

## **- Har ni problem med Listeria?**

Den 21 juni 2011 kom livsmedelsverket med en rapport som visar att det fortfarande är ett problem med Listeria monocytogenes i livsmedel som säljs i Sverige. Man konstaterar att problemen ofta ligger hos livsmedelsproducenten, men att även för höga förvaringstemperaturer i butik påskyndar tillväxten av Listeria till skadliga nivåer. En stor del av den importerade kallrökta och gravade fisken innehöll för höga halter Listeria. Man har sett att antalet insjuknade personer har ökat under de senaste åren och den trenden måste brytas, enligt Livsmedelsverket.

### **Är du livsmedelsproducent och har problem med Listeria i dina produkter eller i dina lokaler?**

Vi på SVEA Miljö och Hygien kan hjälpa dig med dina problem. Vi har personal med mikrobiologisk kompetens och mångårig erfarenhet av rengöring inom livsmedelsbranschen. Vi kan även hjälpa till med provtagning och planering av provtagning.

### **Jobbar du i butik och behöver mer utbildning och kunskap om hur ni kan hjälpa till att förhindra att de produkter ni säljer får en ökad tillväxt av Listeria?**

Kontakta SVEA Miljö och Hygien för en skraddarsydd hygienutbildning för din personal eller hjälp med hur du på bästa sätt får de rätta grund förutsättningarna i ditt egenkontroll program.

### **Importerar du riskprodukter och vill ha hjälp med kontrollen?**

Vi har personal med mångårig laboratorie erfarenhet som kan hjälpa dig att tyda analyscertifikat och lägga upp provtagningsplaner för dina produkter.

Läs pressmeddelandet från SLV på [www.slv.se](http://www.slv.se) under rubriken "Livsmedelsverket kräver skärpta åtgärder mot Listeria"

Kontakta oss för mer information och rådgivning!

