



Har ni en tillräcklig omfattning på ert egenkontrollprogram?

Mikrobiologiska analyser för dig inom kött- och charkbranschen
- med betoning på säkerhet och kvalitet

Media uppmärksammar ständigt kring omfattande och allvarliga listeriautbrott och det visar hur viktigt det är att årligen revidera sitt egenkontrollprogram. Sedan länge har vi i Sverige god kontroll av Salmonella och förbud mot antibiotika. Men det räcker inte. Det handlar om att ha kontroll på hela kedjan, från leverantörsled till produktion, personal och produkt, och det gäller framförallt för alla patogena sjukdomsframkallande bakterier, som exempelvis Listeria och Salmonella. Det är därför viktigt att se över omfattningen av sitt egenkontrollprogram och identifiera alla risker. Även ur ett kvalitetsperspektiv behöver den allmänna hygien och rutinerna ses över med hjälp av hygienparametrar, som exempelvis totalantal och enterobacteriaceae. Produkternas hållbarhet verifieras med hjälp av kvalitativa hållbarhetsbelastningar.

Risken med just patogener som Listeria och Salmonella är att de kan etablera sig på utrustningen i produktionsmiljön där den gillar att växa på ytor och kan konkurrera ut andra, mindre skadliga bakterier.

Detta kan i sin tur leda till att konsumenters säkerhet och hälsa påverkas. Dessa bakterier är dessutom mycket svåra att få bort om man väl fått in dem i produktionsanläggningen där de tillväxer väl i trånga, kalla och fuktiga miljöer.

Genom att göra en systematisk riskanalys där man värderar och går igenom alla risker i kombination med ett stabilt och genomarbetat egenkontrollprogram kan man förebygga och värna konsumenters säkerhet.

Eurofins erbjudande

Eurofins har lång erfarenhet och ett komplett mikrobiologiskt utbud av patogen- och hygienanalyser. Vår verksamhet genomsyras av kvalitet och säkerhetstänk och tillsammans tar vi fram ett kontrollprogram anpassat efter din verksamhet. För dig som arbetar inom kött- och charkbranschen kan vi erbjuda analyser för specifika produktgrupper.

Har ni en tillräcklig omfattning på ert egenkontrollprogram?

Vi erbjuder även enskilda patogenanalyser för Salmonella och Listeria såväl med standardmetoder som med snabbmetoder. Eurofins erbjuder dessutom en rad olika kemiska analyser, där förhållandet mellan kollagen och köttprotein samt de nya märkningsreglerna för kött spelar en framskjuten roll för branschen.

Branschanpassade utbildningar

Utöver analyser kan vi även erbjuda skraddarsydda utbildningar anpassade för kött- och charkbran-

schen med fokus på mikrobiologi. Utbildningen är en grundkurs i praktisk mikrobiologi, där vi går igenom nyttan med era specifika analyser som genomförs av vårt mikrobiologiska laboratorium i Jönköping. Vi går även igenom den generella bilden för mikrobiologi just för kött- och chark.

Läs mer

<http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Bakterier-virus-och-parasiter/>

<http://www.eurofins.se/tjanster/livsmedel/sakerhet/mikrobiologi.html>

| Produktgrupp | Analys |
|---|---|
| Köttråvara i eller utan modifierad atmosfär | Totalantal aeroba mikroorganismer 30°C, E.coli, koagulaspositiva stafylokocker |
| Malet kött i eller utan modifierad atmosfär | Totalantal aeroba mikroorganismer 30°C, E.coli, koagulaspositiva stafylokocker |
| Köttberedningar | E.coli, koagulaspositiva stafylokocker |
| Köttprodukter i eller utan modifierad atmosfär. Olika paket för fermenterade (ex charkprodukter) och icke fermenterade produkter. | Totalantal aeroba mikroorganismer 30°C, enterobacteriaceae, E.coli, koagulaspositiva stafylokocker, enterokocker, bacillus cereus, clostridium perfringens, jäst och mögel. |
| Sammansatta rätter, helt värmebehandlade | Totalantal aeroba mikroorganismer 30°C, enterobacteriaceae, E.coli, koagulaspositiva stafylokocker, enterokocker, bacillus cereus och clostridium perfringens. |
| Tillvalsanalyser | Salmonella och Listeria Monocytogenes |

Kontakta oss gärna så berättar vi mer om hur vi kan hjälpa dig!

 
Petra Ström
Säljare västra sverige
Telefon: 0767 21 75 83
E-post: PetraStrom@eurofins.se

 
Anja Hullberg
Säljare östra och norra sverige
Telefon: 0709 59 60 87
E-post: AnjaHullberg@eurofins.se

 
Linda Johansson
Innesälj
Telefon: 010 – 490 80 74
E-post: salj.livsmedel@eurofins.se

 
Lina Almgren Nilsson
Säljare södra sverige
Telefon: 0706 99 22 73
E-post: LinaAlmgrenNilsson@eurofins.se

 
Karin Sabel
Kundrelationsansvarig
Telefon: 010 – 490 83 20
E-post: salj.livsmedel@eurofins.se

