



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

Kontroll av hygien i Butiksskivade charkprodukter

Projektinriktad livsmedelskontroll i
Västra Götalands län 2008



Rapportnr: 2008:99

ISSN: 1403-168X

Projektet sammanställt av: Petra Noord Lerums kommun Ivar Evertsson Göteborgs stad

Utgivare: Länsstyrelsen i Västra Götalands län, Veterinärenheten

Rapporten finns som pdf på www.o.lst.se under Publikationer/Rapporter.

Innehållsförteckning

Sammanfattning	sid. 3
Bakgrund	sid. 4
Syfte	sid. 4
Avgränsningar	sid. 4
Tidsplan	sid. 5
Deltagande kommuner	sid. 5
Metod	sid. 5
Resultat av inspektionerna	sid. 6
Resultat av provtagningarna	sid 7
Slutsatser	sid. 8
Uppföljning	sid. 9
BILAGOR	
Bilaga 1 Checklista	
Bilaga 2 Tabeller och figurer	
Bilaga 3 Sammanställning om mikroorganismer	

Sammanfattning

I Västra Götalands län genomfördes 2004/2005 ett PIK (Projekt Inriktad Kontroll)-projekt där hygien i butiksskivade charkprodukter kontrollerades. En checklista användes för att ge en nulägesbeskrivning av hur butiksskivade charkprodukter hanteras och prover togs. Resultatet blev att 38 % av dessa prover fick anmärkning på den mikrobiologiska kvaliteten.

Sedan detta projekt genomfördes har vi fått en ny livsmedelslagstiftning som ställer större krav på livsmedelsföretagaren. Många kommuner har börjat använda livsmedelsverkets checklista för datorbaserad kontroll och Svensk Dagligvaruhandel har kommit ut med branschriktlinjen "Säker mat i din butik!".

Ett uppföljande projekt har nu genomförts för att se om det blivit bättre. Av de 153 prover som togs i årets projekt så var 91 stycken tillfredställande med anmärkning. Det innebär att 59 % hade en mikrobiologisk anmärkning. De faktorer i checklistan som har mest samband med resultatet är hållbarhetstid och handtvättställ och tvål och pappershanddukar.

Bakgrund

I Västra Götalands län genomfördes 2004/2005 ett PIK(Projekt Inriktad Kontroll)-projekt där hygien i butiksskivade charkprodukter kontrollerades. I detta projekt besöktes 127 butiker och det togs 331 prover. Resultatet blev att 38 % av dessa prover fick anmärkning på den mikrobiologiska kvaliteten. Enkät svar indikerar vilka brister som kan vara orsaker till de dåliga provsvaren. Bristerna följdes upp av varje kommun.

Sedan detta projekt genomfördes har vi fått en ny livsmedelslagstiftning som ställer större krav på livsmedelsföretagaren. Många kommuner har börjat använda livsmedelsverkets checklista för datorbaserad kontroll och Svensk Dagligvaruhandel har kommit ut med branschriktlinjen "Säker mat i din butik!".

Ett uppföljande projekt har nu genomförts för att se om det blivit bättre.

Branschriktlinjer

Nationella branschriktlinjer är branschens egna beskrivningar av hur företagen kan göra för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Företagarna måste följa bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter, men nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa.

Många krav i EG-förordningarna beskriver en målsättning utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger utrymme för flexibilitet, men samtidigt blir det svårare att veta hur man på bästa sätt uppfyller lagstiftningens krav. En nationell branschriktlinje kan presentera olika lösningar för hur lagstiftningens krav ska tillgodoses. Genom att de handlar om en specifik bransch kan de bli mer konkreta och därmed lättare att följa.

Datorbaserad kontroll

Livsmedelsverket har tagit fram en checklista avsedd att kunna användas vid revision och inspektion av detaljhandel samt vid uppföljningar. (För beskrivning av kontrollmetoder, se Livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll.)

Checklista med hjälpreda är även avsedda att vara ett hjälpmedel för inspektörer vid besök på livsmedelsanläggningar och ska leda till mer likartade bedömningar i hela landet.

Syfte

Syftet med projektet var att kontrollera:

- mikrobiologisk status i butiksskivade charkprodukter
- risk för korskontaminering
- på vilket sätt personalen har kontroll på charkprodukternas ålder i den manuella charkdisken
- vad som avgör vilken hållbarhetstid som ska gälla vid butiksförpackade varor
- förvaringstemperaturer
- rengöringsrutiner
- möjligheter att upprätthålla en god personalhygien

och att jämföra dessa resultat med resultaten i projektet 2004/2005

Avgränsningar

I projektet ingick inte att kontrollera lokalernas beskaffenhet, ursprungsmärkning, ingrediensförteckning, förpackningsmaterial, tillagning, varmhållning eller nedkylning av livsmedel. I projektet ingick inte heller att följa upp upptäckta avvikelser eller eventuella omprover.

Tidsplan

Undersökningen genomfördes under tidsperioden mars till maj 2008.

En sammanställning av resultaten redovisades på länsmötet i oktober 2008.

Deltagande kommuner

21 kommuner har deltagit i projektet: Ale, Bollebygd, Borås, Falköping, Gullspång, Göteborg, Herrljunga, Kungälv, Lerum, Mariestad, Mark, Orust, Skara, Strömstad, Tjörn, Töreboda, Ulricehamn, Vara, Vårgårda, Åmål och Öckerö. Antalet butiker som besökts i respektive kommun har varierat mellan 1 och 12 stycken där butiksskivning av charkprodukter förekommer. Totalt har 90 butiker i 21 kommuner besökts och 153 prover är tagna.

Metod

En checklista har tagits fram av projektgruppen. Se Bilaga 1. Ett exemplar av denna användes per butik för att ge en nulägesbeskrivning av hur butiksskivade charkprodukter hanterades.

Visuellt inspekterades ett flertal punkter:

- var handtvättställen låg i förhållande till charken,
- om det fanns tillgång till flytande tvål och pappershanddukar vid dessa, samt
- personalens skyddskläder och användning av smycken.

Förvaringstemperaturen i kylrum, manuell charkdisk och försäljningsdiskar har mätts. Vid inspektionen noterades också separering i manuell charkdisk. Frågor har ställts till charkpersonalen angående rutiner för spårbarhet i manuell charkdisk, hållbarhetstid vid märkning samt rengöringsrutiner.

Varuprover togs av charkprodukter som skivades i butiken. Med stöd av Livsmedelsverkets vägledning för mikrobiologisk bedömning av livsmedelsprover 2007-01-24 och EG-förordningen 2073/2005 bestämdes nedanstående mikrobiologiska parametrar på bäst-före-dagen:

Aeroba mikroorganismer
Enterobacteriaceae
Enterokocker
Bacillus cereus

Koagulaspositiva stafylokocker
Clostridium perfringens
Mögel
Jäst

På checklistan redovisades även uppgifter om provresultat och var provet är taget, i försäljningsdisken eller i den manuella charkdisken. För att kunna jämföra resultatet med som togs fram 2004/2005 gjordes också en bedömning av resultatet enligt de kriterier som gällde då.

Resultat av inspektionerna

Hållbarhet

Svensk Dagligvaruhandels branschriktlinje "Säker mat i din butik!" rekommenderar följande märkning till kund:

- rökt kött skinka korv kalkon hållbarhet 7 dagar,
- kokt skinka hållbarhet 5 dagar,
- fermenterade korvar t.ex. salami hållbarhet 10 dagar.

Branschriktlinjen rekommenderar också att mikrobiologisk provtagning ska göras 2 ggr/år för butiker med begränsad egen skivning och packning av pålägg och 4 ggr/år för de som har en mer omfattande hantering av oförpackade livsmedel.

Märkning av hållbarhetstiden varierar. Det finns de som har 3 dagar på alla produkter och några butiker har satt sin hållbarhet till över 20 dagar. Av de prover som har analyserats efter längre tid än branschriktlinjens rekommendationer har 75 % fått anmärkning. Av de som har följt rekommendationen eller har kortare tid har ca 50 % fått anmärkning.

När de tillfrågats så uppger ca 20 % av butikerna att de använder sig av mikrobiologisk provtagning för bestämmande av hållbarhetstid (2004/2005 var det 10%), 27% följer producenternas rekommendationer och 23% följer branschriktlinjen. 24 % har uppgett annat och det kan vara t.ex. ICAs rekommendationer, Anticimex, "det finns inprogrammerat i vågen". Av de butiker som uppger att de följer branschriktlinjerna är det ca 30 % som inte gör det.

Förra undersökningen 2004/2005 var det endast ett fåtal, 6 av 88 butiker, som hade någon slags rutin för att dokumentera brytning av förpackningar i charkdisken. Nu är det ca 50 % av de som svarat på denna fråga som har en rutin för detta. De som inte har någon rutin anger ofta att omsättningen är så hög att det inte behövs.

Cirka 40 % av butikerna märker skivningsdatum som tillverkningsdatum.

Detta är en avvikelse enligt 12.4 Varumärkning, ingen uppenbar redlighetsrisk. Visar att butikerna inte har så bra koll på sin märkning.

Att sätta hållbarhetstiden utan någon grund kan vara en avvikelse enligt 12.1 rutin för märkning.

Förvaringstemperatur

Temperaturerna i manuella charken och försäljningsdiskarna är bra i 86 respektive 88 % av butikerna. Det stämmer ungefär med resultatet 2003/2004.

De som inte klarar av att hålla rätt temperaturer i diskarna får en allvarlig avvikelse enligt 14.11 iakttagelser som rör faktiska förhållanden.

Separering

För att undvika kontaminering bör man särskilja olika typerna av produkterna som kokt, kallrökt. Separata skärmaskiner till rökta och kokta produkter förekommer i 29 % av butikerna.

Separeringen i den manuella charkdisken har bedömts som OK i ca 60% av butikerna. Det var en större andel prov som var dåliga i de butiker där separeringen bedömts som dålig (60% i de med OK separering resp. 75% i de som inte var OK).

Brist i rutin för separering 11.1

Rengöring

Alla butiker plockar isär och rengör skärmaskinerna varje dag.

Rengöringsresultatet kontrolleras med hjälp av tryckplattor någon gång per år i 72 % av butikerna. Det är en ökning från de 56 % som gjorde det 2003/2004. Enligt branschriktlinjen ska rengöringsprovtagning göras 2 ggr/år i butiker med begränsad egen hantering ex skivning av charkprodukter och 4 ggr/år i butiker med omfattande egen hantering ex delikatessavdelning, styckning, egen tillverkning.

76 % av butikerna använder desinfektionsmedel avsett för livsmedelshantering.

Brist i rengöringsrutin 6.1

Personalhygien

Handtvättställ är lämpligt placerade samt försedda med flytande tvål och pappershanddukar i 93 % av butikerna. Endast 5 stycken hade inte det och av dessa butiker så hade 4 prover med anmärkning. Endast 6 butiker saknade flytande tvål och/eller papperhanddukar. Alla dessa butiker hade prover med anmärkning.

Att inte ha ett lättillgängligt handtvättställ utrustat med flytande tvål och papperhanddukar leder enligt checklisten "datorbaserad kontroll" punkt 3.5 till en allvarlig avvikelse och leder därför till att en butik med dessa brister blir underkänd vid kontroll.

I 97 % av butikerna använder personalen täckande skyddskläder. Hårskydd saknas i 44% av butikerna och lämpliga skor i 38 % av butikerna. I 24 % av butikerna bär personalen smycken. Enligt branschriktlinjen ska skyddskläderna bestå av jacka/rock, byxor. Personal som hanterar oförpackade livsmedel ska även bära huvudbonad, förkläde och lämpliga skor. *Brister i skyddskläder och smycken leder till en avvikelse enligt punkt 3.3 i checklisten.*

Resultat av analyserna

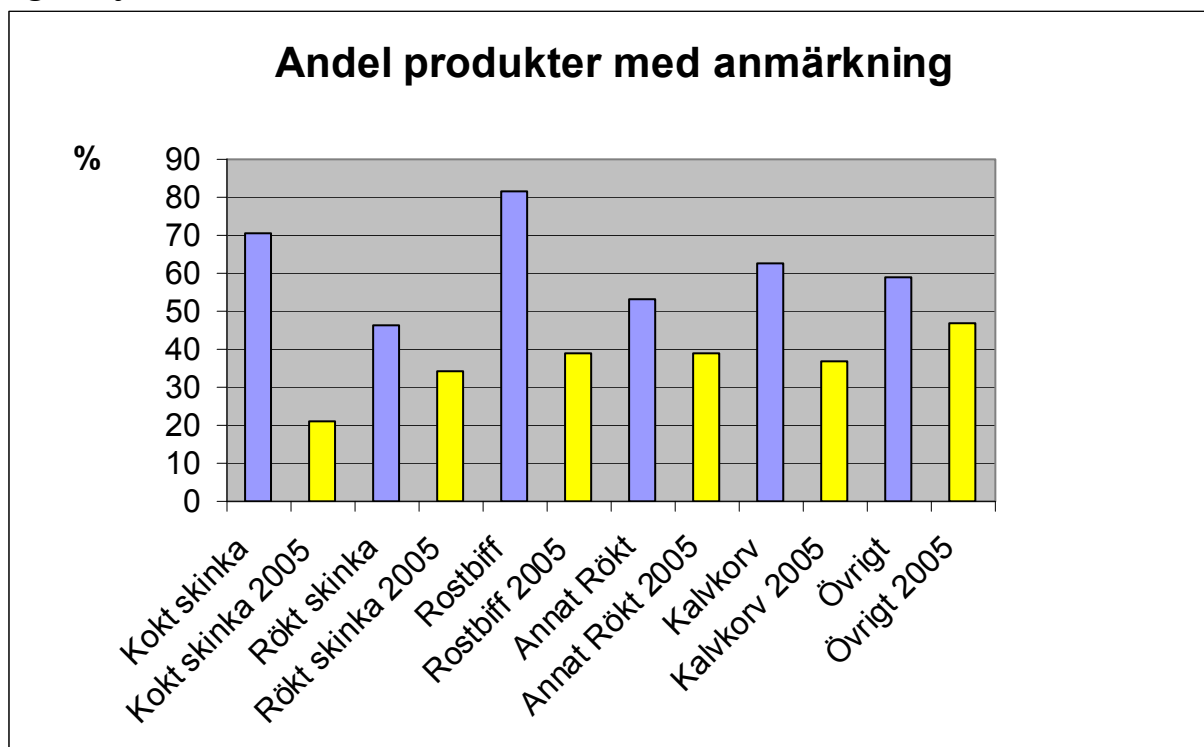
I projektet analyserades totalt 153 prover på olika charkprodukter på bäst-före dagen. Resultatet av analysen visar att 62 prover var tillfredställande och 91 var tillfredställande med anmärkning. Det vill säga, i 59% av proven har det skett en mikrobiologisk tillväxt eller en förorening. Charkprodukterna har hanterats på ett felaktigt sätt.

I undersökningen 2004/2005 togs 331 prover varav 205 var tjänliga, 125 var tjänliga med anmärkning (ca 38%) och ett (1) prov var otjänligt. De vanligaste anledningarna till anmärkning var för hög jästhalt och total antal mikroorganismer, ofta båda samtidigt. När proverna som har tagits 2008 bedömts enligt den tidigare vägledningen blir 62 % tjänligt med anmärkning.

Tabell 1, Resultat av provtagningen 2008

Produkter + antal prover	tillfredstäl lande	Godtagbar med anmärkning.	Otillfredstäl lande, ej säker	totalantal	jäst	mögel	Enterobact	Enterokocker	Bacillus cereus.	Stafylokokker.
kokt skinka, 44 st	15	29		11	9	9	1			
rökt skinka, 43 st	23	20		7	7	5				
Rostbiff, 22 st	4	18		2	7	9				1
annat rökt, 15 st	8	10		3	3	1		2		
Kalvkorv, 8 st	5	3		1	1	2				1
Övrigt, 22 st	7	11		6	3	3	1			
Totalt, 153 st	62	91		30	30	29	2	2		2

Figur 1, jämförelser av resultat mellan 2004/2005 och 2008



En statistiker från Livmedelsverket har tittat på skillnaderna mellan de två provomgångarna och gjort bedömningen att ökningen av prover med anmärkning från 2004/2005 är signifikant. Det innebär att den hygieniska kvaliteten på butiksskivade charkprodukter är sämre i detta års projekt än i projektet 2004/2005.

Slutsatser

Av de 153 proverna i projektet så var 91 stycken tillfredställande med anmärkning. Hela 59 % hade en mikrobiologisk anmärkning.

Hållbarhetstiderna är för långa. Produkterna håller inte så länge som butikernas hållbarhetstider anger. Hållbarhetstiden för produkter som packas och märks i butiken är i många fall för lång. Stora variationer av den satta hållbarhetstiden förekommer mellan butikerna och är satta på oklara grunder. Väldigt få har använt mikrobiologiska undersökningar eller branschriktlinjens rekommendationer för att bestämma hållbarhetstid.

Ytterligare en faktor som kan försämra charkprodukternas kvalitet är hygien hos den som hanterar charkprodukterna. Hygien hos personalen är dålig. I två av proverna hittades stafylokocker vilket torde ha koppling till personalhygien. De faktorer i checklistan som har mest samband med resultatet är hållbarhetstid, handtvättställ och tvål och pappershanddukar.

Livsmedelshantering är aldrig riskfri. Livsmedel kan förorenas och bakterier kan växa till. Egenkontrollens syfte är att minska riskerna genom att så tidigt som möjligt i hanteringen sätta in de kontroller och åtgärder som behövs. Som tillverkare och försäljare har man ett ansvar för att produkterna uppfyller kraven på hygien och redlighet.

Alla som sysslar med livsmedelshantering skall ha kunskap så att de hanterar livsmedel på ett sätt som är säkert för konsumenten. Livsmedelsföretagaren har ansvaret för att personalen har tillräckliga kunskaper om de grundläggande principerna för hur de livsmedelshygieniska riskerna minimeras.

Företagens eget ansvar att producera säker mat är mycket tydligt uttalat i livsmedelslagstiftningen. Det bör poängteras att det är företagets ansvar:

- Att beakta och kontrollera alla de moment som kan gå fel i livsmedelshandlingen.
- Bygga upp kvalitetssystem och förfaranden för att förhindra att fel begås.
- Genomföra direkta åtgärder när problem ändå uppstår.

Det dåliga resultatet i provtagningarna visar att företagarna inte lyckas med detta.

Uppföljning

Kommunerna i länet rekommenderas att informera butikerna om resultatet av projektet:

Butikerna kan också rekommenderas att läsa branschriktlinjen "Säker mat i din butik!".

Branschens företrädare uppmanas att se över de hållbarhetstider och hanteringsförfaranden som rekommenderas i branschriktlinjen.

Bilaga 1

CHECKLISTA BUTIKSSKIVADE PRODUKTER

Kommun	Inspektionsställe
Fastighet	Ansvarig
inspektör	inspektionsdatum

Är butiken godkänd enligt den nya lagstiftningen Ja Nej

Förekommer

försäljning av egenförpackade skivade produkter i försäljningsdisk Ja Nej

försäljning från manuell disk Ja Nej

Hållbarhet

- Märker butiken skivningsdatum som tillverkningsdatum_ Ja Nej

Hur avgör butiken hur lång hållbarhet som ska gälla?

- Mikrobiologiska analyser Ja Nej
- Producenten har rekommenderat en viss hållbarhetstid Ja Nej
- Följs branschriktlinjer Ja Nej
- Annat _____

Finns det rutiner för att dokumentera när en förpackning i disken bryts?

Ja Nej

Förvaringstemperatur

Överensstämmer butikens märkning för temperaturförvaring med producentens?

Ja Nej

Förvaras varorna i anvisad temperatur?

Kylrum Ja Nej uppmätt temperatur _____

Manuelldisk Ja Nej uppmätt temperatur _____

Försäljningsdisk Ja Nej uppmätt temperatur _____

Separering

Har butiken skärmaskiner som endast används till rökta respektive kokta produkter?

Ja Nej

Är separeringen av oförpackade kokta och rökta produkter i disken ok?

Ja Nej

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?

Ja Nej

Finns diskmaskin?

Ja Nej

Personalhygien

Använder personalen

Rena täckande skyddskläder , inklusive skor , hårskydd

Används smycken? Ja Nej

Finns handtvättställ lämpligt placerat? Ja Nej

Finns flytande tvål och pappershanddukar? Ja Nej

Prov 1

Produkt _____ Hållbarhetstid _____

Bedömning Tillfredställande Godtagbart med anmärkning Otillfredställande, ej säkert

På grund av och halt _____

Prov 2

Produkt _____ Hållbarhetstid _____

Bedömning Tillfredställande Godtagbart med anmärkning Otillfredställande, ej säkert

På grund av och halt _____

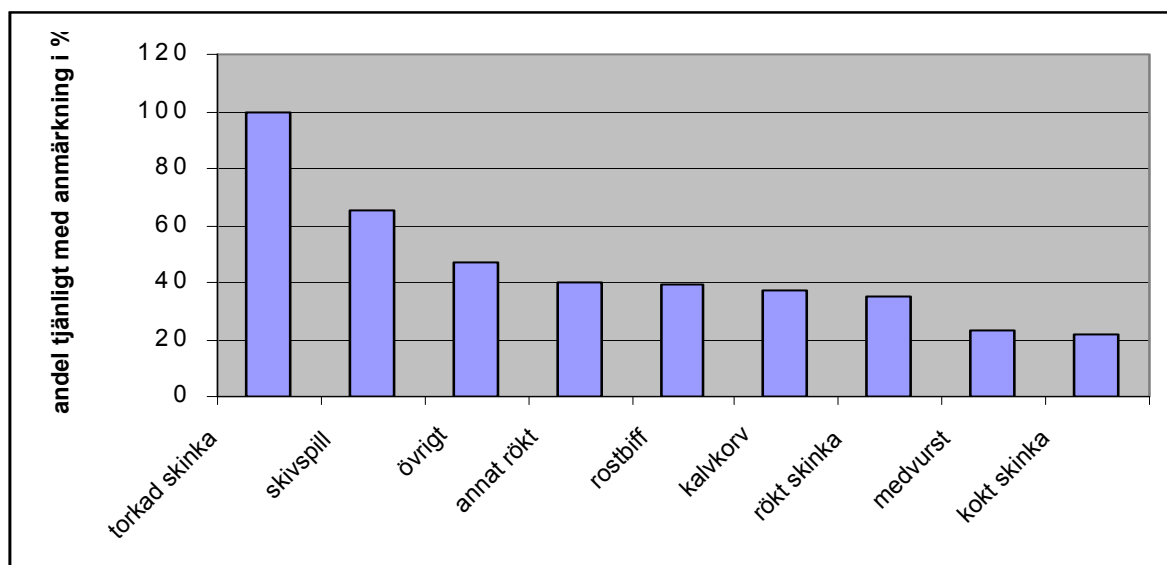
Prov 3

Produkt _____ Hållbarhetstid _____

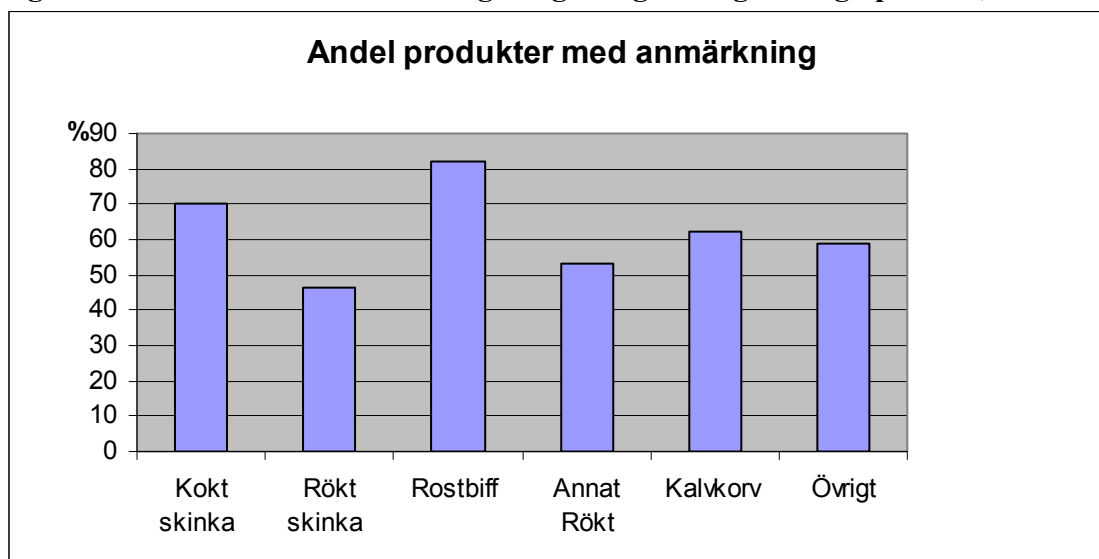
Bedömning Tillfredställande Godtagbart med anmärkning Otillfredställande, ej säkert

På grund av och halt _____

Figur 1 Produkter med anmärkning 2004/2005



Figur 2 Produkter med anmärkning enligt tidigare vägledning i procent, 2008



Tabell Resultat av provtagningen och de parametrar som gett anmärkningar 2004/2005

Produkter + antal prover	tjänligt	Tj. m. anmärkn.	otjänligt	jäst tot.	jäst + tot	mögel	Entero-kocker	Entero-bact.	staff.
kokt skinka, 65 st	51	14		6	2	5	1		
rökt skinka, 73 st	47	25	1	14	3	8	1	1	1
Rostbiff, 56 st	34	22		6	5	10		2	
Skivspill, 31 st	11	20		8	3	8	3		
Medvurst, 22 st	17	5		1	3	1			
annat rökt, 15 st	9	6		1	2	2	1		
torkad skinka, 5 st		5		4	1				
Kalvkorv, 19 st	12	7		2	2	2	1		1
Övrigt, 45 st	24	21		4	9	8	2	1	1
Totalt, 331 st	205	125	1	46	30	44	7	3	4

Tabell Resultat av provtagningen och de parametrar som gett anmärkningar 2008
(omräknat enligt gamla bedömningen)

Produkter + antal prover	tjänligt	Tj. m. anmärkn.	otjänligt	jäst	tot.	jäst + tot	mögel	Entero- kocker	Entero- bact.	staff.
kokt skinka, 44 st	13	31		9	11	9	1		1	
rökt skinka, 43 st	23	20		7	7	5	1			
Rostbiff, 22 st	4	18		7	2	9				1
annat rökt, 15 st	7	8		3	3	1		2		
Kalvkorv, 8 st	3	5		1	1	2				1
Övrigt, 22 st	8	13		3	6	3	1		1	
Totalt, 154 st	58	95		30	30	29	3	2	2	2

Bilaga 3

(sammanställning från livsmedelsverkets hemsida och branschriktlinjen "Säker mat i din butik")

Bakterier, virus, mögel och parasiter

Bakterier, virus, mögelsvampar och parasiter finns överallt omkring oss och våra livsmedel innehåller naturligt en del av dessa mikroorganismer. Inte ens kokt mat behöver vara helt fri från mikroorganismer.

Mikroorganismer i mat har olika betydelse. De kan vara nyttiga och förbättra matens hållbarhet, smak och konsistens. De kan också vara förskämmande och försämra hållbarhet och smak, utan att nödvändigtvis orsaka sjukdom. Sjukdomsframkallande mikroorganismer kan ge upphov till sjukdom - ofta utan att matens smak eller lukt påverkas. Slutligen kan bakterier eller andra mikroorganismer finnas i maten utan att dess egenskaper påverkas alls.

Även om man äter ett livsmedel som innehåller en sjukdomsframkallande organism är det inte säkert att man blir sjuk. Det beror på hur stor dos man får i sig. Hur stor en tillräcklig dos är beror på mikroorganismen, livsmedlet och på motståndskraften hos den som äter. För gravida finns till exempel särskilda kostråd.

En del mikroorganismer ger upphov till sjukdom via giftiga ämnen som de producerar i livsmedlet som förvaras olämpligt. Har man fått i sig de här giftiga ämnena blir man oftast sjuk ganska snabbt. Andra ger upphov till sjukdom genom att de överlever transporten genom magsäcken och sedan orsakar infektion i tarmen. I dessa fall är inkubationstiderna längre, oftast över 12 timmar till flera dagar. Man blir alltså inte alltid sjuk av det man åt senast. För en del mikroorganismer, till exempel mögelsvampar och deras mögelgifter (mykotoxiner), är man mer bekymrad över långsiktiga än akuta effekter.

Totalantal

Anger det totala antalet bakterier. Stort antal tyder på brist i hantering och förvaring.

Jäst

Jästsvampar finns överallt i omgivningen. Högt antal tyder på gammal vara.

Mögel

Mögel finns i form av mögelsporer överallt i vår miljö. För att de ska gro behövs tillräckligt med näring och vatten. Under vissa förhållande kan mögelsvampar bilda giftiga mykotoxiner. Mykotoxiner kan framkalla sjukdom och upprepade exponering kan ge upphov till tumörer eller påverka immunförsvaret.

Förekomst av mögel tyder på att varan är gammal eller har förvarats felaktigt.

Enterobacteriaceae

Bakterie som finns i tarmkanal och jord. Högt antal tyder på dålig handhygien eller otillräcklig värmebehandling.

Enterokocker

Relativt värmetålig tarmbakterie. Högt antal kan bero på dålig handhygien eller otillräcklig värmebehandling

Bacillus cereus

Bacillus cereus är en jordbakterie som bildar sporer som finns överallt i vår omgivning. Den kan framkalla sjukdom genom att frigöra gift i tarmen. Gift kan också frigöras i livsmedlet som sedan framkallar sjukdom.

Ett högt antal av bakterien kan tyda på långsam nedkylning eller att inte produkten skilts tillräckligt från jordiga livsmedel.

Stafylokokker

En bakterie som finns på människors hud och slemhinnor. Kan bilda toxin i livsmedel om de förvaras i för hög temperatur. Höga förekomster vanligt vid sår på händerna och förkylning, hals- eller öroninfektion



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN