna påtalats.

Miljöförvaltningen kommer vid kommande inspektioner att följa upp såväl rengöringsrutiner som rutiner för provtagning.

Slut

## Bilagor

Bilaga            Rapport om Kontroll av industriellt producerade ätfärdiga produkter avseende *Listeria monocytogenes* i Stockholm stad 2008