

EU-  
FORORDNING  
2024/2895

## HVAD FØDEVAREPRODUCENTER SKAL VIDE OM **DE NYE LISTERIA-REGLER**

**Fra den 1. juli 2026 ændres reglerne – og det samme gør kontrolniveauet.**

Med EU-forordning 2024/2895 bliver kravene til listeria i spiseklare fødevarer betydeligt strengere, og fokus flyttes fra produkttest til hele produktionsmiljøet. Et enkelt positivt resultat kan true markedsadgangen, brandets omdømme og forretningskontinuiteten. Er din virksomhed klar til at overholde den nye »fraværende i 25 g«-standard gennem hele holdbarhedsperioden?

I denne brochure beskriver vi, hvad der ændrer sig – og hvordan man kan være på forkant med risikoen.

## EU-forordning 2024/2895: Hvad fødevarereproducenter skal vide om de nye regler for listeria

Fra 1. juli 2026 indfører EU-forordning 2024/2895 strengere kontrol med *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer (RTE).

For fødevarereproducenter, der leverer til EU, markerer dette en betydelig ændring i forventningerne til fødevarer sikkerhed, en ændring, der går ud over laboratorietest og lægger større vægt på selve produktionsmiljøet.



### Hvad ændrer sig?

Under de nuværende rammer må RTE-fødevarer, der understøtter vækst af *Listeria*, ikke overstige 100 cfu/g i hele holdbarhedsperioden, og i visse tilfælde skal de være fraværende i 25 g, før de forlader producentens kontrol.

#### FRA JULI 2026 BLIVER KRAVET STRENGERE:

*Listeria monocytogenes* må ikke forekomme i 25 g i hele holdbarhedsperioden, medmindre producenten videnskabeligt kan påvise, at niveauerne forbliver under 100 cfu/g i hele perioden.

Forordningen udvider også ansvaret i hele forsyningskæden, hvilket betyder, at overholdelse ikke udelukkende er producentens forpligtelse.

For virksomheder, der eksporterer til eller opererer inden for EU, kan manglende overholdelse resultere i tilbagekaldelse af produkter, økonomiske sanktioner og tab af markedsadgang.

**Fødevarer sikkerhed er den højeste prioritet.**

## Hvorfor fokus på Listeria?

Listeriose udgør en højere risiko for ældre voksne, gravide kvinder, nyfødte og personer med svækket immunsystem. I takt med at Europas befolkning ældes, skærper myndighederne kontrollen for at tilbyde bedre beskyttelse af folkesundheden.

### DE NYE REGLER VIL ISÆR PÅVIRKE PRODUCENTER I SEKTORER SOM:

- Spiseklare sandwich og salater
- Røget fisk
- Frosne færdigretter
- Mejeriprodukter
- Kogt kød og paté
- Friske råvarer

Disse kategorier er mere udsat for risiko for miljøforurening efter forarbejdning.



## Den skjulte risiko: Produktionsmiljøet

Selvom mikrobiologisk testning fortsat er afgørende, stammer mange tilbagevendende *Listeria*-problemer fra selve bygningskonstruktionen.

#### WIKTOR DZIOBA, SPECIALIST I FØDEVARER OG DRIKKEVARER HOS STONHARD, FORKLARER:

“I mange anlæg er tilbagevendende positive *Listeria*-resultater knyttet til bygningens struktur – især beskadigede gulve, ineffektiv dræning og områder, hvor vand kan samle sig. Hvis der kan samle sig fugt i, bag eller under overfladerne, kan bakterierne overleve.”

Fugefri, ikke-absorberende gulve og veludformet afløb spiller en afgørende rolle i at reducere risikoen – især i miljøer med høj hygiejnekrav og RTE-miljøer. Som global leder inden for hygiejniske gulvsystemer har Stonhard omfattende erfaring med at støtte fødevarereproducenter i hele Europa, herunder mange års partnerskaber med førende globale F&B-producenter og aktivt samarbejde med EHEDG om at fremme bedste praksis inden for hygiejnisk design.



## En strategisk mulighed – ikke blot en overholdelsesøvelse

EU-forordning 2024/2895 bør ikke udelukkende betragtes som en reguleringsbyrde. For mange producenter er det en mulighed for at:

- Gennemgå drivkræfterne bag miljømæssige risici
- Styrke infrastrukturen i RTE-zoner
- Reducere sandsynligheden for gentagne positive resultater
- Beskytte brandets omdømme
- Fremtidssikre adgangen til EU-markedet



Virksomheder, der behandler gulve, afløb og vægflader som en del af deres fødevarerikkerhedsstrategi snarere end blot som vedligeholdelselementer, er bedre rustet til at håndtere langsigtede risici.

### Forberedelse til juli 2026

Nu hvor fristen nærmer sig, er det tid for ledere inden for fødevarerikkerhed, driftsteams og tekniske chefer at vurdere deres faciliteter og identificere potentielle sårbarheder.

#### SOM DZIOBA KONKLUDERER:

„Denne forordning er et wake-up call. De mest modstandsdygtige virksomheder vil være dem, der handler tidligt – ved at gennemgå deres miljøer nu for at beskytte både forbrugerne og deres drift.”

For mere information om, hvordan du forbereder din facilitet til EU-forordning 2024/2895, kontakt Stonhards Food & Beverage-team for at drøfte dine specifikke krav.



# STONHARD®



Stonhard anser oplysningerne heri for at være sande og nøjagtige. Stonhard giver ingen garanti, hverken udtrykkelig eller underforstået, baseret på denne litteratur og påtager sig intet ansvar for følge- eller tilfældige skader ved brugen af de beskrevne produkter og systemer, herunder enhver garanti for salgbarhed eller egnethed. Oplysningerne heri er udelukkende til evaluering. ©2026.