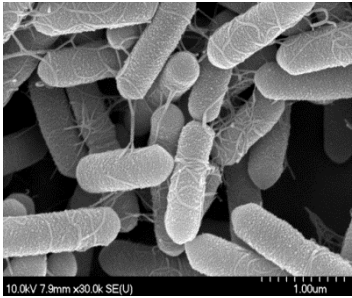


# Fakta om og fokus på Listeria

## Hvad er "Listeria" ?

- Listeria er en bakterie, der findes overalt i vores miljø (jord vand, planter, dyr og mennesker)



- Listeria kan overføres til spiseklare fødevarer fra råvarer, medarbejdere, produktionsudstyr- og lokaler



- Ca. 50 mennesker bliver hvert år syge af Listeria i Danmark – ca. 1/5 af dem dør

## Vækstbetingelser

- Kan vokse ved kølerumstemperatur (ned til 0°C)
- Kan vokse i vakuum- og MAP-pakninger
- Vokser ikke ved pH under 4,5
- Vokser ved saltkoncentrationer op til 10%
- Tørring og rygning kan hæmme vækst, men dræber ikke Listeria
- Varmebehandling over 75°C dræber Listeria

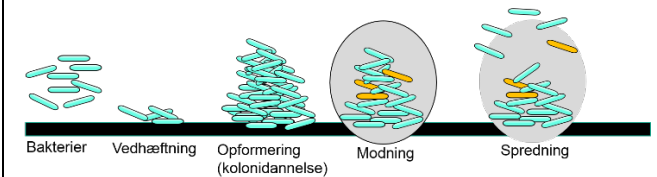
## Hvad er risikoprodukter ?

- Spiseklare fødevarer med lang holdbarhed herunder bl.a. pålægsvarer, røget fisk, bløde oste – **IKKE** spegepølser
- Vakuum- og MAP-pakkede fødevarer

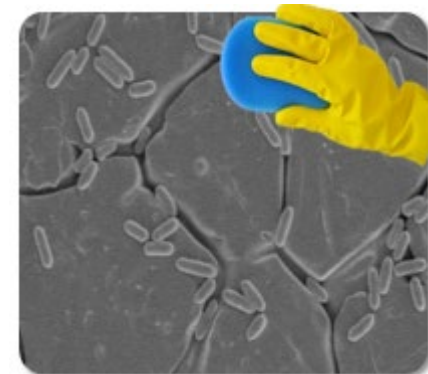
**Listeria kan hverken SES eller SMAGES**

## Undgå at få Listeria ind i produktionsmiljøet

- Når Listeria kommer ind i virksomheden vil den kunne slå sig ned overalt
- Listeria kan binde sig til overflader og danne biofilm



- Biofilm beskytter bakterierne mod rengørings- og desinfektionsmidler



**Hvad kan du gøre for at minimere Listeria i dine fødevarer?**

### Undgå biofilm:

- Sørg for at lokaler og maskiner er vedligeholdte
- Hold din virksomhed grundigt ren – følg rengøringsplanen
- Skil udstyret ad, inden du gør det rent
- Gør godt rent i alle kroge - Listeria kan gemme sig i alle små kroge.
- Sørg for at bruge varmt vand og det rigtige rengøringsmiddel
- Desinficer overflader og udstyr, når det er nødvendigt
- Brug de rigtige desinfektionsmiddel - og skift eventuelt jævnligt, så Listeria ikke bliver modstandsdygtig – hav fx to midler og skift mellem dem hver måned

### Undgå krydsforurening:

- Adskil råvarer og spiseklare fødevarer
- Håndter spiseklare fødevarer først, dernæst grønsager og til sidst råt kød (tidsmæssig adskillelse)
- Undgå af overføre bakterier fra udstyr og personale til fødevarerne
- Brug separate redskaber og skærebrætter til 'rent' og 'urent' arbejde
- Gør rent imellem de forskellige processer

**Holdbarhedsperioden starter allerede straks efter afslutning af den sidste varmebehandling**

### Gør livet surt for Listeria:

- Sørg for at varmebehandlede fødevarer er opvarmet til mindst 75°C
- Sørg for at Listeria ikke kan gemme sig i revner og sprækker
- Sørg for en tilpas kort holdbarhed, så Listeria ikke når at udvikle sig



Udlånt af: [www.krobs.ch](http://www.krobs.ch)