

Sýnatökur 2014 til greiningar á *Listeria monocytogenes* skv. reglugerð 135/2010 (EB/2073/2005) um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir matvæli.

Tilgangur

Að sannprófa að matvælaöryggisviðmið, hvað varðar *Listeria monocytogenes*, væru uppfyllt í þeim sýnum sem tekin voru til greiningar.

Séu eiginleikar tilbúinna matvæla og þökkun þeirra með þeim hætti að *Listeria monocytogenes* eigi möguleika á að fjölga sér á geymslutímanum, má hún ekki greinast í 5*25 g sýni við upphaf geymslutímans.

Framkvæmd

Sýnataka

Sýni voru tekin úr 32 framleiðslulotum frá 16 framleiðendum. 5 pakkningar voru tekin úr hverri framleiðslulotu og voru því samtals teknar 160 pakkningar.

Sýnin tóku eftirlitsmenn Matvælastofnunar í desember 2014 og Matís ehf sá um greiningu á þeim.

Við val á sýnum var horft til þeirra eiginleika matvæla og þökkunaraðferða, sem geta stuðlað að fjölgun *Listeria monocytogenes*, sé hún til staðar. Sýni voru því tekin af niðursneiddu áleggi og öðrum matvælum í lofttæmdum eða loftskiptum umbúðum. Dæmi um áleggstegundir sem sýni voru tekin af eru, skinka, Roast Beef, rúllupylsa og malakoff. Kjötvara var um 70% sýnanna en reyktur og grafinn lax eða silungur voru 30% sýnanna.

Greiningar sýna

Kannað var hvort *Listeria monocytogenes* var að finna í 5 sinnum 25 grömmum, þar sem fimm pakkningar mynduðu eitt safnsýni. Safnsýni var tekið til greiningar á þann hátt að 25 g voru vigtuð úr hverri pakkningu. Sýni varð því 125 g þar sem tekin voru 5 sýni úr lotu. Forræktunarætinu var blandað saman við í hlutföllunum 1/9. Í 125 g sýni fóru því 1125 ml af forræktunaræti.

Með því að gera þetta á þennan hátt var næmi aðferðarinnar ekki skert.

Niðurstöður

Alls voru tekin 5 sýni úr 32 framleiðslulotum frá 16 framleiðendum til greiningar á *Listeria monocytogenes*. *Listeria monocytogenes* greindist ekki í þeim sýnum sem voru tekin.