



Er der styr på Listeria-dokumentationen for jeres spiseklare produkter?

Sådan foregår det

Trin 1 – Kemiske analyser. Vi analyserer jeres produkters fysisk/kemiske egenskaber fra et antal forskellige produktionsdage for at tage højde for den naturlige variation.

Trin 2 – Prædiktiv modellering. Placering i kategori 1.3 eller kategori 1.2 i hele holdbarhedsperioden.

Trin 3 – Belastningsforsøg. (tilkøb) For produkter, hvor der ikke findes validerede prædiktive modeller – fx plantebaserede produkter eller sammensatte fødevarer – kan vi gennemføre belastningsforsøg i vores akkrediterede laboratorium.

Krav

Som fødevarerproducent skal I kunne dokumentere over for Fødevarestyrelsen og kunder, hvordan *Listeria monocytogenes* opfører sig i jeres spiseklare fødevarer (RTE).

Mangler dokumentationen, træder lovens strengeste krav automatisk i kraft: nul-tolerance i hele holdbarheden – med markant øget risiko for kassationer og tilbagekaldelser til følge.

Teknologisk Institut hjælper jer sikkert i mål med den lovpligtige dokumentation jf. Mikrobiologiforordningen (EF 2073/2005).

Hvad hjælper vi jer med?

Vi leverer en samlet, myndighedsgodkendt dokumentationspakke tilpasset jeres produktion:

- **Akkrediterede analyser:** Måling af pH, vandaktivitet (aw), salt m.m. over et antal batch for at dokumentere produktets naturlige variation.
- **Prædiktiv modellering:** Validerede matematiske vækstmodeller til kød (DMRI Predict), fisk (FSSP) og mejeri, der kortlægger Listerias vækst under realistiske tids- og temperaturforhold.
- **Kategori-indplacering:** Dokumentation for om produktet tilhører Kat. 1.3 (stabiliseret mod vækst) eller Kat. 1.2 (styret vækst <100 CFU/g).
- **Challenge tests (tilkøb):** Akkrediterede belastningsforsøg – særligt velegnet til plantebaserede, sammensatte eller innovative fødevarer uden for standardmodellerne.
- **Receptoptimering:** Rådgivning om justering af salte, syrer eller pakkegas, der kan forlænge holdbarheden sikkert.

Hvornår er en ny vurdering nødvendig?

- Ved lancering af nye produkter.
- Ved recept- eller procesændringer (fx reduceret salt, ændret emballage/gas).
- Ved ønske om forlænget holdbarhed.
- Som årlig verifikation af jeres egenkontrol.



Få ro i maven til næste audit

Lad os gennemgå jeres produkter og finde den mest effektive vej til compliance.

Kontakt os for en uforpligtende vurdering

Anette Granly Koch, aglk@teknologisk.dk
- Faglig leder, Fødevaresikkerhed og Kvalitet, Teknologisk Institut