

Pizzaprojekt - 2007

Personal från miljönämndens laboratorium har under månaderna april-maj besökt 13 st pizzerier i kommunen för provtagning av råvaror till pizzor.

41 st livsmedelsprover togs: 13 st skinka, 13 st räkor, 10 st stark korv, 3 st bacon och 2 st kebab.

Av dessa fick 39 st prov bedömningen - Tillfredsställande. 2 st prov på bacon fick endast bedömningen – Godtagbart på grund av för högt totalantal bakterier. Dessa bakterier indikerar brister i hantering och förvaring av livsmedlet.

Resultatet av proverna får trots detta anses vara mycket bra.

Bedömningsunderlag

<i>Tillfredsställande</i>	Bra resultat
<i>Godtagbart</i>	Förhöjda värden, indikerar brister i hantering
<i>Otillfredsställande</i>	Dåligt resultat, risk för matförgiftning.

Övrigt

Överlag hölls korrekt temperatur på råvarorna. Endast 2 av verksamheterna höll en för hög temperatur på vissa livsmedel. För hög temperatur kan innebära risk för tillväxt av bakterier och en risk för att hållbarheten på livsmedlet avsevärt förkortas.

MILJÖFÖRVALTNINGEN

Margaretha Ringström
Biomedicinsk analytiker