



## Slutrapport for kampagnen Styring af Listeria i detail

---

### INDLEDNING

---

Den teknologiske udvikling i fødevarerbranchen har gjort det muligt, at mange fødevarerprodukter kan holde sig længere uden de fordærves. Det benytter virksomhederne sig selvfølgelig af. Den lange holdbarhedstid giver desværre gode vækstbetingelser for bakterien *Listeria monocytogenes*. *Listeria* vokser glimrende i vakuumpakninger og ved køleskabstemperaturer og kan, selv i sygdomsfremkaldende antal, hverken lugtes eller smages

Fødevarestyrelsen vil med denne kampagne kontrollere, at detailforretninger fx slagterforretninger og slagterafdelinger i supermarkeder, fiskeforretninger og lignende, der producerer kendte risikoprodukter for *Listeria* har en god styring af og fokus på *Listeria*. Derudover vil Fødevarestyrelsen udbrede kendskabet til det nye vejledningsmateriale på "Alt om *Listeria*-sitet" <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Listeria.aspx>.

Det nye vejledningsmateriale giver virksomhederne mulighed for at følge op på opmærksomhedspunkter, blandt andet i relation til eventuelle prøveplaner og indplacering af produkter i kategorier i forhold til vækst af *Listeria*.

Formålet med kampagnen er at kontrollere og vejlede om

- virksomhedens egenkontrol for *Listeria*, herunder med særlig fokus på risikoanalysen, virksomhedens hygiejneprocedurer og deres implementering i praksis
- Udbrede kendskabet til Fødevarestyrelsens vejledningsmateriale på "Alt om *Listeria*-sitet"

---

### KONKLUSION

---

Der er behov for mere fokus på virksomhedernes risikoanalyse på *Listeria*-området: Herunder især kriterier for beregning af holdbarhedslængde og styrende foranstaltninger for at undgå forekomst af *Listeria*.

Dette kan hænge sammen med, som det kan ses på flere af kontrolrapporterne, at listeria ikke er nævnt som risikofaktor i egenkontrolprogrammet. Blot er "patogene bakterier" nævnt i risikofaktorudpegningen.

Det er et problem, da der er flere vækstforhold, som adskiller listeria fra resten af gruppen af patogene bakterier.

Derfor kan listeria ikke styres i produktionen med de tiltag, der sikrer mod vækst af resten af gruppen af patogene bakterier. De vigtigste forskelle er: Listeria vokser glimrende under plus 5 grader celsius, den vokser fint uden ilt og bakterien har en fremragende evne til at etablere sig som en husinfektion, hvorfra den kan spredes til produkterne via krydskontamination.

Som led i kampagnen blev det afdækket, at der var mange virksomheder, som ikke mente, at de havde produkter med over 5 dages holdbarhed, på trods af at det var tilfældet.

Disse virksomheder var ikke selv klar over, at holdbarhedslængderne af deres produkter indebar en øget risiko for listeria i produkterne. Virksomhederne havde ikke tilstrækkelig fokus på listeria i en sådan grad, at det kan styres effektivt i produktionen.

Behovet for øget fokus blandt virksomhederne på risikoanalysen mht. listeria i detailbutikker med spiseklare produkter kan også ses i antallet af sanktioner, bagatelagte forhold og vejledninger. Der er sanktioneret i 11,4 % af kontrollerne

Kampagnen viste også, at der er problemer med implementeringen af lovgivningen på området egenkontrol og risikoanalyse i virksomhedernes egenkontrolprogrammer. De kræver opgradering i et sprog, som de ansatte i virksomhederne kan forstå og handle på.

Der blev fundet listeria i 51 % af de udvalgte virksomheder svarende til 12 % af de udtagne prøver. Virksomhederne vil med fordel selv kunne udtage disse miljøprøver for på den måde at kunne overvåge deres produktionsmiljø.

---

## RESULTATER:

---

Der er udført 412 ordinære kampagnekontroller.

Der er udført flest kontroller i slagterforretninger: 287, 56 i fiskeforretninger, 54 i delikatesseforretninger, 14 i restauranter og en enkelt i et institutionskøkken.

Der er udført 372 kontroller uden anmærkninger, givet 45 indskærpelser og 2 bøder.

### **(Figur 1)**

Sanktionerne er fordelt på

- 9 indskærpelser under håndtering af fødevarer (uhyggiejsk håndtering og manglende beskyttelse mod kontaminering navnlig i forbindelse med varmebehandling).
- 22 indskærpelser og 2 bøder på rengøring
- 7 indskærpelser på egenkontrol (manglende risikoanalyse og manglende dokumentation af egenkontrollen)
- 7 indskærpelser på vedligehold (primært slidt og ikke rengøringsvenligt udstyr).

Der er vejledt og konstateret en del bagatelagtige forhold under kampagnen:

Under hygiejne: "Håndtering af fødevarer" er der vejledt 229 gange og konstateret 50 bagatelagtige forhold. Dette er fortrinsvist baseret på situationer, hvor der har været en mindre risiko for krydskontaminering mellem rå og spiseklare fødevarer. Dette tyder på, at egenkontrollens hygiejneprocedurer ikke er implementeret i praksis i detailvirksomhederne.

Under hygiejne: "Rengøring" er der vejledt 214 gange og konstateret 66 bagatelagtige forhold. Særligt er der problemer vedrørende rengøring på svært tilgængelige områder, og der er ofte vejledt når der ikke sker skift mellem forskellige desinfektionsmidler.

Under hygiejne: "Vedligeholdelse" har kampagnen givet anledning til 135 vejledninger og 67 bagatelagtige forhold. Særligt i situationer, hvor udstyr og inventar ikke har været rengøringsvenligt eller var slidt. I 2019 gennemførte Fødevarestyrelsen en vedligeholdelseskampagne. I denne kampagne blev der vejledt og fundet bagatelagtige forhold, svarende til niveauet i listeriakampagnen.

Det høje antal vejledninger og bagatelagtige forhold under kontrolområdet "Hygiejne" kan indikere, at det er en udfordring for virksomhederne at implementere hygiejneprocedurerne i praksis.

Der er vejledt 160 gange (39 % af kontrolbesøgene) under "Egenkontrol", navnlig for reglerne om risikoanalyse og at den skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter. Der er konstateret 41 bagatelagtige forhold (10 %) under egenkontrol, de fleste begrundet i, at listeria ikke er medtaget i risikoanalysen, men at virksomheden kan redegøre for deres styring af listeria.

Den store mængde vejledninger og bagatelagtige forhold viser, at der er behov for, at virksomhederne reviderer deres risikoanalyse mht. listeria, og at Fødevarestyrelsen fortsat har fokus på kontrollen af dette område.

Der er udtaget 549 miljøprøver, fordelt på 55 virksomheder. **(Figur 2)**

Der er fundet 66 positive prøver, fordelt på 28 virksomheder. Antallet af positive prøver pr. virksomhed varierer mellem 1 og 6. De fleste med én positiv prøve, og hvor prøven er udtaget i virksomhedens kloak afløb.

Håndtag og betjeningspaneler er det næst hyppigste sted, hvor der findes listeria i produktionsvirksomheder.

Et af kampagneformålene var at udbrede kendskabet til Fødevarestyrelsens vejledningsmateriale på "Alt om Listeria"-sitet. **(Figur 3)**

- Der har været 629 sidevisninger siden november 2019 for detail, hvor Fødevarestyrelsen oprettede siden. Besøgende har været kraftigt stigende i perioden for kampagnen (til dec. 2019)
- 1.769 sidevisninger i samme periode for engros (Det er den gamle "Alt om listeria"-side, som er blevet indsnævret til engros)

---

## METODE

---

I kampagnen indgik slagterforretninger og slagterafdelinger i supermarkeder samt fiskeforretninger, der fremstiller kendte risikoprodukter.

Som udgangspunkt var kampagnen lanceret som en vejledningskampagne, hvor de tilsynsførende skulle fokusere på at vejlede virksomhederne om risici for fremvækst af listeria. Til dette brug var der produceret et fakta-ark om listeria, der kunne udleveres på kontrollen.

### **Valg af virksomheder til kontrol:**

Der er foretaget decentral udpegning af virksomheder til kampagnen.

Kriterierne for udvælgelse af virksomhederne var: Produktion af hele stykker kødpålæg og/eller skiveskåret kødpålæg (spiseklare kødprodukter), spiseklare fiskeretter (f.eks. røget laks) samt færdigretter med lang (>5 dage) holdbarhed.

### **Fokusområder:**

Kontrollerne skulle fokusere på produktionen af kendte risikoprodukter for opformering af listeria (Røget laks, rullepølse, mv.). Under kontrollen skulle produktionen af et enkelt risikoprodukt følges (fra råvare til spiseklart produkt).

Her blev der gennemført kontrol af hygiejnisk håndtering, krydskontamination, flow, rengøring, vedligeholdelse af udstyr m.v.

### **Virksomhedernes procedure og viden:**

Samtidig blev der via dialog med den virksomhedsansvarlige, spurgt til adskillelse, rengøring, og desinfektionsprocedurer samt kritiske kontrolpunkter.

Til slut blev virksomhedens egenkontrolprogram for listeria kontrolleret.

Kampagnekontrollerne var varslede således, at den, der producerede det spiseklare risikoprodukt og den egenkontrolansvarlige, var til stede. På kontrollen deltog ud over den tilsynsførende en kollega med særlig viden om listeria.

### **Miljøprøver:**

I ca. 10 % af kontrollerne blev der udtaget 10 miljøprøver af en prøveudtager. Miljøprøver er gasesvaber-aftørringer af udstyr eller overflader i lokaler, hvor spiseklare fødevarer håndteres.

Det er ikke helt let at finde listeria i produktionsmiljøet for prøveudtagere. Den kan sjældent påvises på produktberørende glatte overflader, hvor der jævnligt desinficeres. Derfor er det vigtigt, for prøveudtageren, at vide hvor han eller hun skal udtage prøverne. I kampagnematerialet var vedlagt en liste over steder, hvor prøverne med fordel kunne udtages.

Det var hensigten, at prøverne skulle udtages på de steder, hvor der var størst sandsynlighed for at påvise listeria, hvis bakterien var i virksomheden.

### **Ekstern kommunikation:**

Før kampagnen blev igangsat, blev der afholdt et møde med FødevarerDanmark, hvor kampagnen blev præsenteret.

---

## **TABELLER OG FIGURER**

---

**Figur 1 Oversigt over sanktioner og vejledninger**

<b>412 Kontroller i alt</b>	<b>Vejledninger</b>	<b>Bagateller</b>	<b>Indskærpelser</b>	<b>Bøder</b>
Håndtering af fødevarer	229 (56 %)	50 (12%)	9 (2%)	
Rengøring	214 (52%)	66 (16%)	22 (5%)	2 (½ %)
Vedligehold	135 (33%)	67 (16%)	7 (2%)	
Egenkontrol	160 (39%)	41 (10 %)	7 (2%)	
<b>I alt</b>	<b>738</b>	<b>224</b>	<b>45</b>	<b>2</b>

**Figur 2 Miljøprøver og oversigt over fund:**

	Antal negative	Antal positive
Antal prøver i alt: 549	485	66
Antal positive prøver fundet i kloakfløb		13
Antal positive prøver fundet på håndtag/betjeningspaneler		7

**Figur 3 Besøg på "Alt om listeria-sitet" for detail siden nov. 2019.**

