



Bild: SLU

Livsmedel Offentlig Kontroll

Hur jag läser provresultaten



Miljöförvaltningen

LIVSMEDEL OFFENTLIG KONTROLL

Livsmedelsprov - information om resultaten vid provtagning

Det kan vara svårt att förstå vad som egentligen står i analysprotokollet och vad man ska göra om ett prov bedömts som **godtagbart** eller **otillfredsställande**. Här förklaras vad uppgifterna i analysprotokollet betyder och vilka åtgärder som måste vidtas när livsmedelsprovet är godtagbart med eller otillfredsställande.

ANALYSRESULTAT

Totalantal aeroba bakterier

Dessa bakterier behöver inte vara direkt farliga, men kan i större mängder göra livsmedel dåligt genom att orsaka dålig lukt och smak. Högt antal av dessa bakterier är ett tecken på dålig kylförvaring, dålig upphettning/avsvälning eller dålig allmänhygien.

Omedelbar åtgärd: Kontrollera allmänna hygien i lokalen, temperaturerna i kylar (och frysar), att maten blir genomvarm vid tillagning och uppvärmning, att mat nedkyls till +8°C inom fyra timmar.

Enterobacteriaceae (koliforma 37°C)

En bakteriefamilj som lever naturligt i jorden. En del arter finns även i människors och djurs tarmkanaler. Denna grupp kan visa på dålig hygien hos personalen, otillräcklig värmebehandling eller för hög förvaringstemperatur.

Omedelbar åtgärd: Förbättra hygien samt ta reda på om livsmedlet förvarats fel, eller inte blivit tillräckligt värmebehandlad vid tillagning eller uppvärmning.

Enterokocker

Enterokocker är oftast tarmbakterier från människor och djur. De är värmetåliga och påvisar bristande hygien eller otillräcklig upphettning av livsmedel. Enterokocker kontrolleras i värmebehandlade köttprodukter och kokta skaldjur.

Omedelbar åtgärd: Se Enterobacteriaceae.

Presumptiva E-coli (koliforma 44°C)

Detta är tarmbakterier som kan orsaka magsjuka. De är ett tecken på dålig handhygien i samband med toalettbesök och ska inte finnas i livsmedel.

Omedelbar åtgärd: Förbättrad handhygien vid toalettbesök, se till att det finns flytande tvål och pappershanddukar vid handtvättställen.

Stafylococcus aureus (Koagulaspositiva stafylokocker)

En bakterie som bland annat orsakar sårinfektioner och acne och är vanligt förekommande. I livsmedel bildar den ett värmetåligt gift som orsakar matförgiftningar. Stafylokocker överförs genom nysningar, hosta, arbetsredskap eller direktkontakt med livsmedlet.

Omedelbar åtgärd: Se till att personalen som hanterar oförpackade livsmedel är frisk, har god handhygien, inte har öppna sår på armar, händer eller i ansiktet samt att man undviker direktkontakt med händerna om det är möjligt.

Bacillus cereus

Bacillus cereus finns framför allt i jord, potatismospulver, på ris, spannmål och rotfrukter. Bakterien bildar sporer som tål kraftig uppvärmning. Dessa kan sedan växa till nya bakterier vid förvaring i fel temperatur. Om kött hanteras på samma arbetsbänk som grönsaker är risken stor att köttet smittas med bakterier eller sporer vilket kan ge otjänliga livsmedel med matförgiftning som följd.

Omedelbar åtgärd: Att inte hantera kött eller förvara mat som innehåller kött på samma plats som ris, mjöl, grönsaker eller rotfrukter. Kontrollera temperaturen på varmhållen mat. Uppvärmad mat som ska sparas ska kylas ner till högst +8°C. Detta får ta max fyra timmar, men ju fortare desto bättre. Kontrollera även temperaturen i kylar och frysar där maten förvarats.

Clostridium perfringens

Clostridium perfringens finns framförallt i jord, på frukt och grönsaker och i smutsigt vatten. Bakterien bildar sporer som tål kraftig upphettning. Bakterien tillväxer i syrefri miljö, t.ex. i vakuumpförpackat livsmedel, färdiglagad mat som förvaras för varmt eller svalnats av för långsamt (ärtsoppa, grytor m.m.). Om kött hanteras på samma arbetsbänk som grönsaker kan köttet smittas med bakterier eller sporer, vilket kan ge otjänliga livsmedel och orsaka allvarliga matförgiftningar.

Omedelbar åtgärd: Se Bacillus cereus.

Mögelsvampar

Mögelsvampar förekommer överallt omkring oss och kan växa i ganska torra livsmedel, exempelvis bröd. Mögelsvampar växer ganska långsamt och ses oftast i livsmedel som lagras felaktigt eller är för gamla. Mögel kan också vara ett tecken på mycket dålig rengöring i kylar och andra förvaringsutrymmen.

Omedelbar åtgärd: Kontrollera rengöringen av arbetsbänkar och förvaringsutrymmen samt förvaringstemperaturer och datum på livsmedlen.

Jästsvampar

Jästsvampar förekommer överallt i vår omgivning. Ett högt antal tyder på att varan är för gammal eller har förvarats felaktigt.

Omedelbar åtgärd: Se mögelsvampar.

Salmonella

Salmonellabakterien orsakar diarré sjukdomar hos människa och kan leva kvar länge i tarmarna även hos "friska" människor. Salmonella får enligt svensk lagstiftning inte finnas i livsmedel. Smittade livsmedel ska kasseras. Smittkällan ska alltid spåras!

Omedelbar åtgärd: Vid anmärkning ska miljöförvaltningen eller läkare kontaktas.

pH

pH-värdet anger varans surhetsgrad och har stor betydelse vid beredning av t.ex. sillinläggningar och sushiris. För att undvika att bakterier tillväxer får pH-värdet inte överstiga 4,5.

Omedelbar åtgärd: Kontrollera om receptet har följts eller eventuellt behöver ändras.

BEDÖMNING

Bedömningen av ett livsmedelsprov kan ge tre olika resultat;

Tillfredsställande - livsmedlet är bra och kan ätas utan risk.

Godtagbart – Indikerar att livsmedlet har hanterats på ett sätt så att bakterier eller andra mikroorganismer har fått möjlighet att tillväxa. Åtgärder ska vidtas för att förbättra hanteringen. Ett nytt prov kan bli aktuellt, beroende på om Miljöförvaltningen bedömer det nödvändigt med omprov. Kostnaden för omprovet betalas av verksamhetsutövaren.

Otillfredsställande - livsmedlet innehåller ett så stort antal bakterier, eller patogena (t.ex. salmonella) bakterier, att människor kan bli sjuka om de äter av det. Mat som har bedömts vara otillfredsställande får inte säljas eller serveras. Åtgärder ska omedelbart vidtas för att undanröja risk för människors hälsa samt att hindra ett upprepande. I allvarliga fall kan åtalsanmälan göras. Omprov tas. Även detta betalas av verksamhetsutövaren.

För vattenprov gäller bedömningarna Tjänligt, Tjänligt med anmärkning och Otjänligt

TEMPERATURER:

Varmhållning: Minst +60°C.

Återuppvärmning: Minst + 72°C.

Nedkylning: +8°C inom 4 timmar.

Kylvaror: Max +8°C eller enl. anvisningarna, köttfärs +4°C.

Frysta varor: -18°C eller kallare.

Mer information finns hos:

Information om offentlig tillsyn, analysmetoder m.m.

Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala,

www.slv.se

Tel: 018-175500

Information om bakterier, sjukdomar, analyser m.m.

Smittskyddsinstitutet (SMI), 171 82 Solna

www.smittskyddsinstitutet.se

Tel: Växel: 08-457 23 00



Miljöförvaltningen

Box 41

221 00 LUND

Växel: 046-359 50 00

miljoforvaltningen@lund.se