

## **Svenskt bioteknikföretag kan minska listeriautbrotten**

**Livsmedelsindustrin kan komma att förlora miljontals kronor då deras varumärken fläckas ner, säger Jan-Erik Carlsson, VD för det Göteborgsbaserade bioteknikföretaget FOOD DIAGNOSTICS. Den svenska livsmedelskontrollen fungerar inte och vår hälsa äventyras, konstaterar riksrevisor Claes Norgren i en rapport som publicerades 10 juni. Han anser att staten måste agera skyndsamt för att komma till rätta med problemen. Brister i kontrollansvar, genomförande och uppföljning leder helt enkelt till sämre livsmedelssäkerhet.**

Redan idag skulle den dock förbättras avsevärt om alla aktörer i livsmedelskedjan – från lantbruk och livsmedelstillverkning till butiker och restauranger – tog sitt ansvar och verkligen använde de beprövade kontroll- och analysmetoder som finns. Dagens snabbmetoder är lättanvända, pålitliga och billiga.

Förutom att de ökar säkerheten för konsumenterna, spar de pengar åt livsmedelsproducenterna. Ett snabbtest för att exempelvis kontrollera om processutrusningen är smittad av listeria kostar endast åttikronor, berättar Jan-Erik Carlsson, som arbetat med livsmedelssäkerhet i över 20 år och i dag är VD på Göteborgsföretaget Food Diagnostics.

– De ansvarsmedvetna företagen vet vad som kan hända om något går fel och chansar inte, säger han. De har bra egenkontroll och använder den senaste tekniken. Men det finns de som blundar och agerar först när skadan är skedd. Att rätta till exempelvis ett listeriautbrott i efterhand kostar mycket i både pengar och skadat förtroende. För att inte tala om hälsoriskerna.

Med dagens snabbmetoder behöver företagen inte skicka iväg prover till externa laboratorier utan kan enkelt göra de flesta analyser själv.– Man slipper vänta på provsvar och riskera att något allvarligt händer under tiden. Får en bättre kontroll på sin process helt enkelt.

Hygienkontroll är ett mycket enkelt sätt att höja nivån. – På 15 sekunder får man svart på vitt på om händer, redskap och arbetsbänkar verkligen är rena. Detta borde tillhöra rutinerna, inte minst i butikernas charkdiskar och restaurangköken.

De vanligaste är annars olika typer av mikrobiologiska och kemiska analyser.

– Det kan handla om att upptäcka listeria, salmonella eller andra hälsofarliga bakterier. Eller säkerställa att oxfilén verkligen är oxfilé och inte något annat. Metoderna och kunskapen finns, det gäller bara att använda dem, avslutar Jan-Erik Carlsson.

**Food Diagnostics** är ett svenskt bioteknikföretag med placering på SIK - Institutet för Livsmedel och Bioteknik i Göteborg som erbjuder den senaste tekniken inom snabba, enkla och kostnadsbesparande analysmetoder för livsmedel och hygien. Företagets produkter och tjänster ger kundpassade lösningar inom mikrobiologi, kemi och hygienkontroll. Företaget har mottagit Veckans Affärers exklusiva utmärkelse Superföretag 2011 och 2012 [www.food-diagnostics.se](http://www.food-diagnostics.se)