

Listeria ständigt gissel för industrin

GÖTEBORG Bakterien *Listeria monocytogenes* är ett gissel som livsmedelsindustrin för en ständig kamp emot. Food Diagnostics AB arrangerade tillsammans med Svea Miljö & Hygien den 6 oktober ett seminarium kring listeria med deltagare från bland annat industrin, livsmedelsinspektörer och forskare.

TEXT BO LINDMARK

- Det blev ett väldigt givande seminarium. Redan från början uppmanade vi deltagarna att ställa frågor och öppna för en tvåvägskommunikation och det lyckades vi verkligen med. Många delade även med sig av sina egna erfarenheter och kunskaper av *Listeria*, säger Jan-Erik Carlsson, VD på Food Diagnostics i Göteborg.

Livsmedelsverket kom i somras med en rapport som visar att det fortfarande finns problem med *Listeria monocytogenes* i svenska livsmedel. Orsakerna ligger inte sällan hos livsmedelsproducenten, men för höga förvarings-temperaturer i butik och hos konsumenterna kan även det påskynda tillväxten av listeria till



Maria Lövenklev från SIK berättade vid seminariet bland annat om att antalet Listeria-fall ökar.

skadliga nivåer.

- Det som gör det svårt med listeria är att det finns överallt i naturen och därför lätt kan spridas även till livsmedel, säger Hanna Tidblom, produktchef för mikrobiologiska lösningar vid företaget Food Diagnostics som är specialiserade på livsmedels säkerhet och snabbmetoder inom livsmedelsdiagnostik.

Inte mycket har hänt

Livsmedelsverket gjorde för tio år sedan en liknande studie som den i somras. Hanna Tidblom anser inte att det inte hänt särskilt mycket inom livsmedelsindustrin sedan dess, antalet utbrott av *Listeria* har snarare ökat, menar hon.

- Det är givetvis inte bra.

Samtidigt ska man komma ihåg att vi idag äter mera av produkter där risken för *Listeria* är högre än vi gjorde då, t.ex. kallrökta charkvaror eller färsk färdigmat.

Vad kan och bör man då göra inom industrin för att bekämpa listeria på ett effektivare sätt?

- Alla som sysslar med livsmedel känner till problemet och ofta kan det handla om att man inte implementerat kontrollen av råvarorna tillräckligt eller optimerat sina tillverkningsprocesser. Det kan också handla om att man inte har tillräckliga riktlinjer för förebyggandet eller att det sker med olika frekvens, säger Hanna Tidblom.

Hon har sett exempel på fö-

retag där provtagningar bara gjorts två gånger på ett år vilket är alldeles för lite.

- Särskilt för industrier med högre risk bör man göra provtagningar minst en gång i veckan. Ett lämpligt tillfälle att ta prover kan vara att följa rengöringsrutinerna på arbetsplatsen och ta proverna på de olika omgivningspunkterna efter att rengöringspersonalen gjort sitt arbete, säger Hanna Tidblom.

Prover på lätta ytor

Det är också viktigt att man på företaget känner till var i produktionen de kritiska punkterna för återkontaminering verkligen finns och att man inte bara tar proverna där riskerna är små.

- Det finns en tendens ibland att ta prover på "lätta ytor" för att få negativa resultat och därigenom få det att se bättre ut än det i själva verket är, säger Jan-Erik Carlsson.

Företaget håller som bäst på att lansera en ny teknik för provtagning av *Listeria*, Swab-SURE *Listeria*P, en svabb som detekterar *Listeria monocytogenes* på ytor på 24 timmar.

- Liknande produkt för detektion av *Listeria* spp. har funnits tidigare, men efterfrågan på en specifik svabb har varit stor och vi är glada att nu kunna erbjuda våra kunder detta komplement.

Nytt seminarium

Dessa svabbar fungerar bra även för industrier som inte har eget laboratorium eftersom de utgör ett slutet system som innehåller allt som behövs. Man svabbar den aktuella ytan, inkuberar i angiven temperatur och tidsintervall, för att därefter enkelt läsa av ett färgomslag som sker om testet är positivt.

- Seminariet var så upp-

skattat att vi har redan bestämt oss för att följa upp detta med ett nytt den 15 november. Vi kommer satsa mycket tid och pengar på att utbilda Livsmedels Sverige, kunskap är viktigt avslutar Jan-Erik Carlsson. ♦



- Vi äter mera av produkter idag där risken för *Listeria* är högre än vad vi gjorde tidigare, säger Hanna Tidblom, produktchef för mikrobiologiska lösningar vid företaget Food Diagnostics.

FAKTA LISTERIA

Listeriabakterien är vanligt förekommande i vår omgivning. Den finns i jord, vatten och i tarmen hos många däggdjur, inklusive människan. Sjukdomen listerios är en zoonos som kan överföras mellan djur och människa. Bakterien är vanligt förekommande, men symtomgivande infektion hos människor är ovanligt. Den kan dock vara farlig för människor med nedsatt immunförsvar, bl.a. gravida kvinnor, svårt sjuka och äldre personer. Antalet rapporterade listeriefall har ökat de senaste åren, från 40-50 under början av 2000-talet till 60-70 för de senare åren. År 2010 rapporterades det högsta antalet någonsin, 73 fall. Majoriteten är inhemskt smittade och tillhör de äldre åldersgrupperna och/eller har nedsatt immunförsvar på grund av underliggande sjukdom eller annan orsak. Ökningen av rapporterade listeriefall ses både i Sverige och internationellt i Europa. När det gäller livsmedel så är *Listeria monocytogenes* den vanligaste.

Källa: Smittskyddsinstitutet

Nästa nummer av Kött & Chark kommer den 6 december!