

LERØY

Listeria i Laksenæringen

UTFORDRINGER & HVORDAN VI HÅNDTERER DEM

RUDI JAKOBSEN

KVALITET OG BÆREKRAFT

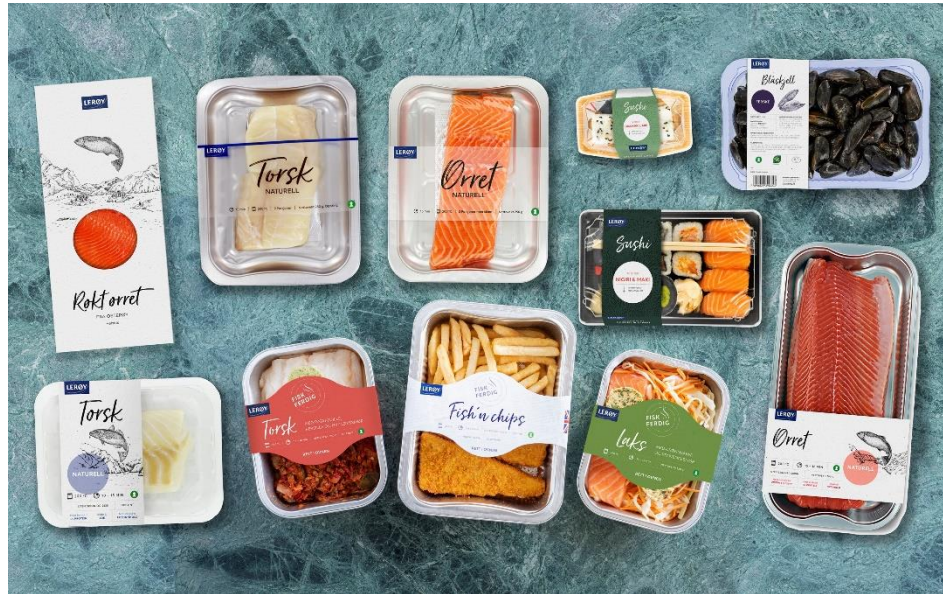


- 1. Verdikjeden i Lerøy**
- 2. Listeria Best Practice**
- 3. Barrierer Risikovurdering**
- 4. Utfordring Listeria**
- 5. Risikohåndtering**
- 6. Behov**

Agenda



We care!
THE NORWEGIAN SEAFOOD PIONEER
SINCE 1899



Lerøy in the World

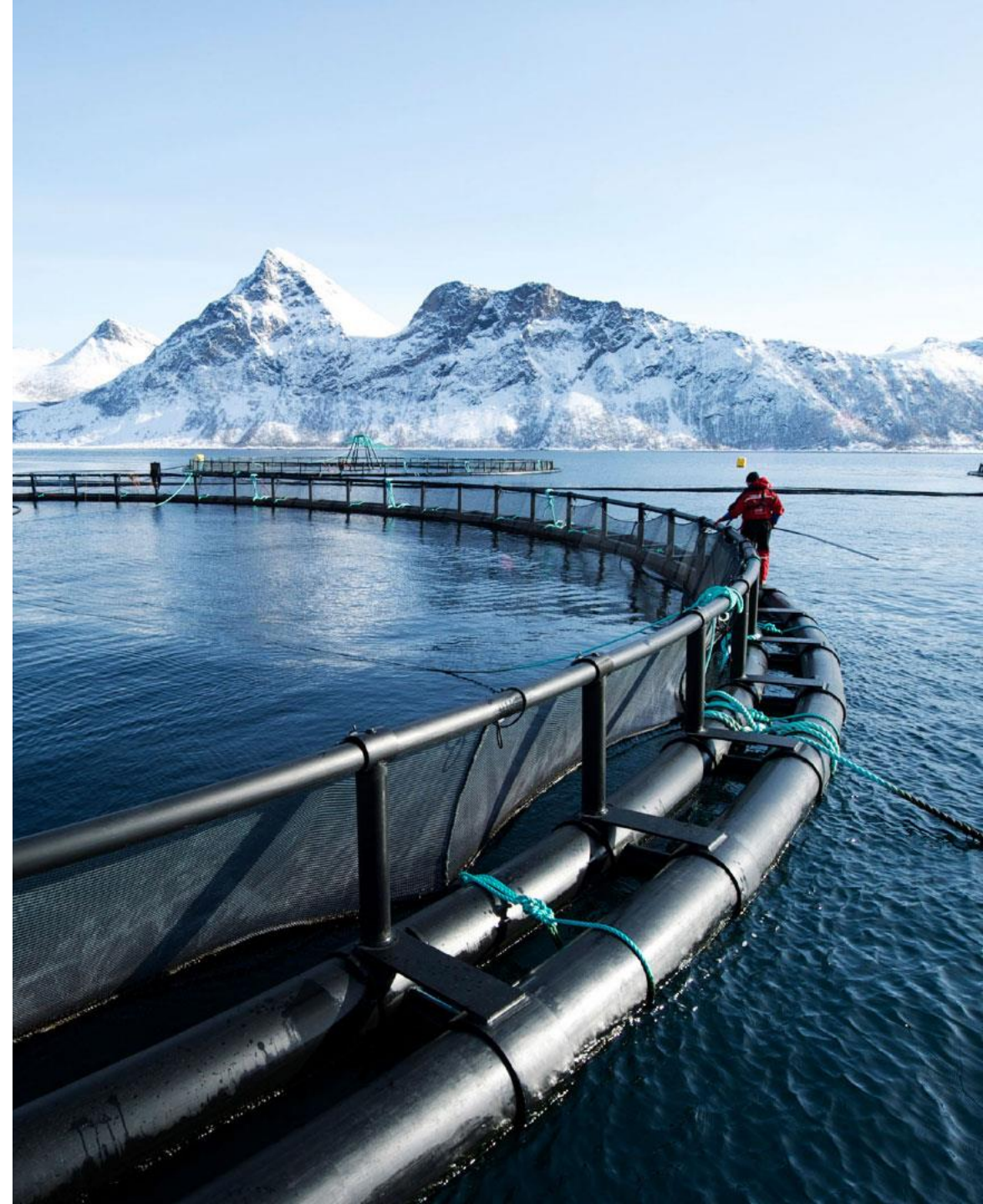
- Farming
- Wild Catch and Whitefish
- VAP, Sales and Distribution

Listeria Monocytogenes

- Kan vokse fra 0°C-45°C, lave temperaturer
- Høy Salt toleranse >10%
- Vokser i produkter med vannaktivitet >0,92, PH <4,4
- Drepes normalt ved 70°C i 2 min

Risikoprodukter

Kjølte langtidsholdbare produkter, gjerne vakuumpakkede, som spises uten foregående varmebehandling



Listeria Best Practice

- ❑ Forebygge **Introduksjon** til anlegg
- ❑ Forebygge **Kontaminering** i anlegg
- ❑ Forebygge **etablering** i anlegg
- ❑ Plan **Fjerne** Listeria
 - ❑ Team inkluderer alle avdelinger
 - ❑ Forankret gjennom ledelsen



LERØY SEAFOOD GROUP

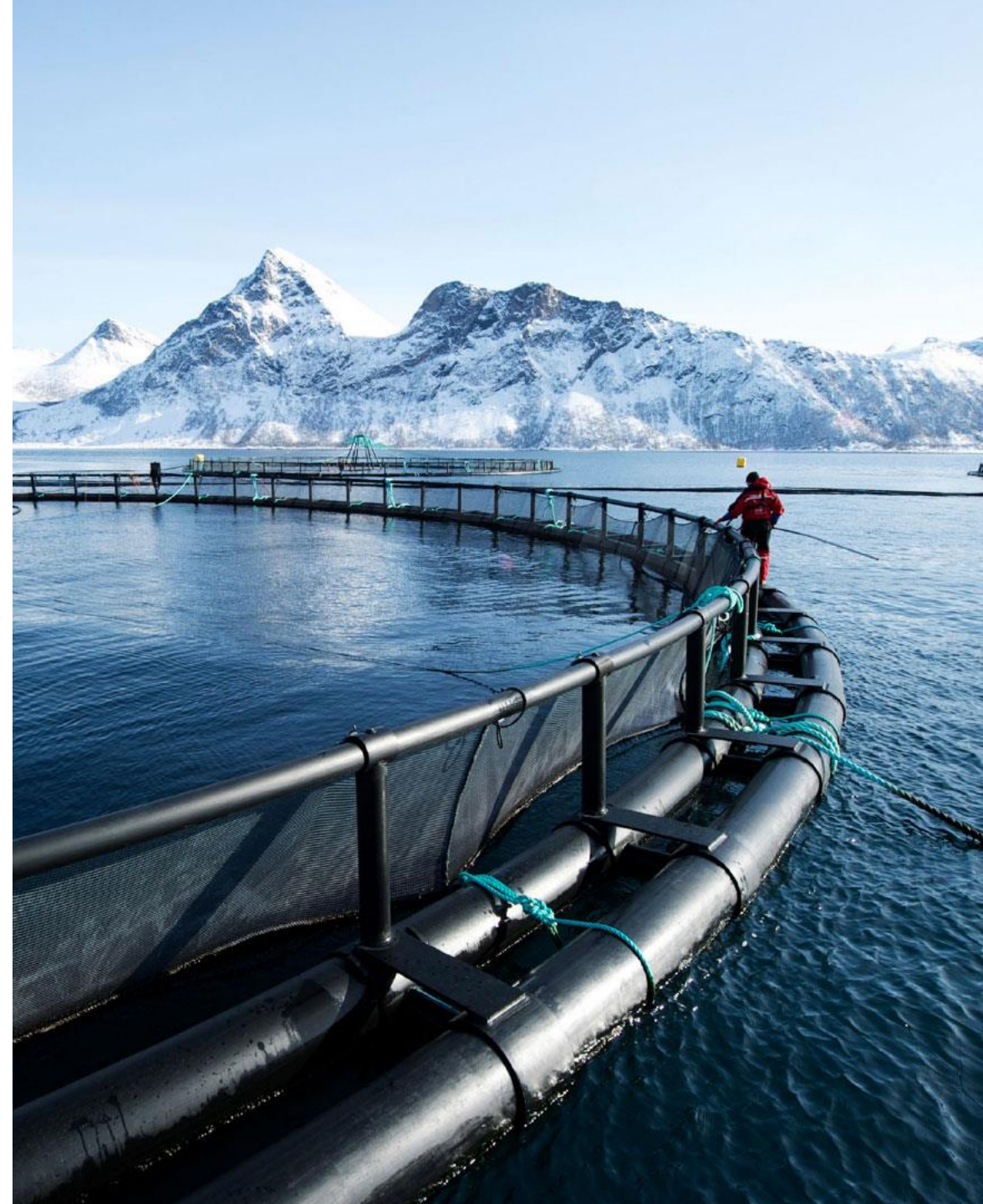
BEST PRACTICE - LISTERIA

Hvordan vi kontrollerer og minimerer forekomst av *Listeria monocytogenes* i hele verdikjeden.



Forebygge - Introduksjon

- Opplæring - kommunikasjon
- Personal – Sluser
- Innleid Teknisk personell
- Råvare
- Skadedyr
- Brønnbåt?



Forebygge - Kontaminering

- Opplæring - Kommunikasjon
- Hygienisk design
- Unngå spyling av gulv under produksjon
- Reduser vannforbruk
- Kontroll på hvilket utstyr som brukes hvor

9.6 tette overmalte sveisekjøter



9.7 Åpne hulrom og dårlig sveis



Forebygge - Etablering

- Opplæring - kommunikasjon
- Hygienisk design
- Renhold
- Forebyggende nedvask
- Risikovurdert Kontrollregime
- Rullerende analysepunkt og tiltak



ANALYSE METODIKK

(Swab)

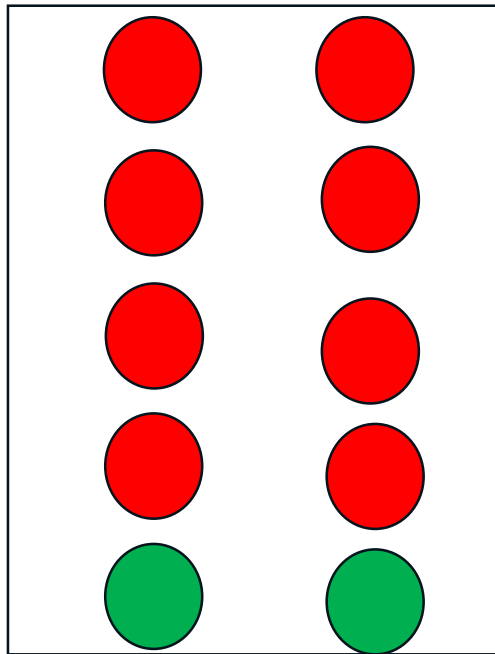


Regelverk (25g)

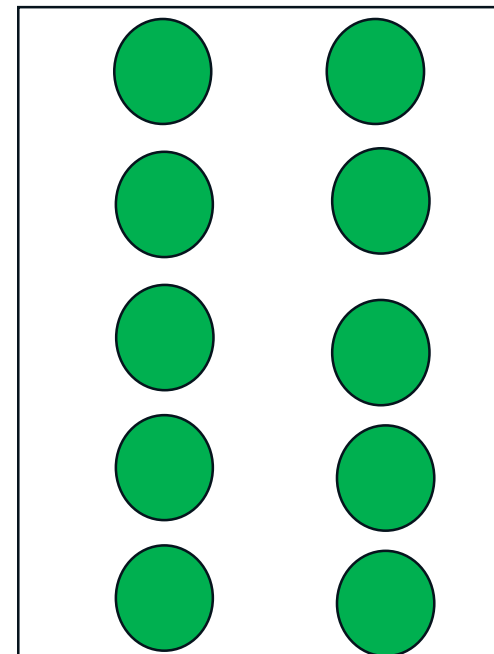


Resultat Swab - Kjøtt

Swab

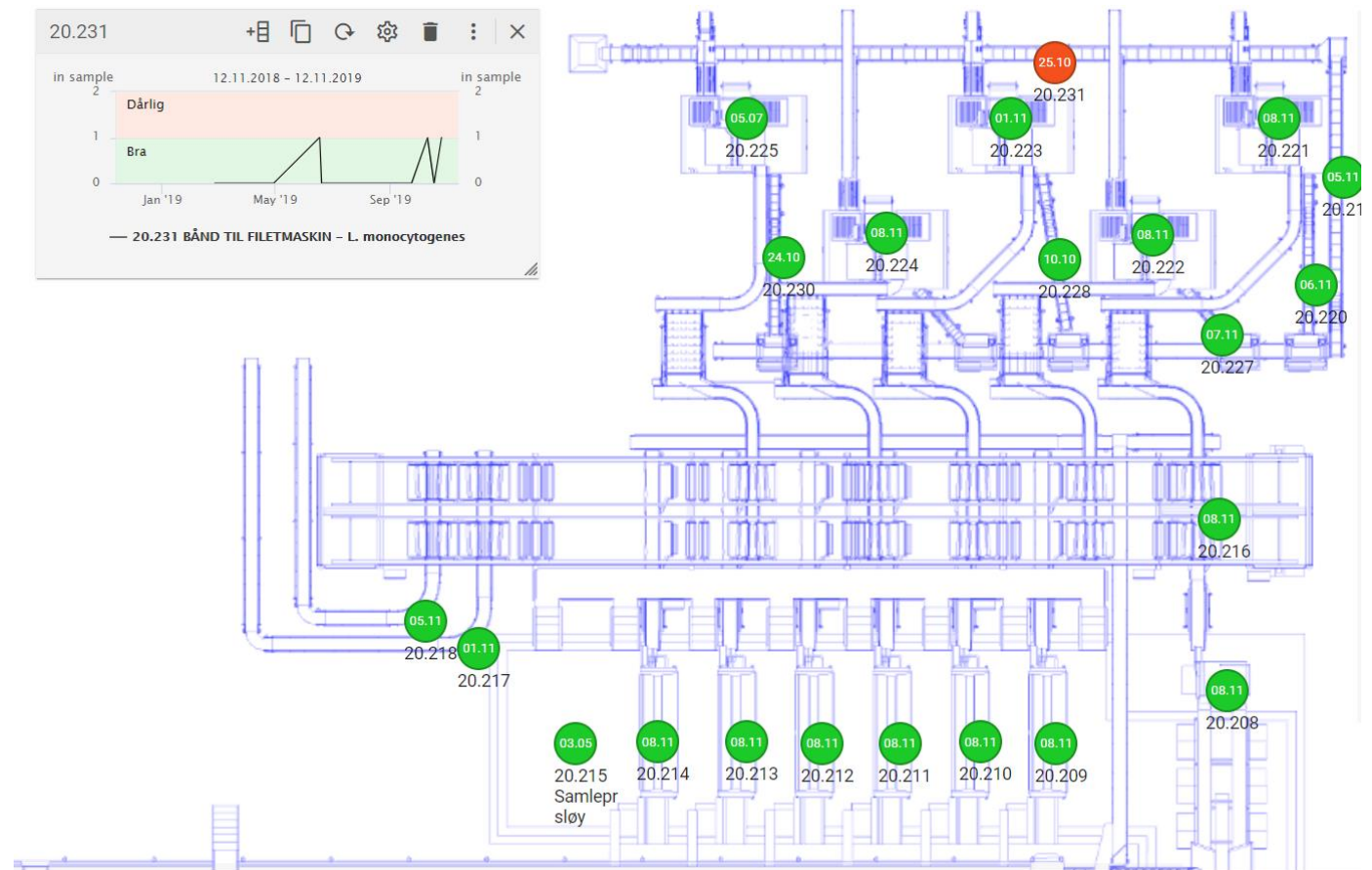
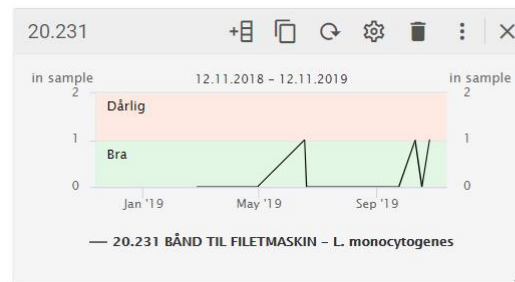


Kjøttprøve



Barrierer Risikovurdering

1. Resultat Råstoff overvåkning
2. Resultat Avvik – Renholdsprøver
3. Resultat Miljøprøver – utstyr –Trend
4. Resultat Swab - produkter
5. Resultat Produktprøver – kjøttprøve



Utfordring Listeria

- #1 24-48 Timers analysetid (transport lab)
- #2 Negativ er ikke negativ, Positiv er ikke positiv
- #3 Råstoff som skal videre bearbeides uten varmebehandling
- #4 Produkter som ikke skal varmebehandles EC2073
- #5 Markeder med null toleranse
- #6 Matvaretrygghet og omdømme



Risikohåndtering

- Overvåking av risiko listeria status råstoff anlegg
- Umulig å garantere listeriafritt råstoff
- Garanti null toleranse – Positive Release
- Belastningstest / Modelling
- Tilsats hemmere
- Tilsats drapeffekt



Behov

- ❑ **RASKERE ANALYSERESULTATER**
- ❑ **EFFEKTIVE MIDLER FOR Å FJERNE / FOREBYGGE LM I PRODUKSJONEN**
- ❑ **EFFEKTIVE OG RIMELIGE ALTERNATIV FOR Å HEMME OG HELST FJERNE LISTERIA I PRODUKTER**



LERØY

The Norwegian
Seafood Pioneer

SINCE 1899