

Johan Bengtsson, miljö- och kvalitetschef på Hörviks rökeri:

– Våga se problematiken med Listeria i er produktion! Blunda inte och hoppas på det bästa utan ta tag i situationen innan något allvarligt händer. Involvera personalen i hygienarbetet och glöm framförallt inte bort att dra nytta av städpersonalens kunskap och engagemang.

Av Kristin Fridholm

Listeria – en hal ål i rökeriet

Listeriabakterien är en av livsmedelsbranschens riktigt "hala ålar". En tuff bakterie som kan tillväxa i kylskåpstemperatur, som överlever frysning, som tål hög salthalt, som klarar av både syrerik och syrefri atmosfär och ett pH på mellan 5 och 10.

I bakgrundsmaterialet till det diskussionsseminarium* som i oktober initierades av företagen Food diagnostics och Svea miljö och hygien, konstateras inledningsvis att antalet Listeriafall ökat de senare åren både i Sverige och utomlands.

RENGÖRINGEN AVGÖRANDE

Under seminariet diskuterades hur livsmedelsbranschen ska hantera Listeria utifrån tre synvinklar – överlevnad, kontaminering och tillväxt. Frågan belystes även utifrån den aktuella trenden att allt fler producenter vill frångå användningen av olika typer av tillsatser till livsmedlen, vilket ställer än högre krav på hygien och hantering. Men störst fokus under dagen fick något så enkelt och samtidigt så svårt som städning.

Från Hörviks Rökeri i Blekinge var Johan Bengtsson, miljö- och kvalitetschef, inbjuden som talare och han berättade om deras arbete med proaktiv egenkontroll.

– Det handlar om att vi måste vilja hitta



– Leta upp det egentliga problemet och ägna er inte åt att bara "släcka bränder", uppmanade Linda Johansson, Svea hygien och miljö.

problemen – först då kan vi lösa dem! Listeriabakterierna försvinner inte för att vi sticker huvudet i sanden och låtsas att de inte finns i våra lokaler. Frågar man många livsmedelsproducenter idag om de har Listeria så svarar de nej. Tar ni några prover då? Nej...

Enligt Johan är rengöring själva grundförutsättningen för en Listeriafri produktion – "fungerar inte den så fungerar inget annat heller". Han vill uppmana alla som arbetar i livsmedelsindustrin att utmana sig själva att verkligen provta och hitta alla mer eller mindre dolda gömmor för att få fram ett underlag för att bygga en åtgärdsstrategi.

INVOLVERA STÄDPERSONALEN

Nyckeln till att hitta de så kallade svaga punkterna på Hörviks Rökeri har enligt Johan varit att engagera och utbilda all personal och då framför allt inte glömma städpersonalen.

– Många gånger är städning en tjänst som köps in utifrån och då är det svårt att ha den dialog med personalen som behövs för att verkligen kunna få bukt med bakterieproblematiken. Vi har valt en lösning som innebär att vi har en välkänd pool av inhyrd städpersonal som vi själva utbildar, berättar Johan.

Det viktigaste och mest effektiva i rökeriets hygienarbete har varit att göra städpersonalen involverad i arbetet mot en Listeriafri produktion.

– Hos oss har städarna blivit experter på att hitta och eliminera våra svaga punkter genom att de själva har fått berätta var det är svårast att städa, själva har fått provta och se var bakterierna överlever trots rengöring och själva har fått dokumentera arbetet samt komma med förslag på lösningar.

KOMMUNICERA FRAMSTEGEN

Utöver detta arbete har Johan och hans kollegor arbetat kontinuerligt med att kartlägga produktionen, personalens

rörelsemönster i lokalerna samt deras medvetna och omedvetna beteenden under arbetets gång.

– Att identifiera och sedan våga konfrontera personer som har ett "riskbeteende" och som ofta omedvetet riskerar att sprida bakterier på olika sätt kan vara jobbigt, men det är nödvändigt. Det gäller att göra det med ödmjukhet och att verkligen förklara vad som är risken i deras beteenden. Därefter är det viktigt att hitta ett sätt att kommunicera gjorda framsteg så att alla känner sig delaktiga i processen.

Under seminariet betonades även städningens betydelse av Linda Johansson från Svea hygien och miljö. Hon har lång erfarenhet av problemsökning och provtagning i livsmedelsindustrin.

– Utbilda personalen. Följ upp utbildningen aktivt i produktionen och under rengöringen och iaktta, fotodokumentera och provta. Var dock noga med att ta bort alla pekpinna gentemot personalen utan arbeta med frågor som varför vill vi att ett visst moment görs på ett visst sätt och så vidare. Leta upp det egentliga problemet och ägna er inte åt att bara "släcka bränder", var hennes uppmaning. <

**Med fokus på Listeria. Ett diskussionsseminarium på Sik (Institutet för livsmedel och bioteknik) i Göteborg, initierat av Food diagnostics och Svea miljö och hygien.*



– Mycket handlar om att vi måste vilja hitta problemen, först då kan vi lösa dem! Listeriabakterierna försvinner inte för att vi låtsas att de inte finns i våra lokaler, säger Johan Bengtsson, Hörviks rökeri.