

Butikshanterade charkuterivaror

Livsmedelskontrollprojekt 2008 i Örebro län



Länsstyrelsen
Örebro län

Publ. nr 2009:42

Innehållsförteckning

Bakgrund	2
Syfte	2
Målsättning	2
Genomförande	2
Resultat och diskussion.....	3
Deltagande i projektet.....	3
Produkternas ursprung.....	3
Försäljningssätt.....	3
Rutiner för hållbarhetsbestämning	3
Separering.....	4
Rengöring.....	4
Personalhygien	4
Märkning	5
Förvaringstemperaturer	5
Provtagning.....	6
Slutsatser	6
Sammanfattning	7
Bilaga 1 Projektets checklista	8
Bilaga 2 Projektbeskrivning	12
Bilaga 3 Resultatsammanställning	14

Butikshanterade charkuterivaror

Livsmedelskontrollprojekt 2008 i Örebro län

Bakgrund

För de flesta konsumenter torde de bemannade charkuteridiskarna, som är vanliga i dagens butiker, ge en välkommen motsats till affärernas, vanligen, inplastade sortiment. Här finns ofta ett brett utbud av varor som har behandlats enligt olika metoder för att uppnå utsökt smak, få god hållbarhet och för att bli ett aptitretande blickfång. De olika prepareringsmetoderna innebär också att de olika varorna har olika bakteriologisk grundflora. Sker en kontaminering med fel bakterieflora och det samtidigt finns möjlighet till bakterieväxt, t.ex. genom för hög temperatur eller alltför lång lagring, finns risk för förskämning av livsmedlen – eller i värsta fall att varorna inte längre är säkra för människors hälsa. Ytterligare ett riskmoment är den manuella hanteringen i sig. Det är lätt hänt att sjukdomsframkallande mikroorganismer överförs från händer, kläder eller hår om inte strikta skyddsrutiner tillämpas. Genom att många av sortimentets produkter genomgått en kraftig finfördelning, har förutsättningarna för mikrobiell tillväxt ökats eftersom den yta som är tillgänglig för bakteriell förökning står i proportion till sönderdelningen av råvaran. Dessutom ligger ofta varorna i exponeringsdiskarna med stora snittytor blottlagda för att erbjuda en tilltalande anblick. Distributionen till oss konsumenter sker till största delen genom att produkterna skivas, något som innebär en mångfaldig ökning av tillgänglig tillväxtyta för befintlig mikroflora.

I länsprojekt med liknande inriktning som detta utförda i Halland (2005) och Västra Götaland (2005) bedömdes 30 % respektive 38 % av de bakteriologiska livsmedelsproverna från detta sortiment som tjänliga med anmärkning. Ett prov bedömdes som otjänligt. I Västra Götalandsprojektet uppmärksammades att skivspill ofta förvarades i rumstemperatur. Mikrobiologisk undersökning av skivspillet visade att hela 65 % bedömdes som tjänligt med anmärkning, det vill säga att det inte längre hade bästa kvalitet.

Ovanstående omständigheter, tillsammans med livsmedelsinspektörernas iakttagelser och tidigare erfarenheter, gjorde att butikshanterade charkuteriprodukter utsågs till att bli föremål för kontroll i projektform inom Örebro län år 2008.

Syfte

Livsmedel avsedda för omedelbar förtäring ska inte utgöra en risk för människors hälsa. Det är livsmedelsföretagarnas ansvar att se till att de har lämpliga rutiner så att säkerheten kan garanteras. Förekommande märkning ska inte vara vilseledande

Målsättning

Projektets mål är att kontrollera att företagen har rutiner som bedöms som ändamålsenliga för att garantera säkerheten. För att verifiera att livsmedlen är säkra kontrolleras den mikrobiologiska kvalitén på den aktuella livsmedelsgruppen. För att få en uppfattning om huruvida vilseledande märkning förekommer, undersöks rutinerna för märkning av produkterna.

Genomförande

Butiker med delikatessdisk där manuell hantering av charkuterivaror förekom kontrollerades av kommunernas livsmedelsinspektörer enligt en checklista (bilaga 1). Provs togs på konsumtionsfärdiga, butikshanterade, charkvaror såsom torkade, kall-, varmrökta eller kokta

köttprodukter. Provet kunde bestå av livsmedel som skivas upp på beställning i den manuella disken eller butiksskivade livsmedel alternativt skivspill som färdigförpackats i butiken och som exponerades i butiksutrymmets försäljningsdisk.

Vid provtagning av livsmedlen mättes produktens temperatur med insticksgivare för att få en uppfattning om livsmedlet höll den angivna förvaringstemperaturen (förstörande mätning). Ytterligare ett prov togs sedan ut för bakteriologisk analys. En provmängd av minst 100 g/prov togs ut. Tre till fyra olika livsmedelsprover valdes vid varje butik. Valda bakteriologiska parametrar och tillämpade gränsvärden framgår av projektbeskrivningen (se bilaga 1). Direktansättning tillämpades, d.v.s. odlingen påbörjades direkt vid provens ankomst till laboratoriet. De laboratorier som anlätades var samma företag som anlitas av kommunerna i annan, rutinmässig, livsmedelskontroll.

För att göra en kartläggning av butikernas sätt att märka dessa produkter ingick notering av märkning som en av checklistans kontrollpunkter.

Projektet genomfördes med butiksbesök och provtagning under vecka 34-38 år 2008. Den bakteriologiska undersökningen tolkades av respektive inspektör.

Resultat och diskussion

Deltagande i projektet

Sex av länets åtta livsmedelskontrollerande, kommunala, förvaltningar deltog i projektet. Inspektörerna besökte totalt 18 butiker för provtagning och genomgång av checklistan. Provtagning och notering av märkning gjordes för 64 olika produkter.

Produkternas ursprung

I det närmaste alla butiker köper charkuterierna från specialiserade producenter. Butikerna skivar, eller delar på annat sätt producenternas större enheter, och svarar för minutförsäljningen till slutkonsument. Endast en av butikerna producerade själv en produkt, rökt skinka.

Försäljningssätt

I två fall noterades att butiken hade såväl manuell försäljning i en delikatessdisk som försäljning av de hanterade, dvs. i regel skivade, och förpackade charkuterierna i en autonom försäljningsdisk. I ett av dessa fall med förpackade charkuterier togs prov för bakteriologisk undersökning samt noterades märkningen. Inga allmänna slutsatser kan följaktligen dras, av projektet, angående livsmedelshygienisk standard på charkuteriprodukter som hanterats i butik och sedan färdigförpackats för försäljning till konsument.

Rutiner för hållbarhetsbestämning

Som nämnts ovan är detta ett känsligt sortiment som oftast har begränsad lagringstid. De flesta produkterna ska dessutom förvaras i kyla, i vissa fall med ett snävt temperaturintervall. Därför är det av yttersta vikt att butikerna har vederhäftiga rutiner för att bestämma varornas hållbarhet. Bristande rutiner innebär, i bästa fall, osäkerhet gällande produkters hållbarhetstid, i sämsta fall, att man saluhåller ett livsmedel som inte är säkert för människors hälsa.

Ett sätt för butikerna att bestämma hållbarhetstiden, var att man tillämpade den hållbarhetsmärkning som producenten åsatt storförpackningen/ursprungsprodukten då den öppnats. Lika vanligt var att man tillämpade rutiner enligt en branschriktlinje eller liknande. Flera butiker

tillämpade båda dessa metoder sida vid sida. Två av butikerna kompletterade producentens hållbarhetsmärkning med egna mikrobiologiska undersökningar.

Något oroande är det faktum att tre av de arton butikerna saknade rutin för hur man skulle bestämma charkuteriprodukternas hållbarhet. Man hade alltså inget genomtänkt sätt att arbeta efter när man bestämde om en produkt var, eller inte var, säker att konsumera.

Det är av stor betydelse att butiken har tydliga rutiner för att dokumentera när man bryter en storförpackning. Sex av företagen saknade rutin för denna dokumentation.

Beträffande betydelsen av rutiner för hållbarhetsbestämning och märkningsutfästelser om hållbarhet, se under avsnittet Märkning.

Separering

Genom att det aktuella produktsortimentet har mycket skiftande mikrobiell grundflora, både kvantitativt och kvalitativt, kan kontamination mellan olika produkter framkalla försämrade hållbarhet och i värsta fall kan livsmedlen bli en hälsofara för konsumenten. Det är därför viktigt att produkterna hålls isär i exponerings- och lagringskylar. Man måste även förhindra att verktyg och andra hjälpmedel inte bär mikrober mellan produkterna.

Checklistans kontrollpunkter om användningen av skärmaskiner har kommit att uppfattas olika av inspektörer på de skilda förvaltningarna. Därför kan inga slutsatser dras av de gjorda noteringarna.

Ett glädjande resultat av undersökningen gäller separering av de olika produkterna i den manuella disken. Här anger 16 rapporter av 18 att butikerna skiljer produkterna åt så att de inte ges tillfälle att kontaminera varandra med sina respektive ytfloror.

Detta senare faktum gör att det kanske inte är så oroande att man i 10 av butikerna inte förser öppnade förpackningar med skyddande emballage i den manuella disken.

Rengöring

Skärmaskinen kan vara en effektiv spridare av oönskad mikroflora mellan produkterna i en delikatessdisk. Verktøget finfördelar produkterna i själva snittet, så att spånor eller rent av en smet av produkten blir kvar i apparatens skyddskåpor och på dess skärskivor. Eftersätts rengöringen av skärmaskinen blir produkterna förorenade med oönskad mikroflora. Skärmaskinerna står som regel i rumstemperatur, vilket gynnar föroreningsflorans tillväxt.

Samtliga butiker anger att de plockar isär skärmaskinen och rengör den varje dag. Så många som 13 butiker uppger att de kontrollerar rengöringsresultatet med bakteriologisk undersökning (tryckplattor) någon gång årligen. Desinfektionsmedel för livsmedelsbruk används av 14 företag. Det är bara tre butiker som inte har tillgång till diskmaskin för rengöringsarbetet.

Personalhygien

Det är ett grundläggande krav inom professionell hantering av känsliga livsmedel att använda rena skyddskläder och rena skor. Projektets kartläggning visar att detta budskap har slagit igenom i full utsträckning bland de deltagande företagen.

Ett lika fundamentalt krav är att använda hårskydd när man hanterar denna typ av varor. Här visar projektet att följsamheten inte alls är lika fullständig. Vid fem av butikerna används inte hårskydd under arbete i den manuella charkdisken.

Att ta av sig smycken och klockor när man arbetar med känsliga livsmedel är en självklarhet inom yrkesmässig livsmedelshandling. Att ringar är en källa till föroreningar är lätt att inse. Men även halssmycken, örhängen och piercingnålar i ansiktet, är olämpliga eftersom det är lätt att man rör vid dem omedvetet.

Med dessa förutsättningar för handen visar det sig att vid 13 företag bärs ej smycken, medan man vid fem försäljningsställen bär smycken i arbetet.

Lika hundra procentigt som vad gäller skyddskläderna, har kravet på tvättställ med flytande tvål och pappershanddukar slagit igenom på företagen, vilket är glädjande.

Märkning

För färdigförpackade livsmedel av denna typ måste handelsbeteckning, förvaringstemperatur, hållbarhetsdatum, ingrediensförteckning, kontaktuppgifter och nettokvantitet, samt i vissa fall varans ursprung, framgå av produktens märkning. Då livsmedlen säljs över disk finns inga skyldigheter att märka produkterna. Man ska då som konsument kunna fråga personalen om de uppgifter som man anser sig behöva om varan man köper. Dock ska konsumenten självklart kunna lita på de uppgifter som en butik frivilligt märkt en vara med.

Den enda färdigförpackade produkten som ingick i undersökningen var märkt enligt gällande bestämmelser.

Alla varor från de manuella diskarna var märkta med nettokvantitet. De allra flesta produkterna märktes med en varubeteckning.

För 53 av 63 varor hade en förvaringstemperatur satts ut. Hållbarhetsdatum hade åsatts 47 av de 63 kontrollerade charkuterierna. Det kan ju tyckas vara en bra konsumentupplysning som butiken här helt frivilligt ger sina kunder. Och det är det förvisso om butiken har väl underbyggd kunskap om vad den säger i sin märkning. Det visar sig nämligen att tre butiker märkte sina varor med hållbarhetsdatum utan att ha några vederhäftiga rutiner för hur man bestämde varans hållbarhet. Två av dessa butiker, som tillhörde samma kedja, dokumenterade inte heller när storförpackningarna bröts. Ett sådant förfarande är minst sagt klandervärt. Fem av butikerna satte ut hållbarhetsdatum utan att ha en rutin för att dokumentera när storförpackningar bröts. Fem produkter hade märkts med hållbarhetsdatum utan att förvaringstemperatur angivits.

I 23 av de undersökta fallen fanns märkning med ingrediensförteckning.

Förvaringstemperaturer

I de fall man satte ut förvaringstemperatur på varorna gjorde man det utifrån producentens märkning i de flesta fall. Flera butiker satte strängare temperaturrekommendationer, ”för säkerhets skull”, för charkprodukterna än vad motsvarande producenter gjort.

Hur tillämpade då butikerna själva temperaturrekommendationerna? Alla rapporter innehöll inte fullständiga redovisningar för hur temperaturerna upprätthölls i förrådkyl och manuell disk. Den enstaka rapporterade färdigförpackade varan i försäljningsdisk förvarades i korrekt

temperatur. I samtliga fall där noteringar för temperaturer i förrådskylar redovisats, 13 butiker, var temperaturen korrekt. Två av 15 redovisade manuella försäljningsdiskar hade vid inspektionen för hög temperatur.

Endast för en butik noteras att skivspill förvaras i rumstemperatur. Ingen kommentar gjordes i rapporten om vad man gjorde med de uppkomna resterna.

Provtagning

I projektet ingick inte bara kontroll av temperaturen i den manuella exponeringsdisken. I samband med att prover för bakteriologisk undersökning uttogs, mättes temperaturen individuellt på varje uttaget produktslag. Över lag faller dessa temperaturer inom de gränsvärden som butiken anvisar. Några enstaka undantag finns, kalkonbröst uppmättes till +12,6°C, mortadella till +11,8°C.

Resultatet av de bakteriologiska undersökningarna är överraskande bra. I inget av proven påvisades den sjukdomsframkallande bakterien *Listeria monocytogenes*. Inte heller överskreds gränsvärdet, i något av proven, för *Stafylococcus aureus*, en bakterie som kan producera ett sjukdomsframkallande toxin. Ett prov fick omdömet godtagbart med anmärkning beträffande halten av bakterien *Escherichia coli*. För två livsmedel noterades lindrigt förhöjda värden beträffande totalantalet bakterier, så att omdömena blev godtagbart med anmärkning.

Slutsatser

I projektet noterades att tre företag saknade rutiner för hur man fastställer produkternas hållbarhetstider. Sex av butikerna noterade inte datum för när storförpackningar av produkterna bröts.

Separeringen av produkterna i de manuella exponeringskylarna var god. Det noterades att i över hälften av butikerna satte man inte på något skyddande emballage när storförpackningarna öppnats.

Samtliga butiker hade rengöringsrutiner för sina skärmaskiner.

Butikerna hade bra rutiner när det gäller skyddskläder vid arbete i delikatesdiskarna. Dock fanns brister när det gällde att bära hårskydd. Förutsättningarna för god handhygien var goda då det i samtliga butiker fanns lättillgängliga tvättställ med tvål och engångshanddukar.

Märkning av varorna från manuell försäljning är frivillig. I projektet påvisades hållbarhetsutfästelser på produkter hos enstaka företag som man inte hade underbyggnad för.

Temperaturerna i förvaringskylar och manuella diskar var över lag korrekta. Detta konfirmerades vid individuell mätning på 64 produkter. Endast ett fåtal noteringar gjordes av för höga värden.

De bakteriologiska undersökningarna som gjordes visade bra resultat. Av 64 prover visade endast tre prover lindrigt förhöjda värden.

Sammanfattning

Manuella charkuteridiskar är ett trevligt inslag inom dagligvaruhandeln. De står för ett brett utbud av produkter med högt kulinariskt intresse. Under hösten 2008 undersöktes, i form av ett länsprojekt, hanteringen av charkvaror i 18 butiker i tio av kommunerna i Örebro län. Undersökningen omfattade en genomgång av livsmedelshygieniska rutiner, noteringar av hur man märkte varorna, kontroller av förvaringstemperaturer och bakteriologisk undersökning av 64 produkter. Enstaka butiker uppvisade bristande rutiner för hur man bestämde produkternas hållbarhetstider. Över lag var annars de hygieniska rutinerna bra. De bakteriologiska undersökningarna visade överraskande bra resultat.

Bilaga 1

CHECKLISTA BUTIKSHANTERADE PRODUKTER

Kommun	Inspektionsställe
Fastighet	Ansvarig
Inspektör	Inspektionsdatum

Förekommer

- försäljning av butiksskivade färdigförpackade produkter i försäljningsdisk? Ja Nej
- försäljning från manuell disk? Ja Nej

Hållbarhet

Hur avgör butiken hur lång hållbarhet som ska gälla?

- Mikrobiologiska analyser Ja Nej
- Producenten har rekommenderat en viss hållbarhetstid Ja Nej

Annat: _____

Har butiken som rutin att dokumentera när en förpackning i disken bryts? Ja Nej

Om Ja, beskriv rutinen kortfattat

Märkning

Vad anges på etiketten som sätts på livsmedel som köps i den manuella disken (ej obligatoriskt pga oförpackade livsmedel):

- Handelsbeteckning? Ja Nej
- Förvaringstemperatur? Ja Nej
- Hållbarhetsdatum? Ja Nej

- Ingrediensförteckning? Ja Nej
- Finns termen ”ingredienser” med? Ja Nej
- Kontaktuppgifter? Ja Nej
- Nettokvantitet? Ja Nej

Annat: _____

Vad anges på etiketten som sätts på livsmedel som köps i försäljningsdisk (obligatoriskt pga. färdigförpackade livsmedel):

- Handelsbeteckning? Ja Nej
- Förvaringstemperatur? Ja Nej
- Hållbarhetsdatum? Ja Nej
- Ingrediensförteckning? Ja Nej
- Finns termen ”ingredienser” med? Ja Nej
- Kontaktuppgifter? Ja Nej
- Nettokvantitet? Ja Nej

Annat: _____

Förvaringstemperatur

Överensstämmer butikens märkning för temperaturförvaring med producentens märkning på ursprungsförpackningen? Ja Nej

Om Nej, beskriv avvikelserna

Förvaras varorna i anvisad temperatur?

Kylrum Ja Nej uppmätt temperatur _____

Manueldisk Ja Nej uppmätt temperatur _____

Försäljningsdisk Ja Nej uppmätt temperatur _____

Förekommer det att skivspill förvaras i rumstemperatur? Ja Nej

Separering

Använder butiken samma skärmaskin till värmebehandlade och ej värmebehandlade* produkter utan att rengöring skett där emellan? Ja Nej

Har butiken separata skärmaskiner till värmebehandlade och ej värmebehandlade produkter?

Ja Nej

Är separeringen i den manuella disken OK? Ja Nej

Förvaras öppnade förpackningar skyddade/täckta? Ja Nej

* med ej värmebehandlade produkter avses råa och enbart kallrökta produkter

Rengöring

Plockas maskinen isär och rengörs varje dag? Ja Nej

Kontrolleras rengöringsresultatet med hjälp av tryckplattor någon gång per år? Ja Nej

Använder butiken desinfektionsmedel avsett för livsmedelshantering? Ja Nej

Finns diskmaskin? Ja Nej

Personalhygien

Använder personalen:

Rena täckande skyddskläder? Ja Nej

inklusive skor? Ja Nej

hårskydd? Ja Nej

Används smycken? Ja Nej

Finns handtvättställ lämpligt placerat?	Ja <input type="checkbox"/>	Nej <input type="checkbox"/>
Finns flytande tvål och pappershanddukar?	Ja <input type="checkbox"/>	Nej <input type="checkbox"/>

Provtagning

	Produkt*, provtagningspunkt	Temperatur	Bedömning, kommentar
1			
2			
2			
4			

*Ange typ av produkt och tillverkningsmetod (varmrökt, kallrökt, torkad osv).

Bilaga 2

PROJEKTBEKRIVNING

PROJEKTINRIKTAD KONTROLL I ÖREBRO LÄN 2008

Butikshanterade charkuterivaror

SYFTE

Kartläggning av mikrobiologisk kvalitet på butikshanterade charkuterivaror samt kontroll om godtagbara rutiner i hanteringen av dessa varor i delikatessdisk finns.

MÅL

Livsmedel avsedda för omedelbar förtäring ska inte utgöra en risk för människors hälsa. Det är livsmedelsföretagarnas ansvar att se till att de har lämpliga rutiner så att säkerheten kan garanteras. Projektets mål är kontrollera att företagen har rutiner som bedöms som ändamålsenliga för att garantera säkerheten samt att kontrollera den mikrobiologiska kvalitén på den aktuella livsmedelsgruppen.

GENOMFÖRANDE

Butiker med delikatessdisk där manuell hantering av charkuterivaror förekommer kontrolleras med hjälp av checklista (bilaga 1). Provtas på konsumtionsfärdiga butikshanterade charkvaror såsom torkade, kall/varmrökta eller kokta köttprodukter. Provtas kan bestå av livsmedel som skivas upp på beställning i den manuella disken eller butiksskivade livsmedel alternativt skivspill som färdigförpackats och som exponeras i butiksutrymmets försäljningsdisk.

Vid provtagning av livsmedlen mäts produktens temperatur med insticksgivare för att få en uppfattning om livsmedlet håller den angivna förvaringstemperaturen (förstörande mätning). Ytterligare ett prov tas sedan ut för analys. En provmängd av minst 100g/prov bör tas ut. 3-4 olika livsmedelsprover tas vid varje butik. Butiksägaren har rätt att få betalt för uttagna prover om de så önskar. Direktansättning bör tillämpas av labbet. Frågor om rutiner och hantering ställs enligt checklista till lämplig personal. En checklista per produkt används, dvs. kontrolleras 4 produkter i en butik ska 4 checklistor fyllas i.

BAKGRUND

Skivade charkprodukter är känsliga livsmedel på grund av omfattande manuell hantering samt att exponeringsytan per viktenhet är stor. I länsprojekt med liknande inriktning som detta utförda i Halland (2005) och Västra Götaland (2005) bedömdes 30 respektive 38 % av livsmedelsproverna med tjänligt med anmärkning. Ett prov bedömdes med otjänligt. Vid provtagning mättes temperatur i livsmedlet och felaktiga förvaringstemperaturer uppmättes i Hallandsprojektet på 21 % av de provtagna varorna. I Västra Götaland uppmärksammade man särskilt att skivspill i stor utsträckning förvarades i rumstemperatur och mikrobiologisk undersökning visar att 65 % av skivspillet bedömdes med tjänligt med anmärkning. I den checklista som Västra Götaland tagit fram för projektet efterfrågas bland annat rutiner för att kontrollera när en förpackning bryts och väldigt få verksamheter har rutiner för detta. Man har även noterat att separering i disken är otillfredsställande (26 % av butikerna) och att separata skärmaskiner för värmebehandlade och icke värmebehandlade produkter endast finns i 29 % av butikerna.

PARAMETRAR OCH BEDÖMNING

Följande mikroorganismer ska analyseras och bedömas:

Mikroorganism	Gränser	Bedömning
E.coli	< log 1	Tillfredsställande
Staphylococcus aureus	< log 2	Tillfredsställande
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g	Tillfredsställande
Enterobacteriaceae	< log 3	Tillfredsställande
Totalantal bakterier	< log 7	Tillfredsställande
Värmebehandlade produkter		
<i>Övriga produkter</i>	Ej aktuellt	

Mikrobiologisk analys görs omedelbart efter ankomst till lab.

På grund av att den grupp livsmedel som ska undersökas är så diversifierad är det svårt att sätta gränsvärden för totalantal bakterier och till viss del även enterobacteriaceae. Vid bedömning av analys svar måste man ta hänsyn till vilken typ av vara det är och hur den tillverkas. För att kontrollera förskämning bör även en sensorisk kontroll av livsmedlet göras.

NÄR Projektet genomförs under v 34-38.

RESULTAT

Rapportunderlaget skickas till Länsstyrelsen för sammanställning.
Provresultat och checklistor redovisas senast den 24:e oktober.
Rapport sammanställs och presenteras under fjärde kvartalet 2008.
Påvisad Listeria monocytogenes rapporteras även till tillverkaren av produkten och/eller berörd kontrollmyndighet.

ÅTGÄRDER

Berörda anläggningar och/eller kontrollmyndigheter informeras om analysresultatet för att åtgärda eventuella brister i hanteringsledet. 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 Livsmedelsprovtagning i offentlig kontroll och mikrobiologisk bedömning av livsmedelsprov.
- Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
- Märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27)

ARBETSGRUPPEN FÖR PROJEKTINRIKTAD KONTROLL I ÖREBRO LÄN

Per Norström, Länsveterinär och sammankallande, 019 - 19 35 37
Susanne Jarl, Miljö –och hälsoskyddsinspektör i Karlskoga kommun, 0586 – 622 71
Petra Lindström, Miljö –och hälsoskyddsinspektör i Örebro kommun, 019 –21 14 46
Carola Sander, Miljöinspektör i Lekebergs kommun, 0585-811 26

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

		Markning manuell disk				Markning försäljningsdisk				Markning kylskåpsdörr				Markning kylskåpsdörr				Provtagning							
Produkt		Handeltäckning finns	Förvaringstemperatur finns	Hållbarhetsdatum finns	Ingrederisförteckning finns	Termer "ingredieser" finns med	Kontaktuppgifter finns	Nettokvantitet finns	Handeltäckning finns	Förvaringstemperatur finns	Hållbarhetsdatum finns	Ingrederisförteckning finns	Termer "ingredieser" finns med	Kontaktuppgifter finns	Nettokvantitet finns	Temperaturavvikelse = producerens max/min	Förvaringstemperatur i kylrum	Förvaringstemperatur i kylrum	Förvaringstemperatur i kylrum	Förvaringstemperatur i kylrum	Temp.	Avvikelse gr.	Bakt. Tillfredsställande	Bakt. Ej tillfredsställande	Agens vid ej tillfredsställande
A 1	Skinka Rökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4,5		1		
A 2	Konv. Norrboda	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5,5		1		
A 3	Rostbiff	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6		1		E.coli log 1, godtagbart med anmärkning
A 4	Medurst, cognac	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6,5		1		
A 5	Skinka, torkad, Prosciutto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6,3		1		
A 6	Skinka, kallrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6,7		1		
A 7	Skinka Jäger	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4,8		1		
A 8	Pastej gromalen dansk	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8,1	0,1			
A 9	Skinka kökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9,6	1,6	1		
A 10	Kalkonbröst	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12,6	4,6	1		
A 11	Fläskfil, torkad, lomo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8,5		1		
A 12	Skinka, Jämsnabergs, kökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1,8		1		
A 13	Kalkonbröst, rökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2,9		1		
A 14	Skinka, Gastabuds, rökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3		1		
A 15	Salami, Osbotten	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3,9		1		
A 16	Skinka, gästabuds	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8,7	0,7	1		
A 17	Norrboda Light	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9,7	1,7	1		
A 18	Kalkon, papmkakryddad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9,3	1,3	1		
A 19	Rostbiff, grillad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8		1		
A 20	Skinka, Parma, torkad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13		1		
A 21	Skinka, prosciutto, torkad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14,3		1		
A 22	Salami, Milano, torkad, rökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8,2		1		
A 23	Salami, tryffel, torkad, rökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12,8		1		
A 24	Skinka, kökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		1		
A 25	Rostbiff	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		1		
A 26	Skinka, omelet chili	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		1		
B 27	Rostbiff, grillad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5,7	1,7			
B 28	Skinka, kallrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		1		
B 29	Skinka, kallrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		1		
B 30	Salami, lufttorkad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		1		
B 31	Skinka, kökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5		1		
B 32	Fläsk, Kottlett, lättrökt/torkad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6,5		1		
B 33	Skinka, rökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5		1		
B 34	Skinka, kökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4,5	0,5	1		
B 35	Salami	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	2	1		
B 36	Skinka, rökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2,5		1		
C 37	Skinka, lufttorkad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2,4		1		
C 38	Skinka, kökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2,4		1		Totalantal aeroba 7,5, godtagbart med anmärkning
C 39	Skinka, Tex-Mex, varmrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1,3		1		
C 40	Nötrulle, varmrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2,4		1		
C 41	Skinka, varmrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3		1		
C 42	Skinka, kökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3,5		1		
C 43	Skinka, kallrökt, mignon	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4,1		1		
C 44	Skinka, torkad, Parma	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5		1		
D 45	Skinka, varmrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		1		
D 46	Skinka, kökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		1		
D 47	Skinka, kallrökt, mignon	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		1		
E 48	Salami, torkad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7,0		1		
E 49	Medurst, kallrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8		1		Totalantal aeroba log 7,6, godtagbart med anmärkning
E 50	Skinka, varmrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7,7		1		
F 51	Rostbiff, grillad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7,4	3,4	1		
F 52	Medurst, hushålls, varmrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3,8		1		
F 53	Salami, Magnifico	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6,5	1,6	1		
F 54	Skinka, rökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6,6	2,6	1		
F 55	Notkött, rökt, Pastrami	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7,0		1		
F 56	Mortadella, oliv	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6,4		1		
F 57	Fläsk, Bog, enströkt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3,5		1		
F 59	Fläskullad	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6,2		1		
F 59	Skinka, varmrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8,3	0,3	1		
F 60	Salami, peppar	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10		1		
F 61	Mortadella, omärkt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11,0	3,0	1		
F 62	Skinka, kökt, gårds	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3,8		1		
F 63	Fläsk, Bog, kallrökt	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4,1		1		
F 64	Skinka, torkad, parma	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3,9		1		
Baspopulation 64		59	53	47	23	8	48	63								52	44	46	4			61	3		

Hållbarhetsdatum anges utan att rutin för fastställande av hållbarhetsdatum finns
Hållbarhetsdatum anges utan att temperaturangivelse finns
Hållbarhetsdatum anges utan att det finns rutin för dokumentation av när förpackning byts