Har ni en tillräcklig omfattning på ert egenkontrollprogram?

Mikrobiologiska analyser för dig inom fisk- och skaldjursbranschen - med betoning på säkerhet och kvalitet

Den senaste tidens uppmärksamhet i media kring omfattande och allvarliga listeriautbrott 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 hygienen och rutinerna ses över med hjälp av hygienparametrar, som exempelvis totalantal och enterobacteriacea. 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 kan 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 fisk- och skaldjursbranschen kan vi erbjuda analyser för specifika produktgrupper.

Kvalitet är vårt ledord – det syns bl a genom att vi har ackrediterat de flesta av våra analysmetoder. Ackreditering betyder att vi har rätt kompetens och uppfyller fastställda krav inom våra resp områden. Läs gärna mer på swedac.se.

SWEDAC ACKREDITERING 1977 ISO/IEC 17025

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 Histamin spelar en framskjuten roll för fiskbranschen.

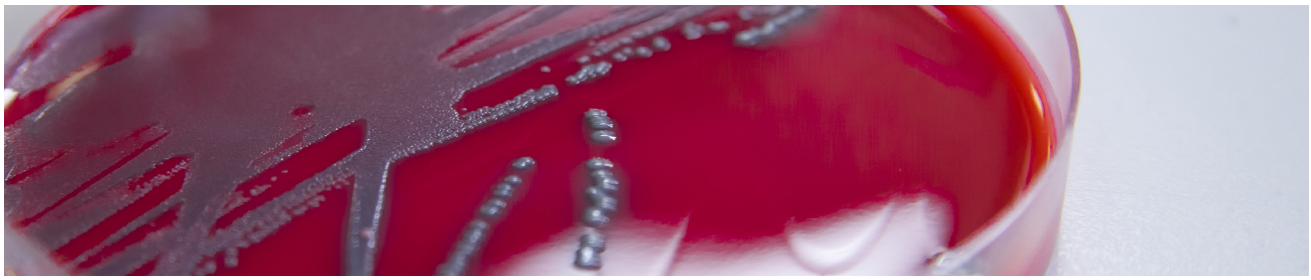
Branschanpassade utbildningar

Utöver analyser kan vi även erbjuda skräddarsydda utbildningar anpassade för fiskbranschen 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 fisk och skaldjur.

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
Rå eller frusen fiskfilé, kotlett samt sushi	Totalantal aeroba mikroorganismer 30*C, E.coli
Gravad eller rökt fisk samt Sill. Ej senapssill	Totalantal aeroba mikroorganismer 30*C, E.coli, Enterokocker, Koagulaspositiva stafylokocker, Jäst, Listeria monocytogenes (kval och kvant)
Skaldjur - kokta, frysta eller i lake, med eller utan skal	Totalantal aeroba mikroorganismer 30*C, E.coli, Koagulaspositiva stafylokocker, Salmonella, Listeria monocytogenes (kval och kvant)
Histamin	Tonfisk, makrill och andra fiskar med risk



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

eurofins
www.eurofins.se

Eurofins är en av världens största laboratoriegrupper, med kemiska och mikrobiologiska analyser till kunder inom bland annat lantbruk, livsmedel, miljö och läkemedel. Vi har drygt 30 000 anställda och 375 laboratorier i 41 länder världen över. I Sverige utför vi analyser på våra laboratorier i Lidköping, Jönköping, Stockholm, Uppsala och Kristianstad.