

Bilaga 4

Delrapport för år 2012

Mikrobiologisk riskbedömning – grönsakskedjan

Bakgrund

Grönsaker har orsakat många och stora sjukdomsutbrott genom att vara kontaminerade med farliga mikroorganismer. Under 2011 har utbrott orsakade av bland annat *Listeria monocytogenes* på melon, verotoxinproducerande *Escherichia coli* på groddar och i romansallad rapporterats. Det finns många olika typer av sjukdomsframkallande mikroorganismer som kan smitta konsumenter via grönsaker. Mikroorganismerna sprids till grönsaker från jord och vatten under odlingen, genom djur, fåglar och insekter samt via människor under exempelvis skörden.

Det är ofta många aktörer inblandade i produktion av grönsaker längs kedjan från utsäde, odling, skörd, grossist, butik och konsument. Arbetet med att producera säkra grönsaker sker således i många led och det är många aktörer som är beroende av varandra.

Deltagare

Aktör	Kontaktperson
SIK	Pernilla Arinder
SLU	Beatrix Alsanus
COOP	Anna-Lena Dahlberg
ICA	Anders Axelsson
SABA	Bengt Petersen
SydGrönt ekonomiska förening, med medlemmar	Johan Halvorsen
GRO groddar och skott kulturgrupp med 7 företag	Cynthia Andersson
Everfresh	Helena Eliasson
Findus	Rickard Henriksson
Grönsaksmästarna	Frida Stenarsson

På SIK liksom hos övriga deltagare är det flera personer aktiva i projektet förutom kontaktpersonerna.

Aktiviteter som är genomförda under 2012

Upptagsmöte hölls den 20:e april där projektplanen diskuterades avseende innehåll och tidsplan.

Del 1 Primärproduktion

Under sommaren och hösten har arbete i del 1 Primärproduktionen pågått för att sammanställa information för riskanalys i primärproduktionen. Dessa resultat redovisas och diskuteras i gruppen den 30 november och kommer här efter att bearbetas vidare i fortsatt riskvärdering under vintern för att sedan ta fram lathundar för olika aktörer. Metodik för riskvärdering i primärproduktionen har undersökts under ett examensarbete som utfördes under våren och sommaren av Karen Burgos; Application of fault tree analysis and bayesian casual modeling for VTEC risk mapping in production of fresh cut leafy vegetables.

Del 2 Förädling

I delprojekt 2. Förädling har informationsinsamling kring olika metoder för dekontaminering gjorts och sammanställts. Resultatet har diskuterats i projektgruppen under två möten 1 juni och 20 juni. Emellan mötena fördes diskussioner inom företagen och mellan SIK och företagen kring fördelar och nackdelar med olika dekontamineringsmetoder. Frågeställningar som företagen behöver få svar på från livsmedelsverket för att fortsätta sina bedömningar om vilka metoder som är intressanta att testa har sammanställts och skickats till livsmedelsverket där vi har fått en kontaktperson i dessa frågor. Vi har dock inte fått några svar än. En del företag har börjat studier kring dekontaminering på anläggningar. En fråga kring vilken bakterieflora som dominerar på olika bladgrönsaker och som kan påverka de patogena bakterierna efter en dekontaminering har diskuterats och ett försöks håller på att startas upp för att analysera olika bladgrönsaker som de deltagande företagen bidrar med. Detta blir en viktig information för val och bedömning av dekontamineringsmetoder. När vi fått svar från livsmedelsverket och diskuterat dekontamineringsmetoder vid ytterligare möten kommer laborativ utvärdering göras.

Del 3. Provtagning och mikrobiologiska analyser

SIK har haft möten med de deltagande företagen och samlat in information om vad som analyseras, hur ofta, och vilka resultat som fås. Dessutom har frågeställningar kring syfte och problem med analysplaner lyfts. Detta material kommer under november och december att bearbetas för att projektdeltagarna sedan gemensamt skall ha en diskussion kring hur analysplaner bör utformas.

Del 4. Utvärdera hur kvalitetsstandarder hanterar mikrobiologiska faror

Denna del har i princip inte startats utan startar efter mötet den 30:e november kring faror i primärproduktionen. Lite diskussioner har dock börjat kring hur HACCP:er kan utformas för en del av aktörerna

Moment	Aktörer	Tidsplan	Utfall (6 november 2012)
1. Primärproduktion	SLU är ansvarig men flera deltagare i projektet deltar	Månad 1-12	Pågår enligt tidsplan
2. Förädling	SIK är ansvarig men SLU och de deltagare som arbetar med förädling av bladgrönsaker deltar. Utvärdering av dekontaminerings tekniker sker på företag	Månad 1-18	Pågår enligt tidsplan
3. Provtagning och mikrobiologiska analyser	SIK är ansvarig men alla deltagare i projektet deltar	Månad 6-12	Pågår enligt tidsplan
4. Utvärdering av kvalitetsstandarder	SIK är ansvarig men fler deltagare i projektet deltar	Månad 12-18	Har ej startat och det stämmer med tidsplanen
5. Spridning av resultat och slutrapportering	SIK ansvarar men SLU och fler projektdeltagare arbetar med detta	Månad 18-20	Har ej startat och det stämmer med tidsplanen