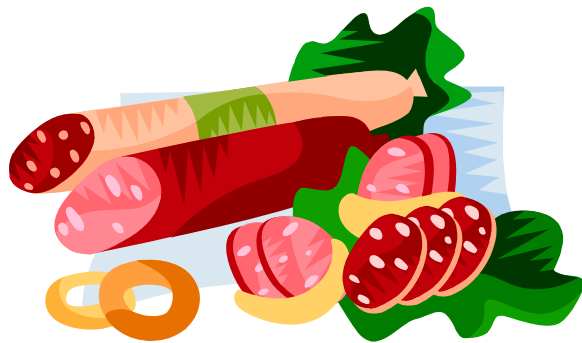


Offentlig kontroll av
livsmedelsanläggningar
Projekt "Provtagning förpackat pålägg"
2009
Trelleborgs kommun



Miljöförvaltningens rapport nr 2/2010

Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar

Projekt "Provtagning förpackat pålägg"

2009

Allmän information

Miljöförvaltningen utövar, enligt livsmedelsbestämmelserna, tillsyn i Trelleborgs kommun.

Syfte

Denna provtagning är till för att se huruvida produkterna håller kvalitén (mikrobiologiskt) vid bäst före-datumet.

Genomförande

Projektet genomfördes under vecka 50 år 2009. Proven togs för bakteriologisk analys och hållbarhetstest på förpackat pålägg. 11 st medelstora butiker med förpackade varor valdes ut. Provtagningen utfördes av livsmedelsinspektörerna Carl-Erik Kockum, Lillian Fagerhus och Margaretha Ringström.

Proven lämnades till ALcontrol i Malmö för analys (± 1 dag enligt bäst före-dagen på förpackningen)

De bakteriologiska parametrarna som analyserades var:

- Aeroba mikroorganismer 30°C
- Koagulaspositiva stafylococcer
- Jästsvamp

Parametrarna Aeroba mikroorganismer 30°C och Jästsvampar är indikatororganismer medan Koagulaspositiva stafylococcer är en sjukdomsframkallande (patogena) mikroorganism.

Resultat

Utifrån analysresultatet görs en bedömning om livsmedlets hygieniska kvalité är bra eller dålig. De riktvärden man då använder sig av är satta efter vilka och hur många mikroorganismer som normalt finns i livsmedlet och varierar därför från produkt till produkt.

Utlåtandet är baserat på Livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll.

Förklaringen till bedömning av livsmedelsprov är:

- *Tillfredställande*
- *Godtagbart med anmärkning* - indikerar fel i tidigare led som bör identifieras och rättas till.
- *Otillfredsställande*- livsmedlet kan betraktas som ej säkert(kan vara skadligt för hälsan)

Totalt 22 prov togs. Inget prov bedömdes som *Otillfredsställande*.
8 (36%) bedömdes som *Godtagbart med anmärkning*. De resterande
14 (64%) proven bedömdes som *Godtagbara*.

Orsaken till bedömningen *Godtagbart med anmärkning* var att i 7 av proven fanns för höga halter av Aeroba Mikroorganismer 30°C och i 1 av proven fanns för höga värden av Jästsvamp.

Endast i ett av dessa 8 prov var temperaturen vid förvaring i butik något för hög (10,2°). Rekommenderad förvaringstemperatur var 8°C.
Inga bäst före-datum hade gått ut eller var nära förestående.

Åtgärd

Som första åtgärd kommer miljöförvaltningen att göra ytterligare en provtagning med hänseende på de prov som fick bedömningen *Godtagbart med anmärkning* vid första omgången för att se hur statusen är vid detta tillfälle. Denna provtagning kommer att ske inom kort.

Om resultatet är detsamma får ytterligare åtgärder diskuteras.

Slutsats

Miljöförvaltningen anser att resultatet av de prov som bedömts som *Godtagbart med anmärkning* var högre än förväntat. Dessa resultat hade man kunnat förvänta sig om förvaringstemperaturen och bäst före-datumet ej varit acceptabla, nu var dessa förhållanden bra.

Margaretha Ringström
Livsmedelsinspektör

Lillian Fagerhus
Livsmedelsinspektör

Carl-Erik Kockum
Livsmedelsinspektör