

## **Mattilsynets tilsynskampanje 2021/2022: Listeriatiltak hos produsenter av spiseferdig sjømat/sjekkliste**

Tilsynet skal gjennomføres som en revisjon der vi skal undersøke om produsenter av spiseferdig sjømat ivaretar kravene i mikrobiologiske kriterier med hensyn på *Listeria monocytogenes* (Listeria). Revisjonen skal avtales i god tid, og virksomheten må få informasjon om veileder og tilsynsmaal i forkant av revisjonen.

**Mål for kampanjen:** Verifisere at produsenter av spiseferdig sjømat ivaretar grenseverdiene for Listeria oppført i vedlegg I i forordning 2073/2005.

**Kampanjeperiode:** 1. oktober 2021 til 1. april 2022.

**Omfatter:** Sjømatprodukter som kommer inn under næringsmiddelkategori 1.2, spiseferdige næringsmidler der Listeria kan vokse. Hovedfokus er langtidsholdbare produkter som f.eks. produksjon av røyskt og gravet laks/ørret.

**Kravpunkt:** Det er 6 obligatoriske kravpunkt som omhandler overvåking og grenseverdi med hensyn til Listeria.

Bakgrunnen for kampanjen er at vi erfarer at de fleste produsenter har valgt grenseverdien ikke påvist i 25 gram, og at ikke alle har på plass en prøvetakingsplan med hensyn på metode og frekvens. Vi vil derfor undersøke hvilke grenseverdi produsentene har valgt, og om de kan dokumentere at den ivaretas

For produsenter som har valgt grenseverdien fravær i 25 g, er det ferdige produktet ansett å være utrygt dersom Listeria blir påvist i råstoff, på kontaktflater og i produkt. Her vil vi undersøke at de kan dokumentere at Listeria ikke er til stede i det ferdige produktet.

For produsenter som har valgt grenseverdien < 100 kde/g kan denne være ivaretatt selv om en finner Listeria i råvarer og miljø. Her vil vi undersøke hvilken metode som er brukt for å sette en trygg holdbarhet og hvordan det er dokumentert.

<b>Del I Obligatoriske kravpunkter</b>			
<b>Kravpunkt 1</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p>Mikrobiologi - Allmenne krav – Undersøkelse</p> <p>2073/2005 Art 3 Allmenne krav</p>	<p>2) Virksomheten skal om nødvendig gjennomføre undersøkelser etter vedlegg II. Her skal virksomheten undersøke om næringsmiddeltrygghetskriteriene overholdes i hele holdbarhetstiden.</p> <p>Med særlig fokus på spiseferdige næringsmidler der Listeria kan vokse.</p>	<p>Dette kravpunktet gjelder for de som har valgt grenseverdien 100 kde/g ved utløp av holdbarhetstiden.</p> <p>Her ønsker vi svar på:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er produktene undersøkt med hensyn til fysiske og kjemiske egenskaper, som f.eks pH, vannaktivitet, saltinnhold og type emballasje?</li> <li>2. Hvordan har de kommet fram til oppgitt holdbarhet? Hvilke(n) metode(r) er benyttet?</li> <li>3. Ved bruk av prediktive modeller, er det brukt reelle verdier mht. temperatur hos transport og detaljistledet, (og hos forbruker)?</li> </ol>	

		Dersom virksomheten ikke kan fremvise tilstrekkelig dokumentasjon for valgt grenseverdi, skal vi varsle vedtak med god frist for gjennomføring.	
<b>Kravpunkt 2</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
Råvarer og ingredienser  852/2004, vedlegg II, kapittel IX, bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler	Virksomheten skal ikke bruke forurensede råvarer og ingredienser som vil gjøre sluttproduktet uegnet til forbruk.	Her ønsker vi svar på:  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Har virksomheten skriftlige rutiner for kontroll med råvaren med hensyn til Listeria?</li> <li>2. Sikrer disse rutinene at virksomheten har god nok kontroll på råvaren mht. Listeria?</li> </ol> Produsenter av spiseferdig sjømat skal ha kontroll med råvaren med hensyn til Listeria. Virksomhetene kan ha ulike tiltak, og vi må vurdere om disse <b>samlet sett</b> reduserer risikoen til et akseptabelt nivå slik at mattryggheten er ivaretatt.  Eksempler på spørsmål dere kan stille:  <u>Kontroll med leverandør</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Har de risikovurdert sine råvareleverandører ut ifra historiske data?</li> <li>- Har de avtaler med råvareleverandør om å få informasjon om funn av Listeria og evt. andre avvik/funn?</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Er der avtaler om at det skal være negative resultater før mottak?</li> </ul> <p><u>Prøvetaking av mottatt råvare</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er prøvetaking av råstoff inkludert i prøvetakingsplan? Og tar de ut prøver i tråd med plan?</li> <li>- Når tas prøvene? Foreligger prøveresultatene før råstoffet tas inn på produksjonslinjen?</li> <li>- Hvilke rutiner har de ved positive funn på råvare?</li> </ul> <p>3. Blir rutinen dokumentert etterlevd?</p> <p>Ved funn av Listeria i råvaren kan denne ikke brukes til produksjon av spiseferdig sjømat, dersom de har grenseverdien ikke påvist i 25 gram.</p> <p>Dersom virksomheten sine tiltak <b>samlet sett</b> ikke dokumenterer kontroll med råvare inn, skal vi varsle vedtak.</p>	
<b>Fra Kravpunkt 3</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
Mikrobiologi, prøving mot kriteriene 2073/2005 Art 4 Prøving mot kriteriene	<p>1) Virksomheten skal ha hensiktsmessig prøving mot kriteriene for å validere og verifisere at styringstiltakene er tilstrekkelige og fungerer som planlagt.</p> <p>2) Virksomheten skal fastsette egnet prøvetakingsfrekvens (unntak i vedlegg I kap.3)</p>	<p>Her ønsker vi å undersøke om virksomheten har på plass tilstrekkelig dokumentasjon for å vise at valgt grenseverdi er ivaretatt.</p> <p>For kategori 1.2 er det to grenseverdier:</p> <p><b>For de som har valgt grenseverdien 100 kde/g:</b></p>	

	<p>Frekvensen tilpasses produksjonen og bruken av produktet for å sikre trygge næringsmidler. Frekvensen må ikke være lavere enn at prøvingen er egnet til å verifisere at systemet fungerer hensiktsmessig og effektivt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kan de dokumentere at vilkårene lagt til grunn for holdbarhetsundersøkelsene blir ivaretatt</li> <li>- Tar de jevnlige prøver av produktet for å verifisere at grenseverdien er overholdt?</li> </ul> <p><b>For de som har valgt grenseverdien ikke påvist i 25 g:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kan de dokumentere fravær av Listeria på råstoff, kontaktflater og i ferdig produkt?</li> <li>- Har de tatt hensyn til holdbarhet ved vurdering av frekvens?</li> </ul> <p>Dersom virksomheten sitt uttak av prøver ikke dokumenterer at valgt grenseverdi er ivaretatt, skal vi varsle vedtak.</p>	
<p><b>Kravpunkt 4</b></p>	<p><b>Utdyping KP</b></p>	<p><b>Utdyping i mal</b></p>	<p><b>Observasjon</b></p>
<p>Mikrobiologi -særlige regler for prøving og prøvetaking</p> <p>2073/2005 Art 5 Særlige regler for prøving og prøvetaking</p>	<p>1) I vedlegg I er det fastsatt spesifikke prøvetakingsmetoder og anvisninger som skal benyttes som referansem metode.</p> <p>3) Antall prøveenheter (n) kan reduseres når virksomheten ved hjelp av historisk dokumentasjon kan vise at HACCP - systemet fungerer tilfredsstillende.</p>	<p>Det er avgjørende for resultatene fra virksomhetens prøvetaking at den utføres korrekt, og etter de standarder som er satt.</p> <p>Her ønsker vi svar på:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Benyttes riktig analysemetode?</li> <li>2. Tar de ut riktig antall prøveenheter, dvs 5 enheter og foreligger det fem prøvesvar?</li> </ol>	

	<p>4) Når formålet med prøvingen er å vurdere om et bestemt parti eller prosess er trygt, skal virksomheten minimum følge prøvetakingsplanen (= n) i vedlegg I.</p> <p>5) Virksomheten kan benytte</p> <p>Andre fremgangsmåter for prøvetaking og prøving, forutsatt at virksomheten kan godtgjøre at disse gir minst likeverdige garantier.</p> <p>- Prøving mot alternative mikroorganismer og tilhørende grenseverdier, samt prøving av ikke-mikrobiologiske analytter, skal tillates bare for prosesshygienekriteriene.</p> <p>- Bruk av alternative analysemetoder er kun tillatt når metoden er validert eller sertifisert. Slik dokumentasjon må kunne legges frem.</p>	<p>3. Er prøven tatt av det spiseferdige produktet, og er uttaket representativt?</p> <p>For grenseverdien &gt; 100 kde/g skal referansemetode EN/ISO 11290-2 benyttes, for grenseverdien fravært i 25 g skal referansemetode EN/ISO 11290-1 benyttes.</p> <p>Dersom de ikke tar prøver i henhold til Vedlegg I, må dere undersøke:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. har de redusert antall prøveenheter? sjekk kravpunkt 4 utdyping KP. punkt 3.</li> <li>2. Dersom de bruker en annen analysemetode enn den som er oppført, har de dokumentasjon som viser at den er validert og sertifisert i tråd med artikkel 5?</li> <li>3. Ved samleprøver, sjekk om det er godtgjort ovenfor Mattilsynet at metoden gir likeverdige garantier som analyse av enkeltprøver.</li> </ol> <p>Dersom de kan legge frem dokumentasjon/grunn for å avvike fra særlige regler, ta med begrunnelse og undersøk i ettertid om dette er ok.</p> <p>Dersom virksomheten ikke tar ut prøver i tråd med kravet, skal vi varsle vedtak.</p>	
<b>Kravpunkt 5</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>

<p>Mikrobiologi - miljøprøver</p> <p>2073/2005 Art 5 Særlige regler for prøving og prøvetaking</p>	<p>Se forordning for detaljer</p> <p>2) Når det er nødvendig, skal virksomheten ta prøver av foredlingsområder og utstyr for å sikre at kriteriene oppfylles. Spesielt fokus er det på <i>Listeria monocytogenes</i> og <i>Enterobacteriaceae</i>.</p>	<p>Her ønsker vi å undersøke om virksomheten tar ut tilstrekkelig med prøver for å avdekke forekomst av <i>Listeria</i> i miljøet.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Har de en prøvetakingsplan som beskriver metode, frekvens og prøvested, som sannsynliggjør at de vil avdekke <i>Listeria</i> dersom den er til stede?</li> <li>2. Bruker de metoder som er effektive?</li> <li>3. Har de særlig fokus på kontaktflater som transportbånd og maskiner?</li> <li>4. Blir planen fulgt?</li> </ol> <p>Tilleggsinfo: Dersom de har valgt grenseverdien ikke påvist, kreves en omfattende prøvetakingsplan. Ved funn må det iverksettes tiltak for å sikre at <i>Listeria</i> ikke er til stede i sluttproduktet.</p> <p>Hjelpespørsmål:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er det gjort en risikovurdering av lokaler og utstyr med tanke på hygienisk design og problemområder?</li> <li>- Viser trender at de har oversikt og jobber systematisk med overvåking og tiltak.</li> </ul>	
--	--	--	--

		Dersom virksomheten ikke kan dokumentere at prøveuttak/plan for produksjonsmiljø (sted, metode og frekvens) er god nok, skal vi varsle vedtak.	
<b>Kravpunkt 6</b>	<b>Utdyping KP</b>	<b>Utdyping i mal</b>	<b>Observasjon</b>
<p>Mikrobiologi - utilfredsstillende resultater – næringsmiddeltrygghet</p> <p>2073/2005 Art 7 Utilfredsstillende resultater</p>	<p>1) Virksomheten skal alltid følge opp med korrigerende tiltak og gjøre tiltak for å finne årsaken dersom resultatene ikke oppfyller kriteriene i vedlegg I kap.1.</p> <p>Tiltakene skal være nedfelt i virksomhetens HACCP-baserte fremgangsmåter og god hygienepraksis.</p> <p>2) Tiltakene skal omfatte tilbaketrekking eller tilbakekalling av produktene (i henhold til Matloven § 6 og forordning (EF) nr. 178/2002 art. 19).</p> <p>Virksomheter kan under visse forutsetninger:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ytterligere behandle næringsmidlene for å fjerne den aktuelle faren</li> <li>- bruke næringsmidlene til andre formål</li> </ul>	<p>Her ønsker vi å undersøke om virksomheten har rutiner for å følge opp funn av Listeria. Rutinen må være tilpasset valgt grenseverdi.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Har de definert hva som er et avvik?</li> <li>2. Hvordan undersøker de hvilke parti som er omfattet av avviket?</li> <li>3. Har de rutiner for korrigerende tiltak, dvs. at de finner årsak og iverksetter tiltak for å forhindre at det oppstår igjen?</li> <li>4. Har de rutiner for håndtering av partiet(ene), med tilbaketrekking eller omdisponering?</li> <li>5. Har de rutiner for å varsle Mattilsynet?</li> </ol> <p>Dersom de ikke har på plass rutiner som sikrer at det kun omsettes trygge næringsmidler, skal vi varsle vedtak.</p>	