

Provtagning av julbord och jultallrikar i Trelleborgs kommun 2005

Inför julen 2005 har miljöförvaltningen tagit ut livsmedelsprover för bakteriologisk analys från de verksamheter som erbjuder sina gäster julbord och jultallrik.

Totalt har i år tagits 67 prover från 15 olika verksamheter.

Av proverna har 54 bedömts som **tjänliga** (80 %), vilket är ett ganska bra resultat. Av de 13 ej godkända proven, var inget prov **otjänligt**.

Samtliga 13 prover, som fick bedömningen tjänligt med anmärkning (julskinka (3), sylta (3), rostbiff (1), lax - rökt eller gravad (3), risgrynsgröt (1), paté (1) och pepparrotsgrädda (1) hade för högt totalantal bakterier och/eller för högt antal Jäst.

Resultatet av provtagningen är något sämre än fjolårets. Det är dock positivt att det inte noterats några **otjänliga** prover under de senaste sju åren.

Miljöförvaltningen ser positivt på att restaurangerna anstränger sig att hantera, förvara och servera julmaten så att den håller en hög bakteriologisk standard.

MILJÖFÖRVALTNINGEN

Margaretha Ringström



Bilaga: Provtagningsresultat

Miljöförvaltningens rapport nr 14/2005