



Tjekliste: Dokumentation for styring af listeria i fødevarevirksomheder

Hvilken dokumentation skal virksomheden vise ved tilsyn?

Risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for listeria

- Risikoanalysen tager højde for listeria
- Der er i relevant omfang nedskrevne egenkontrolprocedurer for styring af listeria
- Der er i relevant omfang nedskrevne resultater for målte CCP'er til styring af listeria, fx temperaturkontrol eller pH-målinger

Indplacering af fødevarerne i de rigtige fødevarekategorier

- Virksomhedens fødevarer er indplaceret i kategorier i mikrobiologiforordningen
- Hvis virksomheden bruger fødevarekategori 1.3 (stabiliseret) eller 1.2, undergruppe: styret vækst, er der dokumentation for, at listeria i fødevaren ikke overstiger 100 cfu/g i holdbarhedsperioden

Prøveplan for listeria

- Der er en prøveplan for produktprøver, og i relevant omfang for miljøprøver
- Der er analyseresultater for produkt- og miljøprøver
- Der er analyseresultater for holdbarhedsundersøgelser af fødevarer i kategori 1.1 og kategori 1.2, undergruppe: styret vækst

Korrigerende handlinger ved utilfredsstillende resultater

- Der er en plan for opfølgning på utilfredsstillende resultater, fx analyseresultater eller CCP'er
- Der er dokumentation for korrigerende handlinger i tilfælde af utilfredsstillende resultater
- Fødevarestyrelsen er blevet underrettet i tilfælde af positive produktprøver, som overskrider kriteriet