



Velkommen til «Fagdag om listeria og laks»

Kristian Prytz, Fagsjef i FHF

FHF sin plan for å bekjempe listeria

- Sikre god nok kunnskap til å ivareta laks som trygg mat
- Utvikle metoder for å sikre listeriakontroll og metoder for overvåkning av produksjonsmiljøet som skal sikre at tiltak settes inn på rett sted
- Målet er å hindre at det skal finnes listeria i laks, men skulle det skje, er det avgjørende å ha kunnskap om metoder som kan eliminere listeria og hindre at bakterien etablerer seg igjen.
- Kartlegging av smitteveier skal fortsette for at det skal danne grunnlag for å legge inn gode barrierer for tilføring av smitte til anlegg og fisk.

Forskningsprosjekter

- Ny utlysning «Kartlegging av Listeria i sjøfasen» søknadsfrist 1. november 2019
- Pågående og avsluttet
 - [901492](#) Kartlegging av LM i sjø (avsluttet)
 - [901330](#) Forebygging av listeria i produksjonsanlegg(avsluttet)
 - [901166](#) Verktøy for kontroll med listeria i laks (Pågår)
 - [900521](#) Listeriabekjempelse (avsluttet)

Programmet

<https://www.fhf.no/arrangementer/arrangementer/fagdag-om-listeriakontroll-2019/>