

Ätfärdiga livsmedel

Projektinriktad kontroll i Örebro län 2006



Foto: Per Norström, Länsstyrelsen

Syfte

Nio av kommunerna i Örebro län har under 2006 genomfört ett gemensamt länsprojekt som syftar till att kartlägga kvalitén på ätfärdiga maträtter för att kontrollera att maten inte utgör en oacceptabel risk för konsumenternas hälsa. Eftersom dessa produkter inte ska hettas upp innan förtäring, är det särskilt viktigt att de håller en hög hygienisk standard.

Provtagning

Ätfärdig mat säljs undantagslöst som kylvara. Korrekt kylförvaring är en viktig förutsättning för att kvalitén ska upprätthållas. Därför temperaturkontrollerades de ätfärdiga portionsförpackningarna av livsmedelsinspektören. Den erhållna temperaturen jämfördes med den förvaringstemperatur som angavs på förpackningen.

Ett prov av det aktuella livsmedlet sändes in för bakteriologisk analys på ett livsmedelslaboratorium. Man undersökte förekomsten av fem specifika bakterieslag. Dessa arter är valda för att ge en bild av hur livsmedlet har hanterats under beredning, distribution och lagring och även för att kontrollera att vissa viktiga sjukdomsalstrare inte finns i maten. Innan den bakteriologiska analysen utfördes förvarades livsmedlet, i den temperatur som angetts som varans förvaringstemperatur, fram till den ”Bäst före dag” eller ”Sista förbrukningsdag” som framgick av förpackningen.

För att kunna se om det fanns skillnader i den hygieniska kvalitén under olika tider på året har undersökningarna utförts under två tvåveckorsperioder, maj vecka 19 – 20 och september vecka 38 – 39.

Omfattning

Livsmedelsinspektörerna i de nio deltagande kommunernas Miljö- och hälsoskydds-förvaltningar har i den första undersökningsomgången tagit prov på 55 ätfärdiga maträtter. Vid den andra provtagningsperioden utvaldes 52 livsmedel. Totalt omfattade projektet alltså 107 prov.

Resultat

Tabell 1. Andel otillfredsställande prover totalt i procent

	Bacillus c.	Enterobac.	Listeria m.	Salmonella	Staf. aur.	Temp. diff.
Bröd med olika tillbehör	4	8				15
Sallader med olika innehåll	4	16				6
Övriga produkter	1					3
Summa	8	24				24

Felaktig kylförvaring

Vid tolv av provtagningsstillfällena i maj månad kunde inspektören konstatera att maträtten förvarades vid för hög temperatur på försäljningsstället. Som mest uppmättes 5,2 grader för hög temperatur.

Vid höstomgången konstaterades för hög förvaringstemperatur i 14 fall. Ett av försäljningsställena förvarade två provtagna rätter 7.5 grader varmare än rekommenderat.

Sammantaget visar undersökningen att av 107 rätter förvarades 26 portioner, eller 24 %, vid för hög temperatur.

Hållbarhet/hantering

Åtta av de 55 proverna under provtagningsperiod 1 visade för höga värden för bakteriegruppen Enterobacteriaceae, vilket gav en bakteriologisk indikation om att man brustit i den livsmedelshygieniska hanteringen av livsmedlen och/eller att man satt för lång hållbarhetstid på produkterna. Sju av dessa åtta prover utgjordes av olika salladsrätter.

Motsvarande resultat från provtagningsperiod 2 visade att i 18 av 52 prover fanns brister i beredningen av livsmedlen och/eller att alltför lång hållbarhetstid hade angetts. Sallader svarade för drygt hälften av dessa prov.

Av totalt 107 ätfärdiga rätter har man således anledning att kritisera den livsmedelshygieniska hanteringen och/eller den angivna hållbarhetstiden i 26 fall. Alltså var ungefär var fjärde undersökt ätfärdig produkt dåligt hanterad och/eller hade felaktig hållbarhetstid.

Möjlighet till matförgiftning

I nio av septemberproverna påvisades bakterien *Bacillus cereus* i halter som ligger på gränsen till att kunna vara sjukdomsframkallande. Denna mikroorganism är känd för att kunna ge diarré och kräkningar. I praktiken innebär resultatet att i 8 % av de undersökta livsmedlen kan *Bacillus cereus* ge upphov till matförgiftning om maträtten t.ex. förvaras vid för hög temperatur hos detaljisten eller hos konsumenten. Detta är något som inger en viss oro eftersom undersökningen visar att förvarings-temperaturerna följdes dåligt på försäljningsställena.

Diskussion

Sådana sjukdomsframkallande bakterier som *Salmonella*, *Listeria* och *Stafylococcus aureus* påvisades inte i något av de undersökta proven.

Det är anmärkningsvärt att så många som en fjärdedel av proven hade för hög temperatur vid mätningen i butiken. Trots all utbildning och information om nödvändigheten av rätt temperatur och trots egenkontrollprogram hos alla företag finns alltså brister beträffande denna grundsten inom livsmedelshygienen.

Bacillus cereus påvisades i halter som ligger nära gränsen för att vara sjukdomsframkallande i höstproverna men inte i vårproven. Denna bakterie finns i jord, och alltså på grönsaker, i ris och i kryddor, men kan också associeras med mjölkprodukter, fisk och kött. Man kan föreställa sig att kryddor och grönsaker kan vara källan till problemet bland de aktuella maträtterna. Att bakterien påvisades i så pass höga halter måste ses med allvar eftersom undersökningen också visar att livsmedlen ofta förvaras vid för höga temperaturer. Tillåts denna mat få för hög temperatur, kan *Bacillus cereus* lätt växa till så att matförgiftning uppstår. Det är inte bara i affärerna som det är viktigt att hålla temperaturanvisningarna. Ofta förvarar vi konsumenter ätbar mat tvärt emot märkningen, t.ex. i bilen eller på utflykten.

Förhöjda nivåer av *Enterobacteriaceae* spp. ger en indikation om att bakterier har fått möjlighet att växa till i livsmedlet. Detta kan ske om känsliga ingredienser förvaras eller bearbetas vid för hög temperatur under någon av del av matens tillredning eller vid produktens förvaring i butik. Nästan alla rätterna, som ingår i undersökningen, har dessutom transporterats inte obetydliga sträckor från tillverkningsföretaget till butiken. Lastning och lossning liksom kylkapacitet under transporten kan utgöra riskabla faktorer som lätt får kylkedjan att brytas. Man kan även genom att sätta för lång hållbarhetstid på varan, ge bakterier möjlighet att växa till.

Det kan konstateras att salladsrätterna dubbelt så ofta har anmärkning vad gäller *Enterobacteriaceae* jämfört med brödrätter med tillbehör. Förklaringen torde vara att salladerna kräver mer hantering och kanske fler ingredienser.

Det är svårt att komma med en entydig förklaring till att det förekommer mer än dubbelt så många prover med icke tillfredsställande *Enterobacteriaceae* nivåer under höstprovtagningen jämfört med vårveckorna. Man kan bara konstatera att brister i

hanteringen har skett och/eller att man har gjort en felbedömning när man bestämt hållbarheten på maten. Det kan inte vara acceptabelt att var fjärde portion med ätferdig mat har försämrad hållbarhet.

Resultaten från projektet pekar med full tydlighet på att det finns brister vid tillverkning, transport, förvaring, och exponering av kyllda, ätferdiga rätter. Ett utropstecken i undersökningen är att 8 % av rätterna innehöll bakterien *Bacillus cereus* i nivåer som ligger på gränsen till att vara sjukdomsframkallande. Som konsument kan man gardera sig genom att noga kontrollera matens utgångsdatum och genom att uppmärksamma att maten förvaras i rätt temperatur både i butiken och hemma i köket.

Det är viktigt att allmänheten känner till att man ska anmäla till kommunens miljö- och hälsoskyddsförvaltning när man har haft symptom på matförgiftning. Livsmedelsinspektören kan då bedöma om en smittspårningsutredning behöver göras.

Sammanfattning

Ätferdiga, portionsförpackade, livsmedel, som har blivit en så påtaglig del av vår matkultur under senare år, uppvisade i länsprojektet flera brister.

- En av fyra produkter förvarades vid för hög temperatur i butiken.
- Var fjärde portion hade hanterats fel ur livsmedelshygienisk synpunkt och/eller åsatts för lång hållbarhetstid.
- *Bacillus cereus*, låg nära gränsvärdet för matförgiftning i 8 % av proven.

Projektet visar att ätferdiga, portionsförpackade, livsmedel är ett, ur livsmedelshygienisk synpunkt, särskilt känsligt sortiment där det ställs höga krav på tillverkningen och på att transport och förvaring sker i obruten kylkedja.

PROJEKTBEKRIVNING

PROJEKTINRIKTAD KONTROLL I ÖREBRO LÄN 2006 ÅTFÄRDIGA LIVSMEDEL

SYFTE

Provtagning för **kartläggning av kvalitén på färdiglagad mat** som säljs i detaljhandelsledet till angiven "Bäst före dag" eller "Sista förbrukningsdag" för att kontrollera att det inte utgör en oacceptabel risk för människors hälsa.

MÅL

Livsmedel avsedda för omedelbar förtäring ska inte utgöra en risk för människors hälsa. Berörda anläggningar och/eller kontrollmyndigheter informeras om analysresultatet för att åtgärda eventuella brister i hanteringsledet.

PROVTAGNING

Prov tas på ätfärdiga portionsförpackade produkter som säljs i kylskåp så som sallader och smörgåsar. Provmängden bör vara 100 – 200 gram för en mikrobiologisk undersökning. Provtagning kan vara aktuell i detaljhandelsledet.

Vid provtagning av livsmedlen mäts produktens temperatur med insticksgivare för att få en uppfattning om livsmedlet håller den angivna förvaringstemperatur som anges på produkten, (förstörande mätning). Ytterligare ett prov tas sedan ut för analys. Butiksägaren har rätt att få betalt för uttagna prover om de så önskar.

PARAMETRAR OCH BEDÖMNING

Följande mikroorganismer ska analyseras och bedömas:

Mikroorganism	Gränser	Bedömning
Bacillus Cereus	< log 3	Tillfredsställande
Enterobacteriaceae	< log 4	Tillfredsställande
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g	Tillfredsställande
Salmonella	Ej påvisad	Tillfredsställande
Staphylococcus aureus	< log 2	Tillfredsställande

Hållbarhetsanalysen görs **dagen före angivet "Bäst för dag"** eller på "Sista förbrukningsdag".

NÄR

Provtagning av livsmedlen ska ske under två 14-dagars perioder under 2006. Provmgång 1: Maj, vecka 19 – 20. Provmgång 2: September, vecka 38-39

RESULTAT

Rapportunderlaget skickas till Länsstyrelsen för sammanställning. Provmgång 1 redovisas senast 9:e juni och provgång 2 redovisas senast 20:e oktober. Påvisad Listeria monocytogenes rapporteras även till tillverkaren av produkten och/eller berörd kontrollmyndighet.

ÅTGÄRDER

Åtgärder som behöver vidtas med anledning av kontrollen och provtagningen ligger utanför projektet och görs i den ordinarie kontrollen av anläggningarna.

VÄGLEDNING

Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel och förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel, kan vara aktuella att studera närmare.

ARBETSGRUPPEN FÖR PROJEKTINRIKTAD KONTROLL I ÖREBRO LÄN

Per Norström, Länsveterinär och sammankallande, 019 - 19 35 37
Lisbeth Hilmersson, Miljöinspektör i Kumla kommun, 019 – 58 82 60
Karin Hassellöf, Miljöinspektör i Bergslagens miljö och byggförvaltning, 0581 – 817 12
Jouko Hiltunen, Miljö –och hälsoskyddsinspektör i Örebro kommun, 019 - 21 14 65

Rapportunderlaget skickas till Länsstyrelsen, Länsveterinären, 701 86 Örebro för sammanställning.

PROJEKTINRIKTAD KONTROLL I ÖREBRO LÄN 2006

ÄTFÄRDIGA LIVSMEDEL

Provtagning av förpackade ätfärdiga livsmedel för mikrobiologisk analys efter hållbarhetsbelastning till angiven "Bäst före dag" eller på "Sista förbrukningsdag". Ätfärdiga livsmedel avser då portionsfärdiga produkter som försäljs i detaljhandeln, exempelvis sallader och smörgåsar.

Kommun
Kontaktperson och telefonnummer

Provtagning

Provtagningsplats	
Varuslag, (Beteckning)	
Tillverkare, (Namn eller firmanamn och adress)	
Anläggningsnr. (EU- nr om det finns angivet på förpackningen)	
Angiven "Bäst före dag" eller "Sista förbrukningsdag"	
Varans temperatur vid provtagningsstillfället, (Kylvara T° C)	Förvaringsanvisning, (Kylvara T° C)
Provtagningsdag	Analysdag

Analysresultat

Mikroorganism	Gränser för tillfredsställande resultat	Resultat	Resultat
Bacillus Cereus	< log 3	Tillfredsställande <input type="checkbox"/>	Otillfredsställande <input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	< log 4	Tillfredsställande <input type="checkbox"/>	Otillfredsställande <input type="checkbox"/>
Listeria monocytogenes	<100 cfu/g	Tillfredsställande <input type="checkbox"/>	Otillfredsställande <input type="checkbox"/>
Salmonella	Ej påvisad	Tillfredsställande <input type="checkbox"/>	Otillfredsställande <input type="checkbox"/>
Staphylococcus aureus	< log 2	Tillfredsställande <input type="checkbox"/>	Otillfredsställande <input type="checkbox"/>

Kommentarer till analysresultat och provtagning

Underlaget skickas till Länsstyrelsen i Örebro län, Länsveterinären, 701 86 Örebro för sammanställning.

Projektinriktad kontroll i Örebro län 2006, ÄTFÄRDIGA LIVSMEDEL

Bilaga 3.

Provomgång 1. Antal prov med otillfredsställande bakteriologiskt resultat och för hög temperatur

Varuslag	Bacillus c. Enterobac	Listeria m. Salmonelli	Staf. aur.	Temp. diff	Anm.
Bröd					
1 Ciabata med kyckling					
2 Baguette rostbiff o. potatissallad					Temp 9,3 mätt på embal, märkt kylvara - temp ej ang
3 Baguette med kräftsallad					
4 Mexikansk burrito					
5 Sandwich skagenröra					
6 Baguette skagenröra					
7 Baguette med tonfisk					
8 Sandwich ost/skinka	1				
9 Fralla ost/skinka					
10 Club sandwich					
11 Räksmörgås				1,3	
12 Baguette ost/skinka				0,7	
13 Sandwich Skagenröra				1,1	
14 Baguette Havets läckerheter					
15 Baguette ägg räkor					
16 Baguette kyckling & curry					
17 Baguette skinka färskost					
18 Baguette Skagenröra					
19 Baguette kalkon keso					
20 Baguette Havets läckerheter					
21 Club toast kycklingfilé					
22 Sandwich Havets läckerheter					
23 Sandwich ägg(sallad) & bacon				3	
24 Baguette skagenröra					
25 Baguette Skagenröra				3	
26 Baguette Skagenröra					
27 Baguette Paus Skagen					
28 Baguette ägg/räkröra				1,5	
29 Sandwich kyckling & bacon					
30 Baguette rostbiff					
31 Smörgås salami Brie					
32 Baguette kebab					
33 Smörgås Skagenröra	1				5,2 Förvaringsanvisning saknades. Borde varit 8 ° C
				7	
					S:a

Varuslag Bacillus c. Enterobac Listeria m. Salmonelli: Staf. aur. Temp. diff. Anm.

Varuslag	Bacillus c.	Enterobac	Listeria m.	Salmonelli:	Staf. aur.	Temp. diff.	Anm.
Sallader							
1 Pastasallad med tonfisk					1		
2 Pastasallad tonfisk					1	1,6	
3 Italiensallad							
4 Pastasallad kyckling					1		
5 Nudelwok skaldjur					1		
6 Grönsallad					1		
7 Pastasallad tonfisk					1		
8 Pastasallad kycklingfilé					1		
9 Pastasallad tonfisk							
10 Pastasallad kyckling/ananas							
11 Pastasallad kycklingfilé					1	1	
12 Pastasallad kyckling ananas							
13 Sallad ost & skinka						2,7	
14 Pastasallad kyckling							
15 Sallad tonfisk & ägg							
16 Sallad kyckling							
17 Pastasallad kräftstjärtar					7	3	
Övrigt					S:a		
1 Sushi						1,4	
2 Tacopaj							
3 Sushi 8 bitar						1,7	
4 Pannkakor							
5 Sushi					0	2	
					S:a		

Sammanställning provomgång 1, ej tillfredsställande prov

Varuslag	Bacillus C	Enterobac	Listeria m.	Salmonelli:	Staf. aur.	Temp. Diff.
Bröd med olika tillbehör					1	6
Sallader med olika innehåll					7	3
Övriga produkter						2

Provomgång 2. Antal prov med otillfredsställande bakteriologiskt resultat och för hög temperatur

Varuslag	Bacillus c	Enterobac	Listeria m.	Salmonelli:	Staf. aur.	Temp. diff.	Anm.
1							
2						0,9	
3		1				0,3	
4						3,7	Vid upppackning +4 gr varmare än förvaringsanvisn
7		1				1,7	
9		1				1,6	
11						2,2	
13						3	
16		1				7,6	
19							Förvaringsanvisning saknas
21							
27							
28							
30							
31							
33							
34							
35						0,3	
37						2,7	
38		1					
39							
41							
42							
45							
46							* Ej analyserat
47		1			*		* Ej analyserat
48		1			*		* Ej analyserat
49		1			*		* Ej analyserat
54		1			*		* Ej analyserat
S:a	4	8				10	

Varuslag	Bacillus c.	Enterobac	Listeria m.	Salmonelli:	Staf. aur.	Temp. diff.	Anm.
5 Sallader						0,7	
6 Fullkornspastasallad med rostbiff		1					
8 Pastasallad med kyckling		1					
10 Råksallad	*	1					* Ej analyserat
12 Råksallad						1	
14 Pastasallad med kyckling							
15 Tonfisksallad			1				
17 Kycklingsallad	*						
18 Pastasallad - Tonfisk							
20 Pastasallad Tonfisk ägg			1				
23 Pastasallad Tonfisk							
26 Pastasallad Kycklingfilé		1					
32 Pastasallad Tonfisk							
36 Grönsallad grekisk			1				
40 Pastasallad Kyckling			1				Förvaringsanvisning saknas
44 Italiensk sallad Crabfish m. Dill			1				
50 Pastasallad Rostbiff		1		*			Förvaringsanvisning saknas
51 Sallad Ost skinka		1		*		1,7	* Ej analyserat
55 Pastasallad Kyckling		1		*		1	* Ej analyserat
S:a		4	10			4	
Övrigt							
25 Sushi		1					
29 Sushi							
43 Kycklingröra						7,5	
52 Tandori Wok				*			
S:a		1				1	* Ej analyserat

Sammanställning provomgång 2, ej tillfredsställande prov

	Bacillus C	Enterobac	Listeria m.	Salmonelli:	Staf. aur.	Temp. Diff.
Bröd med olika tillbehör	4	8				10
Sallader med olika innehåll	4	10				4
Övriga produkter	1					1

Sammanställning, antal otillfredsställande prov, provomgång 1 resp. 2

	<u>Bacillus c. Enterobac Listeria m. Salmonell; Staf. aur. Temp. Diff.</u>		
Bröd med olika tillbehör			
vår		1	6
höst	4	8	10
Sallader med olika innehåll			
vår		7	3
höst	4	10	4
Övriga produkter			
vår			2
höst	1		1

Sammanställning, antal otillfredsställande prov totalt

	<u>Bacillus c. Enterobac Listeria m. Salmonell; Staf. aur. Temp. Diff.</u>		
Bröd med olika tillbehör	4	9	16
Sallader med olika innehåll	4	17	7
Övriga produkter	1	0	3
S:a	9	26	26

Totalt antal prov, omgång 1 + 2

107

Totalt antal prov med anmärkning

61

Andel otillfredsställande prov i procent av totalantalet prov från båda provomgångarna

	<u>Bacillus C Enterobac Listeria m. Salmonell; Staf. aur. Temp. Diff.</u>		
Bröd med olika tillbehör	4	8	15
Sallader med olika innehåll	4	16	7
Övriga produkter	1	0	3
S:a	8	24	24



Länsstyrelsen Örebro län