

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Institution: Fødevarestyrelsen

Enhed: Ledelsessekretariatet

Sagsnr.: 2014-60-169-00263

Dato: 17. august 2014

Redegørelse

Fødevarestyrelsens håndtering af listeriaudbrud i sommeren 2014

Indhold

1. Indledning.....	3
2. Hvad er listeria for en bakterie.....	3
2.1 Krav til virksomhedernes kontrol for listeria monocytogenes	3
2.2 Hvordan kontrolleres virksomhederne?.....	4
3. Bekæmpelse af fødevarebåren udbrud	4
4. Generelt om tilbagetrækning	4
5. Tilbagetrækning gennemført i april/maj 2014	4
5.1 Hvad bør fødevarestyrelsen gøre.....	5
5.2 Hvad bør virksomheden gøre	6
5.3 Har der været gjort, det der skulle gøres?	7
6. Opklaring af listeriaudbruddet i juli-august 2014	7
6.1 Hvad bør fødevarestyrelsen gøre.....	8
6.2 Har der været gjort det, der skulle gøres?	8
7. Tilbagetrækning i august 2014	8
8. Ressourcer	9
9. Ledelsesmæssig vurdering af arbejdet med udbruddet	9
10. Fremadrettet indsats for at bekæmpe listeria	10
10.1 Nuværende indsats	10
Basiskontrol	10
Særlige initiativer, bl.a. som en del af Fødevareforlig II.....	10
10.2 Fremadrettet bekæmpelse og iværksættelse af initiativer	11

1. Indledning

Vi er lige nu vidne til et alvorligt fødevarerelateret listeriaudbrud. Hovedkilden til udbruddet er fundet. Denne redegørelse fokuserer, dels på selve udbruddets opklaring og tilbagetrækning, dels på den fremadrettede indsats for at bekæmpe listeria.

2. Hvad er listeria for en bakterie

Listeria forekommer vidt udbredt i naturen, både hos vilde dyr, planter og i jorden. Listeria vokser ved køleskabstemperatur og i iltfattige omgivelser. Det gør den i stand til at vokse i fødevarer til sundhedsfarlige niveauer ved distribution, opbevaring i detail og hos forbrugeren, hvis bakterien er i fødevareren, og de rette vækstforhold er til stede.

Produkter, hvor listeria kan vokse, og som har en lang holdbarhed, udgør derfor den største risiko. Især produkter som bløde oste, røget fisk, kødprodukter (især gaspakket) og salater har forårsaget større udbrud.

Listeria introduceres i produktionsmiljøer med f.eks. råvarer eller af personer. Kravene til egenkontrol i produktionsområder vil være højere for produkter, hvor listeria kan vokse. Listeria overlever ikke ved tilstrækkelig varmebehandling. En infektion med bakterien i varmebehandlede produkter skyldes derfor oftest en såkaldt efterinfektion, hvor smitekilden findes i produktionsmiljøet.

Listeria kan etablere sig i produktionsmiljøer, hvor den kan være svær at slippe af med igen. I de tilfælde vil den ofte gemme sig et sted, f.eks. i revner og hulrum, som ikke nås ved den daglige rengøring. I de tilfælde vil bakterien kontinuerlig kunne forurene produkterne under produktionen. Der er eksempler på, at den samme type listeria er fundet i samme virksomhed med mange års mellemrum.

Da listeria er en miljøbakterie, skal indsatsen ske i fødevarerelaterede virksomheder. Her er etablering af effektive hygiejneprocuder, som sikrer mod introduktion af bakterien i produktionsmiljøet, altafgørende. Det er særligt vigtigt, at der foretages en effektiv rengøring og desinfektion, der omfatter lokaler og alle dele af produktionsudstyret.

2.1 Krav til virksomhedernes kontrol for listeria monocytogenes

Der er i EU lovgivningen fastsat mikrobiologiske kriterier for spiseklare produkter. Hvor meget, der må være i et specifikt produkt, afhænger af om listeria kan vokse eller ej. Der må aldrig være mere end 100 listeria pr. g i spiseklare fødevarer.

Virksomheder, der producerer spiseklare produkter, skal i deres egenkontrolprogram have procedurer, der sikrer, at produkterne overholder de fastsatte grænser for forekomst. De skal udtage prøver til kontrol af, at det mikrobiologiske kriterie er overholdt. For produkter, hvor listeria kan vokse, skal virksomhederne udtage miljøprøver. Frekvensen af prøveudtagning fastsætter virksomheden selv i deres egenkontrolprogram ud fra en risikovurdering. Der er udarbejdet diverse vejledninger i EU til hjælp for virksomhederne, ligesom Fødevarestyrelsen også har udarbejdet en særlig vejledning om listeria og redskaber, som er samlet på et særligt site på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

2.2 Hvordan kontrolleres virksomhederne?

Fødevarerkontrollen kontrollerer løbende ved tilsyn, at virksomheden har tilstrækkelige hygiejneprocedurer, at de udtager de lovpligtige prøver for listeria og foretager korrigerende handlinger ved fund, herunder tilbagetrækning af det undersøgte parti, hvis grænserne er overskredet. Fødevarerkontrollen vurderer for hver enkelt virksomhed, hvor mange offentlige prøver der skal udtages ud fra en vurdering af styrken af egenkontrolprogrammet, samt tidligere erfaringer med virksomheden.

3. Bekæmpelse af fødevareråren udbrud

Arbejdet med et fødevareråret udbrud består af flere faser. Typisk starter det med en erkendelse af udbruddet, herefter følger arbejdet med opklaring af udbruddet, og såfremt dette lykkes, kan det føre til en tilbagetrækning af inficerede produkter.

Arbejdet koordineres i Den Centrale Udbruds Gruppe (DCUG), som består af repræsentanter fra Fødevarestyrelsen, Statens Serums Institut (SSI) og Fødevarerinstitutionen, DTU. I Fødevarestyrelsen koordineres udbrudsarbejdet af Fødevarerberedskabsenheden.

4. Generelt om tilbagetrækning

I praksis fungerer en tilbagetrækning på følgende måde: Virksomheden, der har indført, importeret eller produceret det produkt, der skal trækkes tilbage, giver besked til alle sine modtagere af produktet, så de kan identificere varen. Information om årsag til tilbagetrækningen, og at tilbagetrækningen skal føres videre til modtagerens kunder.

Virksomheden har pligt til at informere Fødevarestyrelsen om den gennemførte tilbagetrækning.

Modtagervirksomheden (2. led) skal videreføre tilbagetrækningen, dvs. fjerne de produkter, de har på lager og evt. i egen butik samt give besked til deres aftagere og til Fødevarestyrelsen. Dette fortsættes indtil sidste led i distributionskæden, som kan være detailbutikker og /eller restauranter.

Er produktet solgt til den endelige forbruger, skal virksomhederne, som har pakket produktet i detailpakning, sørge for, at der udarbejdes en pressemeddelelse om sagen for at sikre, at forbrugerne bliver gjort opmærksom på tilbagetrækningen. Fødevarestyrelsen samler oplysningerne om det tilbagetrukne produkt. Er produktet solgt til den endelige forbruger, lægger Fødevarestyrelsen en meddelelse på styrelsens hjemmeside.

Tilbagetrækningens effektivitet kontrolleres af Fødevarestyrelsen ved kontrolbesøg i de virksomheder, der har indført, importeret eller produceret det produkt, der er trukket tilbage. Derudover kontaktes et antal virksomheder fra øvrige led i kæden med henblik på kontrol af tilbagetrækningen.

5. Tilbagetrækning gennemført i april/maj 2014

Den 6. maj 2014 modtog FødevarerKøbenhavn meddelelse om, at der i en myndighedsprøve, udtaget den 28. april 2014, var konstateret listeria i en lamme-rullepølse hos Jørn A. Rullepølser A/S. Der var på daværende tidspunkt ikke noget erkendt igangværende

sygdomsudbrud med listeria. Samme dag optages telefonisk kontakt til virksomheden, og ligeledes samme dag gennemføres kontrolbesøg. Ved tilsynsførendes ankomst til virksomheden har den påbegyndt tilbagetrækningen korrekt. Ved kontrolbesøget kontrolleres, at tilbagetrækningen gennemføres i overensstemmelse med procedurerne, som er beskrevet i egenkontrolprogrammet, og det konstateres, at der fuld overensstemmelse. Samtidig kontrolleres den konkrete håndtering af den aktuelle tilbagetrækning, som heller ikke giver anledning til anmærkninger.

Virksomheden har som følge af listeriafundet iværksat korrigerende handlinger i form af prøveudtagning (svaberprøver/miljøprøver) for at undersøge mulig tilstedeværelse af listeria efter rengøring/desinfektion og har bl.a. gjort yderligere foranstaltninger for at sikre, at der ikke sker kontaminering af pakkefaciliteter under rengøring. Tilsynsførendes faglige vurdering er, at disse korrigerende handlinger er tilstrækkelige og er enig med virksomheden i, at fokus skal være på pakkerummet i forhold til at undgå krydskontaminering af færdigvarer. Der er ikke krav om, at kontrolmyndigheden skal udtage prøver i forbindelse med tilbagetrækningssager.

Det er endvidere oplyst til den tilsynsførende, at virksomheden har mundtlige procedurer, der skal sikre, at personalet skifter handsker og forklæde mellem pakning af hvert parti. Endvidere har virksomheden mundtlige procedurer for, at pakkemaskinen skal desinficeres mellem hvert parti. Der er ikke krav om, at disse procedurer skal være skriftlige. Virksomheden har sprayflasker i pakkerummet med desinfektionsvæske. Virksomheden har dermed flere procedurer, der skal sikre, at der ikke sker krydskontaminering mellem partier i pakkerummet. Tilsynsførende har ikke grundlag for at betvivle, at disse mundtlige procedurer er implementerede i virksomheden. Der var således ikke fagligt grundlag for at vurdere, at andre produkter end lammerullepølsen skulle trækkes tilbage.

Den 20. maj 2014 gennemføres et yderligere kontrolbesøg med fokus på virksomhedens håndtering af kødprodukter og de mikrobiologiske risikofaktorer, forbundet hermed. Virksomheden udvælges til denne kontrol på baggrund af fundet af listeria samt tilbagetrækningen i april-maj 2014.

Ved kontrolbesøget auditeres virksomhedens kogeprocedure samt nedkølings- og opbevaringstemperaturer i forhold til forebyggelse af bakterievækst. Endvidere auditeres virksomheden flow mellem råvarer og færdige, kogte varer for at sikre, at der ikke sker kontaminering fra personalet, herunder via personalets påklædning. Ud over en enkelt vejledning vurderes procedurerne som dækkende og som effektivt implementeret. På tilsynet den 20. maj 2014 følges der endvidere op på virksomhedens korrigerende handlinger fra tilsynet den 6. maj 2014, og disse vurderes fagligt som tilstrækkelige.

5.1 Hvad bør fødevarestyrelsen gøre

Fødevarestyrelsens opgave i relation til fund af sygdomsfremkaldende bakterier i fødevarer, f.eks. listeria, er at sikre, at virksomheden iværksætter og gennemfører en effektiv tilbagetrækning af de pågældende fødevarer. Dette er sket gennem kontrol med tilbagetrækningen den 6. maj og den 20. maj og gennem auditering af virksomhedens procedurer i den almindelige kontrol, jf. kontrolplan og den dokumenterede kontrol.

Fødevarestyrelsen skal endvidere sikre sig, at virksomheden foretager de nødvendige korrigerende handlinger, f.eks. ved at ændre og stramme op på procedurer, øge prøveudtagningsfrekvens eller lignende og foretage en faglig vurdering af, om disse handlinger

er tilstrækkelige til at sikre, at problemet bliver løst. Dette sker på kontrolbesøgene den 6. og 20. maj 2014.

Fødevarestyrelsen skal slutteligt auditere virksomhedens egenkontrolprogram ved i rutinekontrollen at sammenholde procedurer med observeret adfærd og dokumenterede resultater. Dette sker gennem kontrolbesøg på baggrund af den kontrolplan, Fødevarestyrelsen har lagt for virksomheden. Virksomhedens kontrolhistorik viser, at kontrolplanen bliver fulgt.

Kontrolhistorikken viser bl.a.,

- at virksomhedens tilbagetrækningsprocedurer også kontrolleres ved tilsyn i december 2012, april 2013 samt i april 2014. Der gives indskærpelse i april 2014 for en procedurefejl. Ellers ingen anmærkninger.
- at virksomhedens prøveudtagningsplan for svaberprøver, listeria, kontrolleres i februar 2013, herunder at planen føres ud i livet, hvilket ikke giver anledning til anmærkninger.
- at hygiejne under produktion kontrolleres i februar 2014 bl.a. gennem iagttagelse af medarbejdernes adfærd under produktion for bl.a. at undersøge, om der er risikoadfærd mellem råvareområde og færdigvareområde på grund af uhensigtsmæssigt arbejdsprocedure. Der konstateres en god produktionshygiejne.

5.2 Hvad bør virksomheden gøre

Virksomheden skal i henhold til Mikrobiologiforordningens artikel 4 stk. 2 som udgangspunkt fastsætte frekvenser for prøveudtagning i egenkontrollen ud fra en behovsvurdering. Kontrolmyndigheden vurderer fagligt, om prøveprogrammet i egenkontrollen er tilstrækkelig i forhold til virksomhedens størrelse, produktionsomfang, risici mv. og tager løbende stilling til programmets egnethed og frekvenser bl.a. ved løbende at gennemgå og vurdere analyseresultaterne. Jf. vejledning om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, 22. december 2005, må der kun kunne påvises listeria i miljøprøver på særligt udsatte steder, som f.eks. afløb. Virksomheden har på eget initiativ i relation til tilbagetrækningen taget yderligere produktprøver på lammerullepølser, hvilket gentages den 22. maj 2014. I ingen af disse prøver påvises forurening med listeria. Med henblik på en bredere screening af virksomhedens produkter for forurening udtager virksomheden igen den 12. juni 2014 prøver af to andre produkttyper. Disse er også negative for listeria. Det samme gælder svaberprøver af miljøet, udtaget den 9. maj, 15. juni og 31. juli 2014.

Virksomheden skal straks, når de får oplysning om, at de har distribueret en farlig fødevarer, trække fødevareren tilbage fra markedet. Det gør virksomheden straks den 6. maj 2014 og myndighedskontrollen viser, at varen er trukket effektivt tilbage fra markedet.

Virksomheden skal endvidere iværksætte korrigerende handlinger til at sikre, at fødevarer ikke bliver forurenede med listeria. Det gør virksomheden straks den 6. maj i form af ekstra rengøring/desinfektion samt gennem yderligere foranstaltninger til at sikre, at der ikke sker kontaminering af pakkefaciliteter under rengøring. Hertil kommer en række ekstra udtagninger af både produkt- og miljøprøver, og ingen af disse påviser listeria. Det kan konkluderes, at virksomhedens egenindsats i relation til de korrigerende handlinger i forlængelse af tilbagetrækningen, herunder anvendelse af prøver, lever op til Fødevarestyrelsens krav.

5.3 Har der været gjort, det der skulle gøres?

Virksomheden har gennemført en effektiv tilbagesøgning og iværksat de nødvendige korrigerende handlinger til at sikre, at problemet bliver løst, dvs. virksomhedens produkter ikke forurenes med listeria. Fødevarestyrelsen har gennemført to kontrolbesøg til opfølgning på, at produktet er trukket effektivt tilbage, og at virksomheden iværksætter og gennemfører de nødvendige korrigerende handlinger.

Der var ikke fagligt grundlag for at vurdere, at der var behov for at trække andre produkter end lammerullepølse tilbage den 6. maj 2014, da virksomheden har procedurer til at sikre, at der ikke sker krydskontamination mellem produkttyper ved pakning.

Fødevarestyrelsen kunne efter kontrolbesøget den 20. maj 2014 konkludere, at produktet var trukket effektivt tilbage fra markedet, og at de korrigerende handlinger havde haft effekt, idet virksomhedens egenkontrolprøver ikke kunne påvise listeria i virksomhedens produkter efter tilbagesøgningen den 6. maj 2014 og at der heller ikke kunne konstateres listeria på produktbærende flader.

Der var i maj 2014 ikke et erkendt igangværende listeriaudbrud.

6. Opklaring af listeriaudbruddet i juli-august 2014

Fra den 10. juli 2014 blev de indtil da 9 humane listeriatilfælde (2013-2014) på møderne i Den Centrale Udbrudsgruppe behandlet som et fødevarebåret udbrud i henhold til beredskabsplanen for Den Centrale Udbrudsgruppe.

På samme møde orienterede Statens Serum Institut om, at de havde undersøgt en del fødevareisolater uden at finde et fuldmatch med de humane isolater, dog så ét af isolaterne fra lammerullepølsen fra Jørn A Rullepølser interessant ud.

Den 16. juli 2014 meddelte Statens Serums Institut, at de havde fundet et match mellem isolater fra patienter og et isolat fra den lammerullepølse fra virksomheden Jørn A Rullepølser, som blev trukket tilbage den 6. maj 2014.

Den konkrete efterforskning omfattede interviews af patienterne for at få oplysninger om, hvad de har spist, for derigennem at finde frem til potentielle inficerede fødevarer. Det var SSI, som stod for dette arbejde. Arbejdet blev imidlertid vanskeliggjort af, at patienterne var meget syge, og at flere var afgået ved døden. Derfor suppleredes interviewene med at finde oplysninger om, hvilke institutionskøkkener nogle af patienterne med lang indlæggelsestid havde fået mad fra.

Den 26. juli 2014 kontaktede Fødevarestyrelsen Jørn A Rullepølser med henblik på at få yderligere oplysninger om produktion og virksomhedsopfølgning foretaget i forbindelse med fund af listeria i lammerullepølsen i maj – herunder omfanget af opfølgende prøver – samt kundelister. På grund af ferie hos centrale medarbejdere og ledelsen i Jørn A Rullepølser var det vanskeligt at få de ønskede oplysninger. Fødevarestyrelsen modtog oplysninger den 31. juli og den 4. august 2014.

De første oplysninger om fem potentielt involverede køkkener forelå den 28. juli 2014. De var dog ikke fyldestgørende, hvorfor Fødevarestyrelsen i perioden fra den 28.-30. juli 2014 kvalificerede oplysningerne yderligere. Disse blev sammenholdt med produktions- og

kundeoplysningerne fra Jørn A Rullepølser, som Fødevarestyrelsen modtog den 31. juli 2014. Dette var et omfattende arbejde, da der havde været involveret flere mellemhandlere. Den 5. august 2014 var Fødevarestyrelsen klar til konkret at spørge de fem køkkener om deres servering af pålæg på det tidspunkt, hvor patienterne var blevet smittet.

Fødevarestyrelsen modtog den 7. august 2014 de komplette lister over fødevarer serveret fra de fem køkkener, hvoraf fire havde serveret pålæg med oprindelse fra Jørn A Rullepølser. Samme dag tog Fødevarestyrelsen beslutning om at gennemføre en prøveudtagning på Jørn A Rullepølser. Prøveudtagningen blev gennemført den 8. august 2014, og den 11. august 2014 forelå resultatet, der førte til, at virksomheden blev lukket ned, og tilbagetrækning sat i gang.

6.1 Hvad bør fødevarestyrelsen gøre

Der bør altid foretages en sædvanlig udbrudsefterforskning, da det er vigtigt at holde alle spor og muligheder åbne. Det blev gennemført, jf. beskrivelsen ovenfor.

For listeria er det forholdsvist nyt, at der analysemæssigt kan dokumenteres et fuldmatch mellem isolater fra patienter og isolater fra en fødevarer. Dette giver nye muligheder i udbrudsefterforskningen, hvilket Fødevarestyrelsen burde have udnyttet.

6.2 Har der været gjort det, der skulle gøres?

Fødevarestyrelsen burde have igangsat en prøveudtagning hurtigst efter det blev klart, at der var et fuldmatch mellem humane isolater og et isolat fra Jørn A Rullepølser. Dette skulle være sket samtidig med at den sædvanlige efterforskning blev gennemført.

7. Tilbagetrækning i august 2014

Hovedkilden til udbruddet blev fundet den 11. august 2014, og tilbagetrækningen blev påbegyndt umiddelbart efter.

I denne sag om listeria har styrelsen valgt at gennemføre fysisk kontrol i virksomheder i 2. led af distributionskæden samt kontakte fødevarer virksomheder i 3. led telefonisk.

Tilbagetrækningen foregår efter Fødevarestyrelsens vurdering effektivt. I løbet af de første dage efter fund af hovedkilden, blev der foretaget opfølgning på alle virksomheder, som har modtaget produkter i 2. led fra Jørn A Rullepølser. Efterfølgende er Fødevarestyrelsen i fuld gang med at kontakte virksomheder, som har modtaget produkter i 3. led. Det forventes, at langt hovedparten af 3. ledes modtagere er kontaktet, inden ugen er omme (uge 33). Efterfølgende led vil blive kontrolleret stikprøvevist.

I denne sag har der været en tættere kontrol end normalt for at sikre, at tilbagetrækningen har været effektiv. Der har således været fysisk kontrol i ca. 75 virksomheder, som har aftaget produkter fra Jørn A Rullepølser. I mindst fem virksomheder, som har håndteret produkter fra Jørn A Rullepølser, og hvor der derfor er en risiko for, at de har fået smitten, er der udtaget miljø- og produktprøver. Der er ca. 3.500 aftagere af produkter i 3. led. Fødevarer virksomhederne i 3. led kontaktes telefonisk for at sikre, at de har forstået sagen. Nogle af virksomhederne i tredje led får også tilsyn, eksempelvis hvis der er tale om hospitalskøkkener mv.

Lister over virksomheder, som har forhandlet produkterne, opdateres, når oplysningerne foreligger, og lægges på hjemmesiden.

8. Ressourcer

Ressourcer til håndtering af den konkrete sag tilføres ved omprioritering af Fødevarestyrelsens arbejdsopgaver, hvilket er normal procedure i krisesituationer. Der har været allokeret mange tilsynsførende til tilbagetrækning af muligt inficerede produkter. Det skyldes, at det ikke kun er produkter fra Jørn A Rullepølser, der skal trækkes tilbage, men også produkter fra andre virksomheder, som har været håndteret samtidig med produkter fra Jørn A rullepølser.

9. Ledelsesmæssig vurdering af arbejdet med udbruddet

I forløbet af dette udbrud er der tre helt centrale datoer. Den 26. juni 2014 orienteres Fødevarestyrelsen af SSI om et mønster, da 7 patienter har haft samme type listeria, den 10. juli beslutter DCUG, at behandle Listeriaudbruddet efter sædvanlig procedure for fødevarerudbrud, og den 16. juli 2014 oplyser Statens Serum Institut, at der er et match mellem isolat fra patienterne og et isolat fra en fødevarer, som Fødevarestyrelsen udtog til analyse for listeria den 28. april. Isolater af fødevarer udtaget i forbindelse med Fødevarestyrelsens kontrol og overvågning opbevares på DTU for netop at kunne finde dem frem til yderligere typebestemmelse, hvis der senere skulle vise sig sygdomstilfælde.

Fundet af listeria i prøven ledte til virksomhedens tilbagetrækning af fødevareren.

På tilbagetrækningstidspunktet den 6. maj var sygdomsudbruddet således ikke kendt, men da den tilbagetrukne fødevarer senere matches med sygdomsudbruddet, er det relevant at vurdere Fødevarestyrelsens kontrol af den pågældende tilbagetrækning.

Det er Fødevarestyrelsens ledelses vurdering, at der er foretaget opfølgning på virksomhedens tilbagetrækning den 6. og 20. maj 2014 efter gældende procedurer og retningslinier.

Virksomheden får således den 20. maj 2014 yderligere kontrol som opfølgning på tilbagetrækningen og de af virksomheden korrigerende handlinger, der blev iværksat 6. maj 2014. Det kan konkluderes, at virksomheden yder en effektiv egenindsats for at fjerne listeria. Som led heri udtager virksomheden på eget initiativ ekstra prøver, som ikke påviser listeria i produkter eller på produktbærende flader.

Virksomheden har de nødvendige procedurer til at sikre, at der ikke sker en krydskontaminering af produkttyper mellem partier i pakkeriet. Derfor var der i relation til tilbagetrækningen den 6. maj 2014 ikke fagligt grundlag for at trække andre produkter tilbage fra markedet.

Endvidere er det relevant at foretage en ledelsesmæssig vurdering af Fødevarestyrelsens håndtering af sagen i perioden fra matchet mellem isolaterne til og med den tilbagetrækning, som blev iværksat den 11. august.

Her er det ledelsens opfattelse, at der er truffet en forkert faglig beslutning, da matchet mellem isolaterne blev kendt. Den efterforskning, der blev iværksat i forbindelse med

erkendelse af dette fødevarerborne udbrud skulle samtidig have været suppleret med en kontrol, inkl. prøveudtagning, på Jørn A Rullepølser.

Det er endvidere ledelsens vurdering at den forkerte faglige beslutning kunne have været undgået, hvis udbruddets ekstraordinære karakter havde været anerkendt, og at der derefter var blevet informeret om udbruddet til Fødevarestyrelsens medlemmer af styregruppen for DCUG, jf. beredskabsplanen for Den Centrale Udbrudsgruppe, og til Fødevarestyrelsens øverste ledelse. Denne orientering sker imidlertid først den 8. august 2014, hvilket ikke har været tilfredsstillende.

Sagens alvorlige karakter har givet anledning til personalemæssige konsekvenser i Fødevarestyrelsen

10. Fremadrettet indsats for at bekæmpe listeria

Bekæmpelse af listeria har gennem en del år været et prioriteret område i Fødevarestyrelsen. Der er ca. 60 tilfælde om året, hvilket sammenlignet med andre bakterier som campylobacter og salmonella er lavt. Men da følgerne af en listeria-infektion kan være meget alvorlig, har der været iværksat en del initiativer med henblik på at nedbringe antallet af humane tilfælde.

10.1 Nuværende indsats

Den nuværende indsats overfor Listeria består dels af en basiskontrol og en række særlige initiativer, som har været gennemført i de senere år, jf. nedenstående.

Basiskontrol

- Ved tilsyn kontrolleres, at virksomheder, der producerer spiseklare produkter, har tilstrækkelige og effektive procedurer for kontrol af Listeria, og at de har etableret et miljøovervågningsprogram, hvis de producerer produkter, hvor listeria kan vokse.
- Forekomsten af Listeria overvåges løbende i særlige prøveprojekter. Det tilstræbes gennem en periode at få undersøgt alle relevante produkttyper. Der har gennem årene været gennemført en lang række projekter til kontrol af Listeria i risikoprodukter, som f.eks. salat, spirer, mælk og mejeriprodukter, kødprodukter, samt røget og gravad fisk.

Særlige initiativer, bl.a. som en del af Fødevarerforlig II

- Oplysningskampagne rettet mod ældre med fokus på budskaber om at holde temperaturen i køleskab under 5° C og at kassere produkter med overskredet anvendelsesdato.
- Stor undersøgelse for listeria i risikoprodukter på markedet med henblik på at afdække forekomsten i produkter så tæt på forbrugerne som muligt. Undersøgelsen viste, at det primært var koldrøget hellefisk, hvor der kunne påvises indhold over grænseværdien. Der gennemføres i øjeblikket et særligt projekt for listeria i koldrøget hellefisk.
- Kontrolkampagne rettet mod virksomhedernes dokumentation for væksthæmning af listeria i fødevarer.
- Vejledning til virksomhederne med hjælp til vurdering af vækstmuligheder for listeria i deres produkter.
- Nyt site på styrelsens hjemmeside om listeria med redskaber til vurdering af vækstmuligheder for listeria i fødevarer og betydningen af en effektiv rengøring.
- Temadag med fokus på listeria for brancheorganisationer, virksomheder og kontrollører.

- Indførelse af nye typningsmetoder til brug for hurtigere opklaring af sygdomsudbrud og sporadiske tilfælde.

10.2 Fremadrettet bekæmpelse og iværksættelse af initiativer

Der er gennemført en række initiativer i de senere år med henblik på at give virksomhederne vejledning og redskaber til hjælp ved kontrollen for listeria. Disse redskaber har nu været tilgængelige for virksomhederne i halvandet år, og det vurderes derfor, at fokus – også i lyset af den konkrete sag - bør være på kontrollen af virksomhederne. Derfor iværksættes en kontrolkampagne, som forventes at styrke virksomhedernes viden om og anvendelse af egenkontrol.

Kontrolkampagnen gennemføres i efteråret 2014 og rettes mod virksomheder, der producerer spiseklare kødprodukter. Kampagnens formål vil være kontrol af virksomhedernes egenkontrol for listeria, herunder om:

- Iværksatte hygiejneprocedurer og prøveprogram, herunder miljøovervågning er tilstrækkeligt og effektivt.
- Der foreligger den nødvendige dokumentation for væksthæmning i produkter, der kategoriseres som stabile (dvs. produkter, hvor listeria ikke kan vokse).
- Der er den nødvendige sporbarhed for produkterne.

Udbyttet af Fødevarestyrelsens overvågning for listeria styrkes og bruges mere aktivt. Overvågningen anvendes på en sådan måde, så viden herfra hurtigere kanaliseres til virksomhederne, men også umiddelbart følges op med udpegning af områder, hvor der er behov for yderligere vejledning til virksomhederne eller afdækning af risikoprodukter. Der er allerede iværksat et arbejde for at afdække problemstillingen omkring koldrøget hellefisk, og på samme måde vil der være behov for at afdække årsagen til, at rullepølse tilsyneladende udgør en særlig risiko i forhold til listeria.

Erhvervet har vist interesse for et samarbejde. Det skal udmøntes i et tættere samarbejde mellem Fødevarestyrelsen og DMRI, der er kødbranchens videnskabelige rådgiver i fødevarer spørgsmål, og som har et godt kendskab til praksis i virksomhederne.

Fødevarestyrelsen vil gennemgå interne procedurer, og fremadrettet sikre, at de procedurer, der er fastlagt for håndteringen af fødevarebårne sygdomsudbrud i Den Centrale Udbrudsgruppe bliver fulgt. Nu og her vil Fødevarestyrelsens deltagelse i Den Centrale Udbrudsgruppes møder i en periode blive suppleret med en kontorchef.

Prioritering af arbejdet med listeria må på længere sigt indgå i Fødevareforlig 3, ligesom Fødevareforlig 2 har indeholdt en særlig indsats mod listeria.