



**LIVSMEDELS
VERKET**

NATIONAL FOOD
AGENCY

2017-12-20

Dnr 11313/2017-K

Eldsberga Chark
Kommunalhusvägen 10
305 97 ELDSBERGA

Rapport från offentlig kontroll av livsmedelsanläggning

Diarienum
11313/2017-K

Information om kontrollen

Anläggning Eldsberga Chark		Godkännanden 5437
Besöksadress Kommunalhusvägen 10 ELDSBERGA		
Kontrollmetod Inspektion	Orsak till kontrollen Händelsestyrd kontroll	Kontrolldatum 2017-12-19

Närvarande vid kontrollen

Namn	Titel	Representant för
Eva Eriksson	Veterinärinspektör	Livsmedelsverket
Maria Lövenklev	Teamchef	Livsmedelsverket
Anna Rasmusson	Officiell veterinär	Livsmedelsverket
Ines Trosic	Chef	Eldsberga Chark AB
Sime Trosic	VD	Eldsberga Chark AB

Sista datum för yttrande över innehållet i rapporten: 2018-01-03

Kontrollerade områden utan avvikelser

Kontrollområde	Kontrollpunkt	Livsmedelsverkets kommentar
HACCP-baserade förfaranden	HACCP - övrigt	<p>Granskning av tillverkningsprocessen för produkten "Suha Bosanska Peka" (rökt nötkött) med avseende på tillväxtpotential för bakterien <i>Clostridium Botulinum</i>. Till produkten tillsätts konserveringsmedlet natriumnitrit (E250) i en halt överstigande 120 mg/kg. Analys av produktens vattenaktivitet har utförts senast den 18/8 2017 och värdet var då 0,89. Analys av produktens vattenaktivitet har även utförts under 2016 och 2015 och värdena var då 0,89 respektive 0,91.</p> <p>En kontroll på plats i verksamheten utfördes. Vid kontrollen fanns produkter som var under saltning, under rökning, under torkning samt färdiga för utleverens.</p>

Information från livsmedelsföretagaren



Adress Box 622, 751 26 Uppsala
Telefon 018-17 55 00
Fax 018-10 58 48
E-post livsmedelsverket@slv.se
www.livsmedelsverket.se

Kontrollavdelningen
Enheten för södra Götaland
Handläggare: Eva Eriksson

2(3)

Vid kontrollen fanns i ett av anläggningens kylrum 87 kartonger á ca 6 kg med "Suha Bosanska Peka" tillhörande en av de batcher (batch 9043458) som den 19/12 2017 återkallats av försiktighetskäl på grund av eventuell förekomst av bakterien *Clostridium Botulinum*. Företaget kommer inte att skicka ut dessa produkter på marknaden om inget besked framkommer som säger att de kan skickas ut.

Företaget meddelade att de ska se över sin HACCP inklusive provtagning och analys och vid behov uppdatera deras rutiner etc. Livsmedelsverket framförde att det är viktigt att rutiner hålls uppdaterade och överensstämmer med hur det går till i verkligheten. Detta kommer att följas upp vid kommande kontroller.

Information från Livsmedelsverket

Vid kontrollen har inga avvikelser från lagstiftningen påvisats. Ärendet kommer därför att avslutas.

Kontrollen föranleddes av att fyra humanfall av botulism konstaterats i Göteborg. Smittkällan är fortfarande oklar men skulle eventuellt kunna vara ett parti rökt nötkött från företaget.

En komplett genomgång av företagets samtliga rutiner har inte genomförts utan kontrollen var inriktad på just eventuell tillväxtnöjlighet för *Clostridium Botulinum* i produkten "Suha Bosanska Peka".

För Livsmedelsverket

Eva Eriksson

Namn

Veterinärinspektör

Befattning

Upplýsningar

För upplýsningar se www.slv.se/kontroll eller kontakta Livsmedelsverket, Område livsmedelskontroll.