

Yttrande över remiss från Livsmedelsverket gällande förslag till vägledande text om traditionell mognadslagring av ost på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning

Sammanfattning

Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) anser att den föreslagna vägledande texten om ”Traditionell mognadslagring av ost” delvis innehåller relevant information för livsmedelsföretag som besöker Kontrollwiki.

Generella synpunkter

Avsnittet om mykotoxiner på sidan 4 är väldigt omfattande med tanke på att ost inte utgör någon större riskprodukt. Det blir förvillande när det först står att ost inte stödjer produktion av mykotoxin i någon hög utsträckning för att sedan ta upp provtagning av mögelsorter. Det står bland annat att temperaturen är en viktig faktor för att minimera toxinbildning men temperaturen är förstås viktig även när det gäller tillväxt av bakterier som t.ex. *Listeria monocytogenes*. Patogena mikroorganismer har mycket mindre utrymme i texten trots relevans i ost och informationen om dessa skulle kunna utvecklas mer, genom att inkludera information om fler patogener, samtidigt som stycket om mykotoxiner kan kortas ner betydligt.

Det är önskvärt med länkar till de förordningar och föreskrifter som tas upp i texten.

Specifika synpunkter

På sidan 1 i stycket ”Vad är traditionell mognadslagring av ost?” står att Eldrimner och Sveriges gårdsmejerister har utarbetat branschriktlinjerna. Det bör framgå att de är utarbetade i samråd med Livsmedelsverket.

Länken till Eldrimner leder till en hemsida där det inte är tydligt vilken branschriktlinje som hänvisningen går till. Det finns ingen med namnet ”Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter”. Däremot finns Branschriktlinjer för gårdsmejerier under rubriken Branschriktlinjer för hantverksmejerier. Denna kan beställas via hemsidan och det är oklart om de delar som går att ladda hem direkt från hemsidan är allt innehåll som ingår i Branschriktlinjer för gårdsmejerier.

I Branschriktlinjer Hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter Del 1 Guide står angående Listeria-analyser att ”Provtagning av produkter utförs *endast* när bakterien har påvisats i miljön”. Enligt (EG) nr 2073/2005 så ska prover tas från ätfärdiga livsmedel samt produktionslokaler avseende *Listeria monocytogenes*, vilket även står i den vägledande texten som utformats.

På sidan 2 fungerar inte länken till ”Grundförutsättningar – allmänna hygienkrav”.

På sidan 4 i stycket ”Företagens dokumentation och kontroll” står ”... som vill använda sig av *undantaget*”. Det är bra att förtydliga vilket undantag som avses.

Beslut om detta yttrande har på rektors uppdrag fattats av dekan Rauni Niskanen efter föredragning av koordinatör Linda Ferngren. Innehållet har utarbetats av universitetslektor Karin Söderqvist vid institutionen för biomedicin och veterinär folkhälsovetenskap, professor Åse Lundh och universitetslektor Monika Johansson båda vid institutionen för molekylära vetenskaper och universitetslektor Sofia Boqvist vid institutionen för biomedicin och veterinär folkhälsovetenskap.

Rauni Niskanen

Linda Ferngren