



Eftirlitsniðurstöður

Listeria monocytogenes í matvælum tilbúnum til neyslu

2014 og 2015



1. Inngangur

Í desember 2014 og 2015 voru tekin sýni hjá framleiðendum tilbúinna matvæla, sem eru undir eftirliti Matvælastofnunar. Tekin voru sýni úr 63 framleiðslulotum og skimað fyrir *Listeria monocytogenes*.

Listeria monocytogenes, sem veldur listeriosis sýkingu, er víða í umhverfi okkar en matarsýking er þó algengasta orsök sýkingar, og þá helst vegna matvæla sem seld eru tilbúin til neyslu.

Listeriosis er ekki algengur sjúkdómur en alvarlegur og dánartíðni hærri en vegna annarra matarsýkinga. Það eru helst þeir sem veikir eru fyrir sem eiga á hættu að sýkjast, einstaklingar með skert ónæmiskerfi, ung börn og aldraðir. Í Evrópu hefur tilfellum listeriosis fjölgað jafnt og þétt á síðustu árum. Árið 2011 voru tilföllin 1470 með 12,7% dánartíðni, árið 2012 voru þau 1640 og dánartíðni 17,8% en árið 2013 komin í 1763 með 15,6% dánartíðni. Rétt er að minna á að faraldur vegna *Listeria monocytogenes* í rúllupylsu frá Jørn A. Rullepølser A/S í Danmörku kom upp árið 2014. Þá var staðfest að 41 hafi veikst og þaraf létust 17. Hér á landi hafa verið staðfest 1 til 4 tilfelli á ári, síðustu fimm árin. Um einstök tilfelli var að ræða, en hópsýkingar af völdum *Listeria monocytogenes* eru ekki algengar.

Í reglugerð 135/2010 (EB/2073/2005), um örverufræðileg viðmið fyrir matvæli er m.a fjallað um *Listeria monocytogenes* í tilbúnum matvælum. Samkvæmt henni skulu þeir sem framleiða matvæli tilbúin til neyslu, taka sýni reglulega til skimunar fyrir *Listeria monocytogenes*. Taka skal sýni úr framleiðsluumhverfinu auk sýna af framleiðslunni sjálfri.

Listerían er harðgerð og það sem helst greinir listeríu frá öðrum matarsýkingabakteríum er að hún getur fjölgað sér við dæmigert kælihitastig. Þá er listería saltþolin og dafnar vel í súrefni, sem súrefnissnauðu umhverfi. Listería getur verið illviðráðanlega nái hún að hreiðra um sig í matvælavinnslum, þar sem hún myndar svokallaða biofilmu.

Við alla matvælavinnslu skal hafa að leiðarljósi góða starfshætti og virkt innra eftirlit. Við framleiðslu matvæla, tilbúinna til neyslu, skal setja upp sýnatökuáætlun þar sem gert er ráð fyrir kerfisbundinni töku sýna til greininga á *Listeria monocytogenes*. Taka skal sýni úr vinnsluumhverfinu, sem og af framleiðslunni. Greining listeríu í elduðum kjötvörum er vísbending um ófullnægjandi starfshætti og slægt innra eftirlit, en að viðhafa virkt innra eftirlit með góðum starfsháttum er einn þáttur í því að tryggja örugg matvæli.

2. Sýnataka

Starfsmenn Matvælastofnunar tóku sýnin í desembermánuði 2014 og 2015. Við val á sýnum var horft til þeirra eiginleika matvæla og pökkunaraðferða, sem geta stuðlað að fjölgun listeríu, sé hún til staðar. Sýni voru því tekin af niðursneiddu áleggi og öðrum matvælum í lofttæmdum eða loftskiptum umbúðum, alls 5 pakkningar úr framleiðslulotu. Sýnin voru tekin hjá framleiðendum áður en varan fór í dreifingu, en geti *Listeria monocytogenes* fjölgað sér í matvælunum má hún ekki greinast í fimm 25 gramma sýnum við upphaf geymslutímans. Tekin voru 63 safnsýni af 30 vörutegundum hjá 21 framleiðanda og var 63% sýnanna kjötvara en reyktur og grafinn fiskur 37%.

3. Rannsókn sýna og niðurstöður

Rannsóknarsýnið var 125 gramma safnsýni. Úr framleiðslulotu voru teknar 5 pakkningar og úr hverri pakkningu tekin 25 g til myndunar rannsóknarsýnisins. Þannig voru 315 pakkningar úr 63 framleiðslulotum, teknar til skoðunar.

Listeria monocytogenes greindist ekki í neinu af sýnunum 63.

4. Lokaorð

Að *Listeria monocytogenes* greindist ekki í sýnunum er ánægjulegt og vísbending um að góðir starfshættir séu viðhafðir hvað varðar hreinlæti og hættu á krossmengun. Framleiðendur matvæla bera ábyrgð á öryggi matvæla og er það tryggt m.a. með góðum starfsháttum og að innra eftirlit sé með þeim.

Matvælastofnun og heilbrigðiseftirlit sveitafélaganna munu á þessu ári gera úttekt á sýnatökum þeirra sem framleiða matvæli, tilbúin til neyslu. Verkefnið verður eitt af þeim eftirlitsverkefnum, sem farið verður í árinu. Kannað verður hvernig sýnatökum er háttað, hvort tekin séu umhverfissýni og hvort framleiðendur uppfylli kröfur reglugerðar nr. 135/2010 (EB/2073/2005) um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir matvæli.