



# Veileder

## Håndtering og forebygging av Listeria i laksenæringen

# Avgrensning av veileder

- **Listeria-kontroll i produksjonsanlegg**
  - Produksjonsprosess fra råvare til ferdig produkt (sløyd, filet, røkt laks/ørret)
- **Praktiske rutiner og løsninger for økt kontroll innen 3 områder:**

- 1. Forebygging:** Hvordan unngå at Listeria-problemer oppstår?
- 2. Overvåking:** Hvordan overvåke Listeria i anlegg?
- 3. Problemløsning:** Hvordan kvitte seg med Listeria?

- **Risikobasert**

# 1: Forebygging

## Hvordan unngå at Listeria-problemer oppstår?

- Hvordan redusere muligheten for at Listeria kommer inn i anlegget?
- Hvordan unngå at Listeria etablerer seg?

## 2: Hvordan overvåke Listeria i prosessanlegg?

- Risikobasert overvåking
- Prøvetakingsplan
  - Hvilke prøvetyper skal inngå?
  - Hvor er risikostedene i vårt anlegg?
- Hensiktsmessig prøvetaking
- Praktisk prøvetaking

# 3: Hvordan kvitte seg med Listeria?

Forebyggende tiltak inkludert renhold har ikke vært tilstrekkelig for å hindre at Listeria har etablert seg i anlegget. Hva gjør vi?

Målrettet tilnærming:

- 1. Finn smitekilden**
- 2. Eliminer smitekilden**
  - Råvarer
  - Produksjonsmiljø

# Forslag til innhold Veileder

## Innledning

**1** **Hvordan unngå at Listeria-problemer oppstår i prosesseringsanlegg for laks?**

**2** **Hvordan overvåke Listeria i prosessanlegg?**

2.1 Utfør risikobasert Listeria-overvåking og prøvetaking

2.2 Når og hvor ofte skal prøvene tas?

2.3 Samleprøver eller enkeltprøver?

2.4 Gjennomføring av Listeria-prøvetaking? Metoder og praksis

**3** **Hvordan kvitte seg med Listeria?**

3.1 Råvarer

3.2 Maskiner, utstyr og lokaler

3.2.1 Fjern Listeria-kilden

3.2.2 Vask og desinfiser

Aktuelle rapporter, veiledere og artikler

Ordlister

## Videre arbeid

- Presentere utkast veileder
- Tilbakemeldinger fra bransjen (Fagdag om Listeria 7. okt)
- Utarbeide veileder

# Gruppearbeid

- **Alle grupper**
  - Er veilederen hensiktsmessig, forståelig og nyttig? Forslag til forbedringer?
  - Hvilket format er best egnet for veilederen?
- **Gruppe – Forebygging (kap 1):**
  - Er det viktige områder knyttet til forebygging som ikke er inkludert/omtalt i veileder?
    - Viktige smittekilder?
    - Viktige forhold rundt rutiner og produksjonsforhold?
    - Annet?
- **Gruppe – Overvåking (kap 2):**
  - Er det viktige områder knyttet til overvåking som ikke er inkludert/omtalt i veileder?
- **Gruppe – Problemløsning: hvordan kvitte seg med Listeria (kap 3):**
  - Er det viktige områder som ikke er inkludert/omtalt i veileder?