

Vitenskapskomiteen for mattrygghet,
Postboks 4404 Nydalen
0403 OSLO

Deres ref:
Vår ref: 2017/93875
Dato: 11.09.2017
Org.nr: 985 399 077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



RISIKOVURDERING AV LISTERIA MONOCYTOGENES FOR GRAVIDE OG UTSATTE GRUPPER

Bakgrunn

Gjennom det forbrukerrettede nettstedet Matportalen, gir Mattilsynet advarsler og kostholdsråd til ulike grupper. En av disse er «gravide og utsatte grupper».

Det er viktig å holde slike mikrobiologisk begrunnede advarsler til publikum oppdaterte. Siste revisjon var i 2009, og vi ønsker å starte oppdatering med advarsler og råd om *Listeria monocytogenes*, som er beskrevet flere steder og i ulike artikler på Matportalen. Ved gjennomgangen av kostrådene for gravide ble det spesielt tydelig at det er et behov for å rydde opp. Vi vet også at ny kunnskap om vekst og overlevelse av Listeriabakterien i ulike produkter, gjør at rådene bør oppdateres.

Denne bestillingen til VKM er et første skritt på veien mot en slik gjennomgang og rydding. Da det er flere etater som rådgir samme gruppe, vil Mattilsynet også ønske å samkjøre rådene og forenkle informasjonen, der det er mulig. Helsedirektoratet og FHI er orientert om at Mattilsynet ønsker en slik risikovurdering fra VKM i 2017.

Data

- Analysis of the baseline survey on the prevalence of *Listeria monocytogenes* in certain ready-to-eat foods in the EU, 2010-2011 Part A: *Listeria monocytogenes* prevalence estimates (<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3241>)
- Analysis of the baseline survey on the prevalence of *Listeria monocytogenes* in certain ready-to-eat foods in the EU, 2010-2011 Part B: analysis of factors related to prevalence and exploring compliance (<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3810>)
- Baselinestudie *Listeria* VI/EFSA
- EFSA's kommende risikovurdering «*Listeria monocytogenes* contamination of ready to eat food and the risk for human health in the EU», som er på høring frem til 29.09.2017

- Mikrobiologiske kriterier
- Andre lands myndighetsråd om *Listeria*, jf presentasjon fra SLV:



7 Lindblad. *Listeria* -
advice to consumers i

Avgrensning med hensyn til populasjon

På Matportalen er Mattilsynets råd om *Listeria* rettet mot «gravide og utsatte grupper». I noen av artiklene på Matportalen er imidlertid gruppen utvidet til å omfatte «gravide, eldre og personer med nedsatt immunforsvar». Dette er en definisjon som også FHI bruker. Begrepet «eldre» bør avgrenses, da man her tenker på eldre med svekket helse. Mattilsynet vil forholde seg til FHIs egen definisjon av «personer med nedsatt immunforsvar», slik det fremgår i oversikten over risikogrupper¹. VKM kan dele målgruppen opp i undergrupper der det er hensiktsmessig.

Oppdrag

For å avgrense og konkretisere oppdraget, har vi delt inn bestilling i fire delbestillinger etter produktgruppene vi ønsker risikovurdert:

- Fisk og sjømat
- Kjøtt
- Ost/melkeprodukter
- Vegetabler

Produkter som faller i gruppen RTE (ready to eat) er spesielt interessante når det gjelder *Listeria*. Disse er ikke samlet i noen egen gruppe, men vil befinne seg i alle fire produktgrupper.

Våre kommentarer er ikke ment å være uttømmende. VKM skal fritt vurdere om også andre produkter enn de vi har nevnt innenfor de enkelte gruppene, bør med i risikovurderingen.

Dersom VKMs vurderinger skiller seg mye fra de som gis av myndigheter i land det er nærliggende for oss å sammenlikne oss med, bør dette kommenteres og begrunnes i risikovurderingen. (Se bl.a. vedlagt en presentasjon fra Livsmedelsverket v/Mats Lindblad, der det gis en sammenligning av kostråd om *Listeria* i de nordiske landene).

Delrapport 1 – Fisk og sjømat

Når det gjelder fisk og sjømat er det viktig for Mattilsynet å samordne og oppdatere rådene knyttet til røykt og gravet fisk, da det her gis ulike råd. Tradisjonelt har man tenkt mest på kaldrøkt laks og ørret, men for å ta høyde for bredden av produkter på markedet, kan ikke rådene våre begrense seg til det. Vi ønsker at VKM forholder seg til Codex standarden for røkt fisk.

Mattilsynet ber VKM om å beregne sannsynligheten for å utvikle listeriose ved konsum av:

1. Kaldrøkt fisk
2. Varmrøkt fisk
3. Gravet fisk
4. Andre risikoprodukter av fisk og sjømat, som:
 - 4.1. Pålegg av fisk og sjømat (grupper gjerne ut fra saltinnhold/vannaktivitet mm.)

¹ <https://www.fhi.no/sv/smittsomme-sykdommer/smitte-fra-mat-vann-dyr/flere-artikler/forebygging-av-matbaren-smitte-i-helseinstitusjoner/>

- 4.2. Varmebehandlede produkter som produsenten ønsker at skal varmebehandles på nytt før konsum, men som noen forbrukere spiser rett fra pakken. F.eks. fiskepudding, fiskekaker, fiskekarbonader mm.
5. Hva er den risikoreduserende effekten av følgende forbrukertiltak:
 - 5.1. å oppbevare ved kjøleskapstemperatur <4 grader C
 - 5.2. å spise matvaren tidlig i holdbarhetsperioden
 - 5.3. å unngå matrester som har stått flere dager i kjøleskap
 - 5.4. å kun spise små mengder av matvaren
 - 5.5. å velge produkter med tilsetningsstoffer/atmosfære som reduserer vekst av *Listeria monocytogenes*
 - 5.6. å varmebehandle matvaren før konsum (kriterier for god nok varmebehandling)
 - 5.7. å korte ned lagringstiden for matrester i kjøleskap

Delrapport 2 – Kjøtt

Mattilsynet ber VKM beregne sannsynligheten for å utvikle listeriose ved konsum av:

1. Varmebehandlede kjøttprodukter som håndteres før pakking
2. Rått kjøtt som gjennomgår speking
3. Rått kjøtt som gjennomgår graving
4. Rått kjøtt som gjennomgår røyking
5. Andre risikoprodukter av kjøtt, som:
 - 5.1. Salatkjøtt av kylling
 - 5.2. Varmebehandlede kjøttprodukter som produsenten ønsker at skal varmebehandles på nytt før konsum, men som noen forbrukere spiser rett fra pakken. F.eks. karbonader, kjøttkaker og pølser mm.
6. Hva er den risikoreduserende effekten av følgende forbrukertiltak:
 - 6.1. oppbevaring ved kjøleskapstemperatur <4 grader C
 - 6.2. å spise matvaren tidlig i holdbarhetsperioden
 - 6.3. å unngå matrester som har stått flere dager i kjøleskap
 - 6.4. å kun spise små mengder av matvaren
 - 6.5. å velge produkter med tilsetningsstoffer/atmosfære som reduserer vekst av *Listeria monocytogenes*
 - 6.6. å varmebehandle matvaren før konsum (kriterier for god nok varmebehandling)
 - 6.7. å korte ned lagringstiden for matrester i kjøleskap

Delrapport 3 – Melkeprodukter

Melkeprodukter er en stor og kompleks gruppe matvarer det er vanskelig å gruppere på en god måte. Egenskaper og fremstillingsmåter som kan påvirke sluttproduktet, vil for eksempel være grad av varmebehandling, grad av åpen / lukket prosess etter varmebehandling, pH og vannaktivitet. Flere oster kan være laget av upasteurisert melk (rå melk) og osteprodusentene i Norge og EU er pålagt å merke disse ostene spesielt.

For å konkretisere oppdraget, lister vi opp produkter vi ber VKM beregne sannsynligheten for å utvikle listeriose ved konsum av. Listen er ikke uttømmende og er ikke ment å begrense produktene VKM vurderer:

1. Halvfaste oster (upasteuriserte og pasteuriserte).
2. Faste oster (upasteuriserte og pasteuriserte).
3. Osteprodukter som er skivet/revet. Skivede osteprodukter vurderes til å ha høyere risiko: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3810>
4. Sure fermenterte produkt, som rømme, kefir, yoghurt, kulturmilk (også smakstilsatt, pasteurisert og upasteurisert).
5. Oster som mozzarella, feta (lakemodnet eller lagt i olje), smøreost (uåpnet/åpnet/pasteurisert/upasteurisert), smelteost (uåpnet/åpnet).
6. Cottage cheese og andre ferskoster (pasteurisert og upasteurisert).

7. Fløteis og annen melkebasert is. (Her tenker vi spesielt på «Blue Bell-saken» og flere funn av *Listeria monocytogenes* i iskrem den senere tid, samt kostråd til gravide i noen land om å ikke konsumere fløteis).
8. Konsummelk (smakstilsatt og vanlig), (riktig varmebehandlingsprosess/ rekontaminering). Se WHO/FAOs vurdering der konsummelk er satt opp som risikoprodukt. "[Risk assessment of Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods](#)". I Norge regnes konsummelk som et produkt med svært lav Listeriarisiko. Gjelder det samme for smakstilsatt melk?
9. Myke oster – hvitmugg, blåmugg, kittmodnet (pasteurisert og upasteurisert)
10. Syrefelt ost - skjørost/ystil og pultost/knaost (pasteurisert og upasteurisert)
11. Gammelost (pasteurisert og upasteurisert)
12. Hva er den risikoreduserende effekten av følgende forbrukertiltak:
 - 12.1. oppbevaring ved kjøleskapstemperatur <4 grader C
 - 12.2. å spise matvaren tidlig i holdbarhetsperioden
 - 12.3. å unngå matrester som har stått flere dager i kjøleskap
 - 12.4. å kun spise små mengder av matvaren
 - 12.5. å velge produkter med tilsetningsstoffer/atmosfære som reduserer vekst av *Listeria*
 - 12.6. å varmebehandle matvaren før konsum (kriterier for god nok varmebehandling)
 - 12.7. å korte ned lagringstiden for matrester i kjøleskap

Mattilsynet ønsker at VKM plasserer de ulike produktkategoriene i forhold til de mikrobiologiske kriteriene. (Se mikrobiologiske kriterier pkt. nr. 1., 2. eller 3 og kombinasjon av egenskaper til produktet og holdbarhet). Videre ønsker Mattilsynet at det henvises til belastningsstudier for ulike melkeprodukter/produktgrupper, samt andre melkeproduktrelaterte studier. Om mulig ønsker vi at man tallfester risiko og forskjell i risiko mellom pasteurisert og upasteurisert. Relevante bakgrunnsdata kan være:

- [Outbreak-Related Disease Burden Associated with Consumption of Unpasteurized Cow's Milk and Cheese, United States, 2009–2014](#)
- [The Dangers of Raw Milk: Unpasteurized Milk Can Pose a Serious Health Risk](#)
- [The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015.](#)

Delrapport 4 – Vegetabiler

Med vegetabiler mener vi frukt, bær og grønnsaker, samt produkter av disse. Mattilsynet ber VKM beregne sannsynligheten for å utvikle listeriose ved konsum av:

1. Rå spirer eller andre vegetabiliske næringsmidler
2. Produkter hvor vegetabiliske næringsmidler inngår
3. Andre vegetabiler med egenskaper som kan understøtte vekst av *Listeria*, som f.eks. pH i melon, som har gitt utbrudd av listeriose: <https://www.cdc.gov/Listeria/outbreaks/cantaloupes-jensen-farms/index.html>
4. Hva er det risikoreduserende effekten av tiltak som:
 - 4.1. behandling med eddikvann i 10 minutter (0,5 dl 7 % husholdningseddik pr. liter vann) med tanke på å redusere mengden av *Listeria* og andre patogene bakterier i friske vegetabiler.
 - 4.2. oppbevaring ved kjøleskapstemperatur <4 grader C
 - 4.3. å spise matvaren tidlig i holdbarhetstiden
 - 4.4. å unngå matrester som har stått flere dager i kjøleskap
 - 4.5. å kun spise små mengder av matvaren
 - 4.6. å velge produkter med tilsetningsstoffer/atmosfære som reduserer vekst av *Listeria monocytogenes*
 - 4.7. å varmebehandle matvaren før konsum (kriterier for god nok varmebehandling)
 - 4.8. å korte ned lagringstiden for matrester i kjøleskap

Tidsramme

Juni 2018

Kommunikasjonsplan

Mattilsynet ønsker å utarbeide en felles kommunikasjonsplan for rapporten, slik at eventuelle behov for nye kostholdsråd som ikke finnes i dag, blir formidlet på en god måte.

Språk

Rapporten ønskes utarbeidet på norsk, men med et godt engelsk summary.

Saksansvarlig i Mattilsynet

Turid M. Berglund

Med hilsen

Nina Aas
Seksjonsleder

*Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur.
Dokumenter som må ha signatur blir i tillegg sendt i papirversjon.*