



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?