

4P00143

Mikrobiologiska risker i Grönsakskedjan

Slutrapport

Pernilla Arinder

November 2014

Projektinformation

Projekt påbörjat

April 2014

Projektledare

Pernilla Arinder

Nyckelord

Mikrobiologiska risker, grönsaker, primärproduktion, förädling

Sammanfattning

Bladgrönsaker som förpackas och lagras i kyl fram till konsumtion har vid ett flertal tillfällen varit inblandade i sjukdomsutbrott och i återkallelser på grund av förekomst av sjukdomsframkallande bakterier. Ett problem är att det inte finns något bakteriedödande steg såsom värmebehandling vid tillverkning eller innan förtäring dessa produkter.

Under primärproduktionen kan bladgrönsakerna kontamineras med sjukdomsframkallande bakterier via vatten, jord och gödsel, djur, kontakt med utrustning och människor. I detta projekt har syftet varit att sprida kunskapen från tidigare projekt (Dnr 19-666/12) vidare till aktörer och diskutera frågorna vidare. Detta har gjorts i form av ett seminarium och framtagning av lathund/checklista.

Projektet har lett till fler kontakter mellan aktörer i grönsakskedjan och diskussioner kring mikrobiologiska risker. Under seminaret gavs tillfällen för olika aktörer att diskutera mikrobiologiska risker utifrån input från föreläsningar. Programmets innehåll speglade mikrobiologiska risker och hantering av dessa från primärproduktion till förpackning av slutprodukt.

Diskussion kring möjlighet att behandla vatten för tvätt av grönsaker så att korskontaminering minimeras har återupptagits. Kontakter med deltagare i EU-projektet Veg-i-trade har tagits vilket förutom input från deras forskning kan mynna ut i framtida samarbeten för olika aktörer i grönsakskedjan i Sverige med andra aktörer i Europa.

Det finns ett fortsatt behov av att nå ut med kunskap till mindre aktörer. Lathundarna som färdigställts i projektet kan vara ett sätt. Kompletterande sätt att nå ut med kunskap om mikrobiologiska risker behöver utformas.

INNEHÅLL

PROJEKTINFORMATION.....	2
SAMMANFATTNING.....	3
BAKGRUND.....	5
MÅL.....	5
PROJEKTUPPLÄGG OCH GENOMFÖRANDE	5
KONTAKTER.....	5
SEMINARIUM.....	5
CHECKLISTA/LATHUND	6
RESULTAT OCH DISKUSSION	6
SLUTSATSER.....	6

Bakgrund

Bladgrönsaker som förpackas och lagras i kyl fram till konsumtion har vid ett flertal tillfällen varit inblandade i sjukdomsutbrott och i återkallelser på grund av förekomst av sjukdomsframkallande bakterier. Ett problem är att det inte finns något bakteriedödande steg såsom värmebehandling vid tillverkning eller innan förtäring dessa produkter.

Under primärproduktionen kan bladgrönsakerna kontamineras med sjukdomsframkallande bakterier via vatten, jord och gödsel, djur, kontakt med utrustning och människor.

I ett avslutat projekt har mikrobiologiska risker i grönsakskedjan sammanställts och diskuterats (Dnr 19-666/12). Syftet med detta projekt är att sprida kunskapen från projektet vidare till aktörer och diskutera frågorna vidare.

Mål

- Anordna ett seminarium/workshop med viktiga aktörer inom produktion och förädling av bladgrönsaker samt från myndigheter och kvalitetsorgan för att diskutera vad som konkret kan och bör göras för att minska risken att dessa produkter orsakar sjukdom.
- Skapa en pedagogisk trycksak för checklista och lathund kring mikrobiologiska risker i grönsakskedjan för grossist och handel samt för odlare som togs fram i tidigare projekt och förmedla den.

Projektupplägg och genomförande

Kontakter

För att få mer inblick i hur mikrobiologiska risker i grönsakskedjan hanteras och diskuteras internationellt deltog Pernilla Arinder i slutseminariet (11-12 juni) för EU-projektet Veg-i-trade (http://www.veg-i-trade.org/NEWS_attach/Veg-i-TradeClosingEventSummary.pdf), där resultat från projektet rapporterades. För att sprida kunskap om hantering av tvättvatten för att minimera korskontamination bjöds Sam van Haute från Ugent som deltagit i Veg-i-trade projektet in till seminariet den 17:e oktober.

Seminarium

Ett seminarium anordnades den 17 oktober i Lund med och för aktörer i grönsakskedjan. Programmets innehåll speglade mikrobiologiska risker och hantering av dessa från primärproduktion till förpackning av slutprodukt.

Program

- Aktuella mikroorganismer och fall & utbrott: *Mats Lindblad, SLV*
- Branschriktlinjer för livsmedelssäkerhet vid produktion av frilandsodlade grönsaker och bär: *My Sahlman, LRF*
- Kritiska punkter i primärproduktionen, bevattning, *Beatrix Alsanius, SLU*
- Skölj- och tvättvatten, *Sam Van Haute, Ugent*
- Förädling, *Pernilla Arinder, SIK*
- Förpackning, *Tim Nielsen, SIK*

16 personer deltog i seminariet och representerade odling, förädling, andel, myndighet och akademi.

Checklista/lathund

Utifrån material till lathundar som togs fram i det tidigare projektet (Dnr 19-666/12) har mer lättanvändbart material tagits fram och finns tillgängligt på SIK's hemsida som pdf:er att skriva ut.

Resultat och diskussion

Projektet har lett till fler kontakter mellan aktörer i grönsakskedjan och diskussioner kring mikrobiologiska risker. Under seminaret gavs tillfällen för olika aktörer att diskutera mikrobiologiska risker utifrån input från föreläsningar. Mats Lindblad från Livsmedelverket gav en bild av den aktuella risksituationen för frukt och grönt. Ranking av risker med frukt och grönt som gjorts av FAO/WHO och Efsa presenterades liksom Efsas arbete kring mikrobiologiska risker och grönsaker. Dessutom beskrev Mats utbrott och fall i Sverige. Mikrobiologiska risker och hantering av dem i primärproduktionen togs upp av My Sahlman från LRF och Beatrix Alsanus från SLU. My Sahlman presenterade nyframtagna branschriktlinjer för livsmedelssäkerhet vid produktion av frilandsodlade grönsaker och bär. Beatrix Alsanus beskrev mikrobiologiska risker i olika delar av primärproduktionen; bevattning, jord, gödsel, skörd och hygien. Möjlighet för korskontaminering under tvätt av grönsaker och möjligheter för att minimera detta genom att hantera tvättvattnet beskrevs av Sam Van Hute från Ugent. Hygien i lokaler och på utrustning i samband med hantering av grönsaker under förädling belystes av Pernilla Arinder från SIK. För att produkterna skall hålla och ha en bra kvalitet under lagring är förpackningen viktig, vilket belystes av Tim Nielsen från SIK.

Diskussion kring möjlighet att behandla vatten för tvätt av grönsaker så att korskontaminering minimeras har återupptagits. SIK agerar länk mellan företag och SLV. SLV kommer att återuppta kontaktmöten med grönsaksförädlare och grossister för att diskutera livsmedelssäkerhet löpande, vilket leder till att frågeställningar kommer att fortsätta att belysas.

Kontakter med deltagare i EU-projektet Veg-i-trade har tagits vilket förutom input från deras forskning kan mynna ut i framtida samarbeten för olika aktörer i grönsakskedjan i Sverige med andra aktörer i Europa.

Det finns ett fortsatt behov av att nå ut med kunskap till mindre aktörer. Lathundarna som färdigställts i projektet kan vara ett sätt. Kompletterande sätt att nå ut med kunskap om mikrobiologiska risker behöver utformas.

Önskemål om mer utbildning framkom på seminariet, t.ex. kring Listeria i produktionslokaler.

Slutsatser

Det finns ett fortsatt behov av att sprida kunskap om mikrobiologiska risker kopplade till grönsaker till olika aktörer i kedjan och det finns fortsatt behov av att förbättra metoder och teknik i olika delar för att minimera kontaminering av grönsaker.



Huvudkontor/Head Office:

SIK, Box 5401, SE-402 29 Göteborg, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00, fax: +46 (0)31 83 37 82.

Regionkontor/Regional Offices:

SIK, Ideon, SE-223 70 Lund, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00.

SIK, Verkstadsgatan 17, SE-904 03 Umeå, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00.

SIK, Vreta Kluster, Järngården 13, SE-590 76 Vreta Kloster, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00.

www.sik.se