



## Offentlig kontroll av livsmedel

### Riksprojekt 2010 - *Listeria monocytogenes* i kyld ätfärdig mat

### Trelleborgs kommun



## Riksprojekt 2010 – *Listeria monocytogenes* i kyld ätfärdig mat

### Allmän information

Miljöförvaltningen utövar tillsyn av livsmedelsanläggningar enligt livsmedelsbestämmelserna, i Trelleborgs kommun.

Projektet och rapporten är sammanställd av Stina Lee (praktikant) tillsammans med Margaretha Ringström, Lillian Fagerhus och Carl-Erik Kockum (Livsmedelsinspektörer).

### Syfte

Miljöförvaltningen i Trelleborgs kommun har deltagit i Livsmedelsverkets riksprojekt 2010. Syftet med Riksprojekt 2010 är att kartlägga huruvida produkterna håller kvalitén (mikrobiologiskt) beträffande *Listeria monocytogenes* i kyld (ej fryst), konsumtionsfärdiga livsmedel vid bäst-före-datomet.

### Bakgrund

#### Förekomst och egenskaper

*Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*) tillhör bakteriesläktet Listeria och förekommer naturligt i miljön såsom i avloppsvatten, förorenat ytvatten, jord och växter. Bakterien kan även bäras av friska djur som sedan smittar vidare till människan (Thougaard *et al.*, 2007). Karakteristiskt för *L. monocytogenes* är dess anpassning och beständighet till olika miljöer; exempelvis kan den överleva och tillväxa i kylskåpstemperatur, i vakuumpförpackningar och tål även höga salthalter och infrysning. Bakterien dör dock vid upphettning vid en temperatur på cirka 70°C (Livsmedelsverket, 2010).

#### Listerios och smittväg

*L. monocytogenes* är den av sju arter inom sitt släkte som orsakar infektionssjukdomen listerios hos människan (Thougaard *et al.*, 2007). Den vanligaste smittvägen för listerios är via kylda ätfärdiga livsmedel med lång hållbarhet och som har förvarats i kylskåp under en längre tid. Exempel på sådana livsmedel är mjuka dessertostar tillverkade av opastöriserad mjölk, vakuumpförpackade pålägg samt vakuumpförpackad varmrökt och kallrökt fisk (Smittskyddsinstitutet, 2010).

#### Riskgrupper

Ett 50-tal fall av listerios registreras årligen i Sverige (Livsmedelsverket, 2010). För många av oss är *L. monocytogenes* ofarlig, då vi sannolikt får i oss stora mängder av denna bakterieart via livsmedel utan att insjukna. Däremot är listerios en allvarlig sjukdom med hög dödlighet, cirka 20-30 procent, för vissa riskgrupper (Livsmedelsverket, 2010). Gravida utgör en sådan riskgrupp med följder såsom missfall, för tidig födsel eller att barnet föds med listerios (Thougaard *et al.*, 2007). Den andra riskgruppen är äldre personer samt personer med nedsatt immunförsvar. Exempel på sjukdomar som kan uppstå för denna typ av riskgrupp är blodförgiftning eller hjärnhinneinflammation (Livsmedelsverket, 2010).

#### Utförande

Den 17 respektive 18 maj 2010 tog miljöförvaltningen i Trelleborgs kommun ut prover på kylda, förpackade livsmedel från sammanlagt åtta utvalda livsmedelsbutiker; stormarknader såväl som mindre lokala butiker. Proverna valdes utifrån tre olika produktgrupper för mikrobiologisk undersökning av *Listeria monocytogenes*. De tre produktgrupperna är:

- Mjuka och halvmjuka ostar
- Rökt och gravad fisk

- Charkprodukter (smörgåspålägg)

Sammanlagt insamlades 21 prover med en respektive vikt på minst 100 gram. Samtliga livsmedelsprover lämnades in till ALcontrol för analys som, enligt projektbeskrivningen som Livsmedelsverket utformat, ska ske dagen innan bäst-före-datumet. För en fullständig sammanställning av provinsamlingarna från respektive livsmedelsbutik, se bilaga 1.

### Resultat

Utifrån analysresultatet görs en bedömning av om livsmedlets hygieniska kvalitet är bra eller dålig. De riktvärden man då använder sig av är satta efter hur många mikroorganismer som finns i livsmedlet. Utlåtandet är baserat på Livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll.

Samtliga prover som uttagits av miljöförvaltningen i Trelleborg har bedömts som tillfredställande.

Livsmedelsverket kommer under 2011 att redovisa hela det landsomfattande projektet.

Carl Erik Kockum  
Livsmedelsinspektör

### Referenser

- I. Livsmedelsverket (2010) *Listeria monocytogenes*.  
<http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Bakterier-virus-och-parasiter/Listeria-monocytogenes/Listeria-monocytogenes/>  
Hämtad den 15 maj 2010.
- II. Smittskyddsinstitutet (2010) *Sjukdomsinformation om listeriainfektion*.  
<http://www.smittskyddsinstitutet.se/sjukdomar/listeriainfektion/>  
Hämtad den 15 maj 2010.
- III. Thougard, Herulf., Varlund, Verner., Madsen, Rene M. (2007) *Grundläggande mikrobiologi med livsmedelsapplikationer*. Lund, Sweden: Studentlitteratur.

**Bilaga 1. Tabell med sammanställning över insamlade prover samt mikrobiologisk bedömning från respektive livsmedelsbutik i Trelleborgs kommun**

Stormarknader	Mjuka och halvmjuka ostar	Mikrobiologisk bedömning	Rökt och gravad fisk	Mikrobiologisk bedömning	Charkprodukter	Mikrobiologisk bedömning
City Gross Trelleborg (Obj. ID: 1832)	Grön/blå mögelost	Tillfredställande	Varmrökt lax	Tillfredställande	Rökt skinka	Tillfredställande
ICA Nära Anderslöv (Obj. ID: 1925)	Grön/blå mögelost	Tillfredställande	Kallrökt lax	Tillfredställande	Kokt medwurst	Tillfredställande
Willy's Trelleborg (Obj. ID: 5856)	Kittost	Tillfredställande	Kallrökt lax	Tillfredställande	Kokt skinka	Tillfredställande

Lokala butiker/gårdsbutiker	Mjuka och halvmjuka ostar	Mikrobiologisk bedömning	Rökt och gravad fisk	Mikrobiologisk bedömning	Charkprodukter	Mikrobiologisk bedömning
COOP Nära Smygehamn (Obj. ID: 1903)	Grön/blå mögelost	Tillfredställande	Rökt lax	Tillfredställande	Rostbiff	Tillfredställande
Entré (Obj. ID: 1880)	Vitmögelost	Tillfredställande	---	---	Rökt skinka	Tillfredställande
ICA Supermarket Trelleborg (Obj. ID: 1924)	Grön/blå mögelost	Tillfredställande	Gravad lax	Tillfredställande	Rökt kalkon	Tillfredställande
Lidl Trelleborg (Obj. ID: 4500)	Vitmögelost	Tillfredställande	Kallrökt lax	Tillfredställande	Lördagskorv	Tillfredställande
Skegrie byalivs AB (Obj. ID: 5919)	Vitmögelost	Tillfredställande	---	---	---	---

**Rökt och gravad fisk:** 6 st

**Charkprodukter:** 7 st

**Mjuka och halvmjuka ostar:** 8 st