

EU-
FÖRORDNING
2024/2895

VAD LIVSMEDELSTILLVERKARE
BEHÖVER VETA OM DE
NYA REGLERNA FÖR LISTERIA

Från och med den 1 juli 2026 ändras reglerna – och därmed även graden av kontroll.

Med EU-förordning 2024/2895 blir kraven på listeria i färdigmat betydligt strängare, och fokus flyttas från produkttestning till hela produktionsmiljön. Ett enda positivt resultat kan hota marknadstillträdet, varumärkets rykte och verksamhetens kontinuitet. Är din anläggning redo att uppfylla den nya standarden "frånvarande i 25 g" under hela hållbarhetstiden?

I denna broschyr beskriver vi vad som förändras – och hur man kan ligga steget före risken.

EU-förordning 2024/2895: Vad livsmedelsproducenter behöver veta om de nya Listeria-reglerna

Från och med den 1 juli 2026 kommer EU-förordning 2024/2895 att införa strängare kontroller av *Listeria monocytogenes* i färdigmat (RTE).

För livsmedelsproducenter som levererar till EU innebär detta en betydande förändring i förväntningarna på livsmedelssäkerhet, en förändring som går utöver laborietester och lägger större vikt vid själva produktionsmiljön.



Vad förändras?

Enligt det nuvarande regelverket får färdigmat som främjar tillväxt av *Listeria* inte överstiga 100 kve/g under hela hållbarhetstiden och, i vissa fall, måste vara helt frånvarande i 25 g innan produkten lämnar producentens kontroll.

FRÅN JULI 2026 BLIR KRAVEN STRÄNGARE:

Listeria monocytogenes får inte förekomma i 25 g under hela hållbarhetstiden, såvida inte tillverkaren vetenskapligt kan visa att halterna kommer att ligga under 100 kve/g under hela perioden.

Förordningen utvidgar också ansvaret till hela leveranskedjan, vilket innebär att efterlevnad inte enbart är producentens skyldighet.

För företag som exporterar till eller bedriver verksamhet inom EU kan bristande efterlevnad leda till produktåterkallelser, böter och förlust av marknadstillträde.

Livsmedelssäkerhet är högsta prioritet.

Varför fokus på Listeria?

Listerios utgör en högre risk för äldre vuxna, gravida kvinnor, nyfödda och personer med försvagat immunförsvar. I takt med att Europas befolkning åldras skärper tillsynsmyndigheterna kontrollerna för att erbjuda bättre skydd för folkhälsan.

DE NYA REGLERNA KOMMER SÄRSKILT ATT PÅVERKA TILLVERKARE INOM SEKTORER SOM:

- Färdiglagade smörgåsar och sallader
- Mejeriprodukter
- Rökt fisk
- Kokt kött och paté
- Frysta färdigrätter
- Färska råvaror

Dessa kategorier är mer utsatta för risker för miljöföroreningar efter bearbetning.



Den dolda risken: Produktionsmiljön

Även om mikrobiologiska tester fortfarande är avgörande, har många återkommande problem med listeria sitt ursprung i själva byggnaden.

WIKTOR DZIOBA, LIVSMEDELS- OCH DRYCKESSPECIALIST PÅ STONHARD, FÖRKLARAR:

“I många anläggningar är återkommande positiva listeria-resultat kopplade till byggnadens struktur – särskilt skadade golv, ineffektiv dränering och områden där vatten kan samlas. Om fukt kan stanna kvar i, bakom eller under ytorna kan bakterierna överleva.”

Sömlösa, icke-absorberande golv och väl utformad dränering spelar en avgörande roll för att minska risken – särskilt i miljöer med hög hygienkrav och färdigmat. Som en global ledare inom hygieniska golvsystem har Stonhard omfattande erfarenhet av att stödja livsmedelsproducenter över hela Europa, inklusive många års samarbete med ledande globala livsmedels- och dryckesproducenter och ett aktivt engagemang i EHEDG för att främja bästa praxis inom hygienisk design.



En strategisk möjlighet – inte bara en fråga om regelefterlevnad

EU-förordning 2024/2895 bör inte ses enbart som en regelbörda.

För många tillverkare är det en möjlighet att:

- Granska drivkrafterna för miljörisker
- Stärka infrastrukturen i RTE-zoner
- Minska sannolikheten för upprepade positiva resultat
- Skydda varumärkets rykte
- Framtidssäkra tillgången till EU-marknaden



Företag som behandlar golv, avlopp och vägganslutningar som en del av sin livsmedelssäkerhetsstrategi snarare än enbart som underhållsposter är bättre rustade att hantera långsiktiga risker.

Förberedelser inför juli 2026

Med deadline närmar sig är det nu dags för ledare inom livsmedelssäkerhet, driftsteam och tekniska chefer att utvärdera sina anläggningar och identifiera potentiella sårbarheter.

SOM DZIوبا SAMMANFATTAR:

“Denna förordning är en väckarklocka. De mest motståndskraftiga företagen kommer att vara de som agerar tidigt – och granskar sina miljöer redan nu för att skydda både konsumenterna och sin verksamhet.”

För mer information om hur du förbereder din anläggning inför EU-förordning 2024/2895, kontakta Stonhards team för livsmedel och drycker för att diskutera dina specifika behov.



STONHARD®



Stonhard anser att informationen i detta dokument är sann och korrekt. Stonhard lämnar inga uttryckliga eller underförstådda garantier baserade på denna broschyr och tar inget ansvar för följskador eller oförutsedda skador vid användning av de beskrivna produkterna och systemen, inklusive garantier om säljbarhet eller lämplighet. Informationen i detta dokument är endast avsedd för utvärdering. ©2026.