Smitteudbrud og mistanke om krydskontaminering fra fødevareproducenter

Til tider oplever vi smitteudbrud iblandt befolkningen grundet sygdomsfremkaldende bakterier, så som Listeria og Campylobacter. Ofte falder øjnene på fødevarer, og dermed fødevareproducenter, når kontamineringskilden skal findes.



Som udgangspunkt er der i disse sager tale om produkter der er varmebehandlet og hvor

varmebehandlingen ofte er et kritisk kontrolpunkt, hvorfor denne er overvåget og vel dokumenteret. Derfor falder mistanken på en krydskontaminering i forbindelse med den efterfølgende pakning/fyldning/tapning.

Er der tale om en massiv infektion vil man typisk finde de patogene bakterier i produktet og referenceprøver og så har man et konkret sted at tage udgangspunkt i og spore tilbage fra.

Langt sværere er det hvis der er tale om en mulig **sporadisk kontaminering**, hvor man ikke nødvendigvis påviser bakterierne i alle produkter.

Her kan det være svært at finde selve kontamineringen, hvis der er en, og ikke mindst lige så svært at dokumentere at kontamineringen <u>ikke stammer fra virksomheden</u>. Sidstnævnte med risiko for skade af virksomhedens omdømme overfor kunder og forbrugere.

Det er derfor vigtigt at man som producent kan fremvise dokumentation for de GMP relaterede arbejdsgange og kontroller man har i regi af sit kvalitetsledelsessystem.

Min Engelske samarbejdspartner David Whitham har udarbejdet en checkliste over fokusområder baseret på hans mange års erfaring med rengøring og hygiejne i fødevareindustrien og et par af hovedpunkterne er listet nedenfor. Den samlede liste med anbefalinger kan tilgås her (på engelsk).

- Er pladepasteur, regenerativ og køling kontrolleret for lækager?
- Er omslagsventil kontrolleret og ok?
- Udtages der regelmæssigt produkt prøver for fremmedkim og coliforme bakterie ved både opstart og nedlukning af linjen, og er disse ok?
- Er kvaliteten af vandtilførsel kontrolleret, herunder evt. buffertanke eller kar hvor der kan være henstand?
- Er CIP temperaturen tilstrækkelig i området hvor der rengøres? Som udgangspunkt anbefales 75C i minimum 10 min.
- Er der slid af overflader som nedsætter effekten af rengøring?
- Er der taget svaberprøver for at bekræfte rengøringens effektivitet?
- Er alle filter inspiceret og rene også på vand og trykluft?
- Er emballagen beskyttet mod kontaminering både fra luftstrømme og aerosoler ved rengøring?

FoodEfficiency

Derudover er det i ferie- og COVID-19 tider, hvor der måske har været lukket ned for hele eller dele af produktionen, utroligt vigtigt at man har fokus på ikke kun anlæg men også forsyninger ved produktionens genopstart.



Særligt vand og trykluft skal man være opmærksomme på da der kan være sket en uheldig mikrobiologisk udvikling under henstand i sommervarmen. I den forbindelse skal man også være opmærksom på Legionella i vand til personalefaciliteter, hvilket også Statens Serum Institut har informeret omkring https://www.ssi.dk/produkter-og-ydelser/kontraktarbejde/legionella-i-vand

Tilsvarende publikation findes på engelsk fra det Britiske Health and Safety Executive. https://www.hse.gov.uk/coronavirus/legionella-risks-during-coronavirus-outbreak.htm

For yderlig information omkring forebyggelse af krydskontaminering og prøveudtagningsprogrammer kontakt os gerne for en uforpligtende samtale på <u>info@foodefficiency.eu</u>