**Bilaga 2: godkändA livsmedelslokalER i fiskbranschen**

**Produktprov**

**1 Säkerhetskrav**

***Listeria monocytogenes***

Krav för *L. monocytogenes* tillämpas på ätfärdiga produkter. Provtagningen bör fokuseras på sådana produkter i vilka listeria kan växa. Antalet provtagning kan minskas i alla godkända livsmedelslokaler av goda skäl. Provtagning kan avbrytas tills vidare i små godkända livsmedelslokaler om resultaten har varit tillfredsställande under tre år i rad och tillsynsmyndigheten bedömer att livsmedelssäkerheten inte äventyras på grund av att provtagningen avbryts.

**Histamin**

Förordningen om mikrobiologiska kriterier innehåller också krav för histamin. Histamin bildas när aminosyran histidin bryts ner av bakterier. Kravet gäller fiskarter som är kända för höga halter av histidin. I exempelvis tonfisk, makrill, anjovis och sardiner påträffas ofta höga halter av histidin. Om varuleverantören genomför en regelbunden histidinkontroll i sin verksamhet kan provtagningsfrekvensen minskas.

***E. coli***

Kraven för *E. coli* i levande musslor och levande tagghudingar, manteldjur och marina snäckor har utvidgats så att *E. coli* också används som indikator för påvisande av fekal förorening och även förekomst av virus. De virus som förekommer i dessa produkter, i synnerhet norovirus, var visat sig förorsaka många matförgiftningspidemier. Trots att det har bevisats vetenskapligt att *E. coli* inte är någon bra indikator för virus har man inte ännu hittat någon tillräckligt tillförlitlig ersättande indikator.

**2 Processhygienkrav**

**Koagulaspositiva stafylokocker, enterobakterier och *E. coli***

För skalade produkter av kokta kräftdjur har fastställts krav för förekomsten av koagulaspositiva stafylokocker, enterobakterier och *E. coli*. Orsak till detta är att dessa produkter ofta skalas för hand, vilket ökar risken för förorening.

**3** **Andra undersökningar som rekommenderas (se avsnitt 6.2 i anvisningen) (gäller främst produkter från den inre marknaden och import från tredjeländer)**

För färska fiskeriprodukter och beredningar rekommenderas att på grundval av ursprung undersöka t.ex. salmonella och *Vibrio.*

Det rekommenderas att levande musslor undersöks på grundval av ursprung med avseende på t.ex. vibrios och marina biotoxiner.

Det rekommenderas att ostron undersöks med avseende på noro- och hepatitvirus.

**Provtagning av produktionsmiljön och -utrustningen**

Kraven för provtagningen gäller alla godkända livsmedelslokaler inom fiskbranschen. Kraven för provtagning för *L. monocytogenes* gäller endast godkända livsmedelslokaler som hanterar ätfärdiga fiskprodukter. I första hand undersöks de ytor och den utrustning som kommer i beröring med fisk. Provtagning av listeria på ytorna utförs under tillverkningen, när tillverkningen har pågått i minst 2 timmar, eller i slutet av tillverkningen innan rengöring. Om *L. monocytogenes* upptäcks i prover som tagits från produktionsmiljön eller -utrustningen, ska minskad provtagning från produkterna avbrytas och antalet prover ska ökas. Provtagningen av produktionsmiljön och -utrustningen måste också ökas för att identifiera källa för kontaminering.

Se anvisningen Technical Guidance Document on sampling the food processing area and equipment for the detection of *Listeria monocytogenes* <https://eurl-listeria.anses.fr/en/minisite/listeria-monocytogenes/mandate>

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Livsmedelskategori | Mikro-organismer | | Provtagnings-plan1 | | | | Gränser2 | | | | Analytisk referens-metod3 | | Steg där kravet gäller | | *Rekommenderad provtagningsfrekvens*  *ggr=gånger* | | | | | | | | |
| n | | c | | m | | M | |
| 1.2 Sådana ätfärdiga livsmedel där *Listeria* *monocytogenes* kan växa och vars försäljningstid är 5 dygn eller mera.  *Betydande risk: t.ex. vakuumförpackad gravad och kallrökt fisk.*  *Måttlig risk: t.ex. fiskbullar och –biffar och varmrökt fisk.* | *Listeria mono-cytogenes* | | 5 | | 0 | | 100 cfu/g4 | | | | EN/ISO 11290-25 | | Under försäljningstiden av produkter som släppts ut på marknaden | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin under*  *10 000 kg:*  *Produkter förknippade med en betydande risk:*  *6 ggr/år*  *Produkter förknippade med en måttlig risk: 4 ggr/år*  *Om tillsyns-myndigheten bedömer så kan man avstå från provtagning förutsatt att resultaten varit tillfredsställande tre år i rad.* | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin*  *10 000-*  *100 000 kg:*  *Produkter förknippade med en betydande risk: 8-12 ggr/år*  *Produkter förknippade med en måttlig risk: 4-6 ggr/år* | | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin*  *100 000 – 1 milj. kg:*  *Produkter förknippade med en betydande risk: 12-18 ggr/år*  *Produkter förknippade med en måttlig risk: 8-10 ggr/år* | | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin*  *> 1 milj. kg*  *Produkter förknippade med en betydande risk: 18-24 ggr/år*  *Produkter förknippade med en måttlig risk: 10- 12 ggr/år* |
| 5 | | 0 | | Kan inte påvisas i 25 g6 | | | | EN/ISO 11290–1 | | Innan livsmedlet lämnar livsmedels-  företagarens omedelbara kontroll | |
| Livsmedelskategori | | Mikro-organismer | | Provtagnings-plan1 | | | | Gränser2 | | | | Analytisk referens-metod3 | | Steg där kravet gäller | | *Rekommenderad provtagningsfrekvens*  *ggr=gånger* | | | | | | | |
| n | | c | | m | | M | |
| 1.3 Ätfärdiga produkter där *Listeria monocytogenes* inte kan växa7, 8  *Låg risk:* *t.ex. halvkonserver, alla produkter vars försäljningstid är under 5 dygn (rom).* | | *Listeria mono-cytogenes* | | 5 | | 0 | | 100 cfu/g | | | | EN/ISO 11290-25 | | Under försäljningstiden av produkter som släppts ut på marknaden | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin under*  *10 000 kg:*  *2 ggr/år*  *Om tillsyns-myndigheten bedömer så kan man avstå från provtagning förutsatt att resultaten varit tillfredsställande tre år i rad.* | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin*  *10 000-*  *100 000 kg:*  *2-4 ggr/år* | | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin*  *100 000 –*  *1 milj. kg:*  *4-6 ggr/år* | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin:*  *> 1 milj. kg*  *6-8* *ggr/år* |
| 1.16. Kokta kräftdjur och blötdjur | | *Salmonella* | | 5 | | 0 | | Kan inte påvisas i 25 g | | | | EN/ISO 6579-1 | | Under försäljningstiden av produkter som släppts ut på marknaden | | *2 ggr/år* | | | | | | | |
| 1.17. och 1.25 Levande musslor och levande tagghudingar, manteldjur och marina snäckor | | *Salmonella* | | 5 | | 0 | | Kan inte påvisas i 25 g | | | | EN/ISO 6579-1 | | Under försäljningstiden av produkter som släppts ut på marknaden | | *2-4 ggr/år* | | | | | | | |
| *E. coli9* | | 110 | | 0 | | 230 MPN/ 100 g kött och intra-valvulär vätska | | | | ISO TS 16649-3 | | *2-4 ggr/år* | | | | | | | |
| Livsmedelskategori | | Mikro-organismer | | Provtagnings-plan1 | | | | Gränser2 | | | | Analytisk referens-metod3 | | Steg där kravet gäller | | *Rekommenderad provtagningsfrekvens*  *ggr=gånger* | | | | | | | |
| n | | c | | m | | M | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin under*  *1000 kg/år* | | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin 1000–10 000 kg/år* | | | *Årsproduktion av produkter i den ifrågavarande kategorin över 10 000 kg/år* | |
| 1.26. Fiskprodukter av sådana fiskarter som är kända för höga halter av histidin11 *såsom tonfisk, makrill, anjovis och sardiner* | | Histamin | | 912 | | 2 | | 100 mg/kg | | 200 mg/kg | | EN ISO 19343 | | Under försäljningstiden av produkter som släppts ut på marknaden | | *Provtagning vid start av tillverkning av nya produkter. Ingen rutinmässig provtagning* | | | *1 ggr/år*  *Om tillsyns-myndigheten bedömer så kan man avstå från provtagning förutsatt att resultaten varit tillfredsställande tre gånger i rad.* | | | *2 ggr/år* | |
| 1.27 Fiskeriprodukter, utom dem i livsmedelskategori 1.27a, som har genomgått enzymmognadsbehandling i saltlake, som framställts av fiskarter som är kända för höga halter av histidin 11 | | Histamin | | 912 | | 2 | | 200 mg/kg | | 400 mg/kg | | EN ISO 19343 | | Under försäljningstiden av produkter som släppts ut på marknaden | | *Provtagning vid start av tillverkning av nya produkter. Ingen rutinmässig provtagning* | | | *1 ggr/år*  *Om tillsyns-myndigheten bedömer så kan man avstå från provtagning förutsatt att resultaten varit tillfredsställande tre gånger i rad.* | | | *2 ggr/år* | |
| 1.27a Fisksås framställd genom fermentering av fiskeriprodukter | | Histamin | | 1 | | 0 | | 400 mg/kg | | | | EN ISO 19343 | | Under försäljningstiden av produkter som släppts ut på marknaden | | *1 ggr/år* | | | *2 ggr/år* | | | *3–4 ggr/år* | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Livsmedelskategori | Mikro-organismer | Provtagnings-plan1 | | Gränser2 | | Analytisk referens-metod3 | Steg där kravet gäller | *Rekommenderad provtagningsfrekvens*  *ggr=gånger* |
| n | c | m | M |
| 2.4.1. Skalade produkter av kokta kräftdjur och snäckor | *E. coli* | 5 | 2 | 1 cfu/g | 10 cfu/g | ISO TS 16649-3 | I slutet av tillverknings-processen | *2 ggr/år*  *Om tillsynsmyndigheten bedömer så kan man avstå från provtagning förutsatt att resultaten varit tillfredsställande tre år i rad.* |
| Koagulas-positiva stafylokocker | 5 | 2 | 100 cfu/g | 1 000 cfu/g | EN/ISO 6888-1 eller -2 |  | *2 ggr/år*  *Om tillsynsmyndigheten bedömer så kan man avstå från provtagning förutsatt att resultaten varit tillfredsställande tre år i rad.* |

1 n= antalet provenheter som ett prov består av; c = antalet provenheter med värden mellan m-M.

2 I punkt 1.1-1.25 och 1.3 är m=M

3Den senaste versionen av standarden ska användas.

4 Detta kriterium tillämpas om tillverkaren för den behöriga myndigheten kan styrka att produkten inte kommer att överskrida gränsen på 100 cfu/g under hela hållbarhetstiden. Tillverkaren kan fastställa preliminära gränser under processen som skall vara tillräckligt låga för att garantera att gränsen på 100 cfu/g inte överskrids i slutet av hållbarhetstiden.

5 1 ml av inokulat placeras i en petriskål med en diameter på 140 mm eller i tre petriskålar med en diameter på 90 mm.

6 Detta krav ska tillämpas på produkter innan de lämnar livsmedelsföretagarens omedelbara kontroll, när han eller hon inte kan styrka för den behöriga myndigheten att produkten inte kommer att överstiga gränsen på 100 cfu/g under hela hållbarhetstiden.

7 Under normala förhållanden är det inte till någon nytta med regelbunden provtagning för kontroll av kravet när det gäller följande ätfärdiga livsmedel:

- livsmedel som värmebehandlats eller behandlats på något annat sätt så att *L. monocytogenes* effektivt eliminerats och en efterkontaminering inte är möjlig (t.ex. produkten har värmebehandlats i sin slutförpackning)

-levande musslor.

8 Produkter vars pH är < 4,4 eller aw ≤ 0,92 eller vars pH är ≤ 5,0 och aw ≤ 0,94 och produkter vars försäljningstid är under 5 dygn anses automatiskt höra till denna kategori. Också andra produktgrupper kan höra till denna kategori om det kan motiveras vetenskapligt.

9 Förekomst av *E. coli* används här som indikator på fekal kontamination.

10 Provet sammanslaget av minst 10 djur.

11 Särskilt fiskarter som hör till familjerna: *Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae* och *Scombraesosidae*.

12 Enskilda prov kan tas i detaljhandelsledet. I sådana fall ska ingen tillämpning göras av artikel 14.6 i förordning (EG) nr 178/2002, enligt vilken hela partiet skulle ha betraktats som osäkert, om inte resultater överskrider M.

**Tolkning av resultat**

De utfärdade gränserna gäller för varje undersökt provenhet.

Analysresultaten indikerar den undersökta processens mikrobiologiska kvalitet.

Resultaten kan också användas för att påvisa hur ett HACCP-förfarande eller god hygienpraxis fungerar i processen.

Förekomst av *E. coli*, enterobakterier (övriga livsmedelskategorier) och koagulaspositiva stafylokocker:

* + tillfredsställande, om alla konstaterade värden är < m,
  + godtagbart med anmärkning om högst c/n har värden mellan m−M och de övriga konstaterade värdena är < m,
  + otillfredsställande, om ett eller flera av de konstaterade värdena är > M eller om värdet för flera än c/n är m−M.

Förekomst av *Salmonella*-bakterier i olika livsmedelskategorier:

* + tillfredsställande, om alla konstaterade värden anger, att bakterier inte konstaterats,
  + otillfredsställande, om bakterier konstateras i en enda provenhet.

*L. monocytogenes* i ätfärdiga livsmedel där tillväxten av *L. monocytogenes* gynnas och om livsmedelsföretagaren för den behöriga myndigheten inte kan styrka att produkten inte kommer att överskrida gränsen på 100 cfu/g under hållbarhetstiden. Bedömningen gäller för livsmedel som står under livsmedelsföretagarens omedelbara kontroll.

* tillfredsställande, om bakterien inte kan påvisas,
* otillfredsställande, om bakterien kan påvisas.

Förekomst av *L. monocytogenes* i andra ätfärdiga livsmedel:

* + tillfredsställande, om alla konstaterade värden är < gränsen,
  + otillfredsställande, om något av de konstaterade värdena är > gränsen.

Förekomst av histidin i fiskprodukter av sådana fiskarter som är kända för att innehålla höga histaminhalter:

* + tillfredsställande, om följande kriterier uppfylls:

1. konstaterat medelvärde < m,
2. det konstaterade värdet för högst c/n är m−M,
3. inget värde överskrider gränsen M,
   * otillfredsställande, om det konstaterade medelvärdet är över m eller om värdet för flera än än c/n prov är m−M eller om av de konstaterade värdena minst ett är >M.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Totalantalet aeroba mikroorganismer | *Listeria monocytogenes* |
| **Färska fiskprodukter** | | |
| Årsproduktion under 10 000 kg | *4-10 prov 2 ggr/år* |  |
| Årsproduktion  10 000 -100 000 kg | *4-10 prov 3 ggr/år* |
| Årsproduktion  100 000 – 1 milj. kg | *4-10 prov 3-6 ggr/år* |
| Årsproduktion över 1 milj. kg | *4-10 prov 6-12 ggr/år* |
| **Ätfärdiga fiskprodukter** | | |
| Årsproduktion under 10 000 kg | *4-10 prov 3-4 ggr/år v* | Godkända livsmedelslokaler som tillverkar sådana ätfärdiga produkter, där *Listeria monocytogenes* kan växa*: 3-5 prov 2-4 ggr/år*  Godkända livsmedelslokaler som tillverkar sådana ätfärdiga produkter där *Listeria monocytogenes* inte kan växa: *2-5 prov 2 ggr/årv* |
| Årsproduktion  10 000 -100 000 kg | *4-10 prov 4-6 ggr/år v* | Godkända livsmedelslokaler som tillverkar sådana ätfärdiga produkter, där *Listeria monocytogenes* kan växa*: 3-5 prov 4-6 ggr/år*  Godkända livsmedelslokaler som tillverkar sådana ätfärdiga produkter där *Listeria monocytogenes* inte kan växa*: 2-5 prov 3 ggr/år* |
| Årsproduktion  100 000 – 1 milj. kg | *4-10 prov 6-12 ggr/årv* | Godkända livsmedelslokaler som tillverkar sådana ätfärdiga produkter, där *Listeria monocytogenes* kan växa :*3-5 prov 6-8 ggr/år*  Godkända livsmedelslokaler som tillverkar sådana ätfärdiga produkter där *Listeria monocytogenes* inte kan växa*: 2-5 prov 4 ggr/år* |
| Årsproduktion över 1 milj. kg | *4-10 prov 12-24 ggr/år/v* | Godkända livsmedelslokaler som tillverkar sådana ätfärdiga produkter, där *Listeria monocytogenes* kan växa: *3-5 prov 8-12 ggr/år*  Godkända livsmedelslokaler som tillverkar sådana ätfärdiga produkter där *Listeria monocytogenes* inte kan växa*: 2-5 prov 4-6 ggr/år* |