

Provtagning av julbord och jultallrikar i Trelleborgs kommun 2004



Inför julen 2004 har miljöförvaltningen som vanligt tagit ut livsmedelsprover för bakteriologisk analys från de restauranger som erbjuder sina gäster julbord eller jultallrik.

Totalt har i år tagits 57 prover från 11 olika verksamheter.

Av proverna har 51 bedömts som **tjänliga** (90 %), vilket är ett bra resultat. Av de tretton ej godkända proven, var inget prov **otjänligt**.

Samtliga sex prover, som fick bedömningen **tjänligt med anmärkning**

(julskinka (2), sylta (3) rostbiff (1), hade för högt totalantal bakterier och/eller för högt antal coli-bakterier.

Resultatet av provtagningen är ungefär som fjolårets. Särskilt positivt är att det inte noterats några otjänliga prover under de senaste sex åren. Resultaten från de sex senaste årens provtagning på julmat har varit markant bättre än tidigare år.

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



Livsmedelsprovtagning - julmat 2004

	Julskinka	Syltor	Kalkonbröst	Sillsallad	Rödbetssallad	Lax gravad/rökt	Lax inkokt/kokt	Risgrynsgröt	Ris ala Malta	Köttbullar	Revben	Rostbiff	Paté	Leverpastej	Leverkorv	Rökt ål	Ägg och Räkor	Grönsaksstuvning
Akka servicecentrum	T	T				T	T	T							T			
Anderslövs Gästis	T	T				T		T			T			T				
Café Garvaregården	T		T			T				T								
Gill-Is Vanilli	TA	TA				T								T				
ICA Maxi	T	T			T				T		T			T				
Stek & Grillgott	T	TA						T		T								
M/S Trelleborg	T		T			T								T			T	T
Smygehus Havsbad	TA	TA				T					T	TA	T					
Horizont	T	T			T	T			T		T					T		
Tre Lyktor	T	T		T		T												
Tobbes Kök & Pub		T T			T									T				

Sammanfattning:

Antal provtagna verksamheter	11
Totalt antal prover	57

varav tjänliga:	51	90	(%)
varav tjänliga med anmärkning:	6	10	(%)
varav otjänliga:	0		

Bedömning:

T= Tjänligt
TA= Tjänligt med anmärkning
OT= Otjänligt