



Listeria monocytogenes og laks -
myndighetskravene er forskjellige!

Gardermoen
7. oktober 2014

Hvordan jobber FHL for å sikre forutsigbarhet og lik risikoforståelse i alle markeder?

- Mattrygghet og global handel med matvarer
- *Listeria m.* og risikoprodukter
- EØS- regelverk
- Codex Alimentarius - WTO og SPS komiteen
- Myndighetskrav og kundekrav

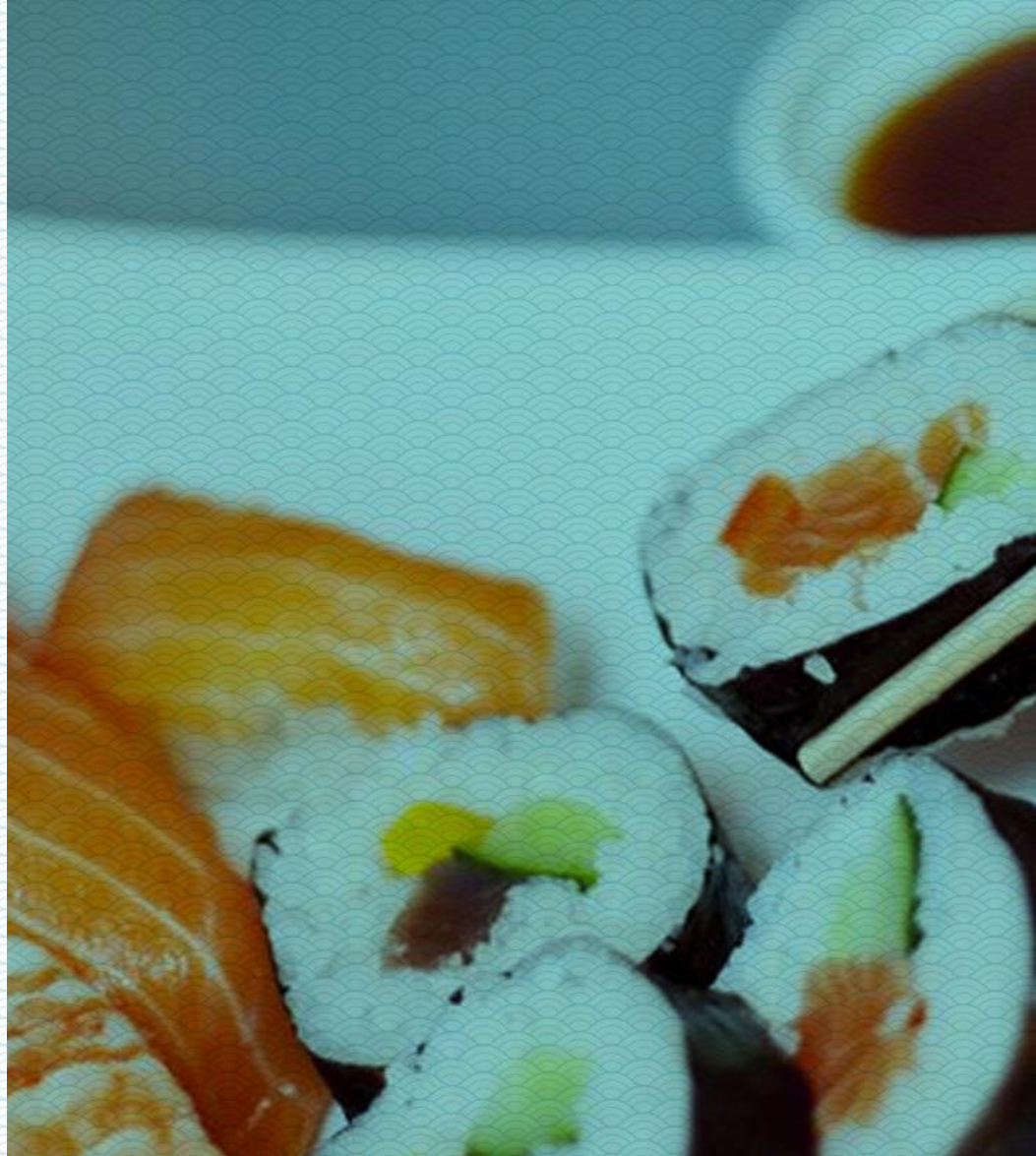
Norsk sjømat 2013

31 millioner
måltider daglig

2.300 mill. tonn

61 mrd. kroner

>100 land



Mattrygghet og global handel

Internasjonal handel med matvarer øker.

Viktig med god hygiene og styring med produksjonen for å sikre trygg mat og å forebygge matbårne sykdommer.

Sjømatprodusentene, på lik linje med alle ledd i verdikjeden, har ansvar for å sikre trygg mat og redelig handel.

Sjømatprodusentene er avhengig av forutsigbarhet med hensyn til regelverkskrav og regelverksforståelse.

Listeria monocytogenes og risikoprodukter

Risikovurderinger - WHO/FAO 2004, FDA m.m.

- Risiko for smitte er knyttet til spiseferdig mat
- Særlig produkter der *L. m.* kan vokse og som kjølelagres i lengre tid
- Listeriosetilfeller knyttet til konsum av matvarer som overskrider grenseverdier
 - enten det er 0 eller 100 CFU/g
- Særlig risiko for utsatte grupper med svekket immunforsvar: Kronisk syke, eldre, gravide, små barn m.m.
- VKM 2006: Sushi med rå, fersk marin fisk er trygt å spise - også for gravide

Når blir et næringsmiddel spiseferdig?

- **Definisjon:** Næringsmidler som produsenten har framstilt med henblikk på direkte konsum uten at koking eller annen tilberedning er nødvendig for å fjerne, eller å redusere til et akseptabelt nivå, uønskede mikroorganismer
- I 2013 var eksporten av hel, sløyd laks til andre land ca. 830 000 tonn (total eksport 960 000 tonn)
- Nesten all produksjon av spiseklare lakseprodukter skjer utenfor Norge
- ca. 50-55% av norsk oppdrettslaks selges røkt, marinert, som sushi eller andre spiseklare produkter i EU

Alert Notifications

- means Food or feed for which a **serious risk has been identified**
- Product is **on the market**
- **Immediate action** is required by members of the network



■ For alerts the food safety criteria in Rg 2073/2005 are used but also other serious pathogens are included like for exemple *Clostridium botulinum*, for which no food safety criterion exists

EØS - Mikrobiologiske kriterier for *L.m.* i spiseferdige produkter

Sjømatprodusentene har ansvar for at produktene er trygge.

Food Law: Produkter som er produsert i henhold til hygienekravene og som oppfyller spesifikke regelverkskrav skal ansees for å være trygge.

- **EU Kommisjonen (20.10.2010):**
- Med hensyn til mattrygghet gjelder kun de mikrobiologiske kriteriene for de produktene og de betingelsene slik det eksplisitt er fastsatt i regelverket.
- Ved omsetning er det produktkriteriene som må etterleves av bedriftene i forhold til myndighetskrav.

Globalt - Codex Alimentarius

WTO - SPS avtalen

- Codex Alimentarius har tilsvarende kriterier for *Listeria monocytogenes* i spiseferdig mat
- General Principles of Food Hygiene to the Control of *Listeria monocytogenes* in Ready to Eat Foods (CAC/GL 61-2007).
- Codex standard for røkt fisk (CODEX STAN 311 - 2013)
- Kun kriterier for spiseferdige matvarer

Myndighetskrav og kundekrav

Tydelig skille og forståelse for

Myndighetskrav

- Mattilsynet og andre offentlige myndigheter har tilsynsansvar

Kundekrav - avtaler mellom to parter

- Frivillige krav og grenseverdier
- Kun bedriftens ansvar og er konkurranseområde



Hvordan jobber FHL?

- Gir innspill til regelverk (utvikling og tolkning)
- Følger med på kunnskapsutvikling
- Informerer om regelverk og risikovurderinger
- På grunn av særegne russiske krav for *L.m.* i fersk fisk er det utarbeidet bransjeretningslinje for fersk rund, sløyd laks og ørret som oppbevares kjølt eller frosset



VIL LØSE PROBLEMET: – Vi har søkt om, og fått innvilget, midler til å utvikle teknologi som kommer til å sikre mattryggheten på en kostnadseffektiv måte, sier informasjonsleder Synne Bolstad i Plast-Service AS.

Skal bruke mikrobølgeteknologi for å ta livet av livsfarlige bakterier

Plastkar som brukes i fiskeindustrien kan være en kilde til farlige bakterier. Nå har forskere fått innvilget 2,6 millioner kroner til et prosjekt som skal finne en løsning på problemet. – Unødvendig, mener industrien selv.



Takk for meg!

Gunn H. Knutsen
veterinær fagsjef
avdeling helse og kvalitet