

 Ystad-Österlenregionens <b>miljöförbund</b>	<b>Dokumentnamn</b> Livsmedel: Rutin för provtagning av livsmedel	<b>Dok. nr.</b>	<b>Utgåva</b>
	<b>Framtaget av</b>	<b>Giltigt fr.o.m.</b> 2014-02-03	<b>Sida</b> 1(4)
<b>Fastställt/godkänd av</b>	<b>Flik/Process</b>	<b>Reviderad</b>	

## Rutin för provtagning

### Rutinbeskrivning

#### Utrustning vid provtagning (finns i provtagningsrummet):

- Kylväska med kylklampar
- Sterila redskap
- Termometer med insticksgivare/IR (finns hos respektive inspektör)
- Sterila burkar eller flaskor anpassade till typ av provtagning
- Plastpåsar
- Svabbar
- Desinfektionsmedel
- Märketiketter
- Följesedel
- Penna

#### Förvaring/hantering av prover:

- Vid besök på flera objekt förvaras proverna i en stor kylväska med kylklampar i bilen. En liten kylväska, också med kylklampar, tas med in på respektive objekt för uttagning av prov.
- Tillbaka på kontoret placeras proven på hyllor märkta ”Alcontrol” i kylskåpet.
- Proverna förvaras i kylskåpen i provtagningsrummet tills laboratoriet hämtar dem. Hämtning sker tisdagar mellan kl 13.00 och 15.00.
- Frysta prover förvaras i frysskåpet eller i kylskåpet i provtagningsrummet tills laboratoriet hämtar dem. Temperaturen i kylan kontrolleras.

#### Laboratoriet kontaktas:

- Vid extra hämtningar *Se telefonnr på väggen i provtagningsrummet*
- Vid planering av större projekt.
- Vid stort antal prover (t ex. Kiviks marknad).
- Vid utökade vattenprovtagningar (bl a bekämpningsmedel)

### Provuttagning:

- Inspektören anmäler sin ankomst till den som är ansvarig för verksamheten, presenterar sig och visar vid anmodan sin tjänstelegitimation, därefter anger man orsaken till provtagning samt informerar om betalningsskyldighet vid eventuell omprovtagning.
- Företagaren erbjuds möjlighet att ta ett (eller i förekommande fall flera) extra prov (referensprov) som i förseglat skicka lämnas över till denne eller dennes företrädare. Referensprovet tas ut med samma metod och med samma omsorg som provet som tagits i den offentliga kontrollen och företaget informeras om att referensprovet aldrig kommer att vara helt jämförbart med analysresultatet från ursprungsprovet.
- Inspektören tar på sig skyddskläder.
- Inspektören anordnar plats för utrustningen på provtagningsstället. Kylväskan får inte placeras på arbetsbänkar.
- Aktuella förvaringsutrymmen kontrolleras innan prover tas ut.
- Temperaturen mäts på produkten som ska provtas.
- Sterila redskap används - antingen medtagna eller verksamhetens "rena" utrustning t ex glasskopor.
- Allt som förvaras i livsmedelslokalen tillhör verksamheten och kan provtas. Påstår innehavaren annat ska produkten omedelbart kasseras/tas bort från lokalen.
- Märk provburken och eventuellt referensprov med uppgifter om provtagningsställe, burkens innehåll.

### Bedömning av prover

Följande bedömningar görs:

- Bedömning av prov uttagit i projektform görs gemensamt i samband med projektbeskrivning.
- Vid enskilda prover kan den som har tagit ut provet göra en bedömning av provet, exempelvis när under hållbarstiden provet togs ut, vad som är normala halter för produkten eller fakta om temperatur- och förvaringsförhållanden som gör att den totala bedömningen blir en annan.
- Bedömning kan göras av Alcontrol, resultatet granskas och provet får ett rådgivande utlåtande. Ett utlåtande innebär att halterna av de analyserade mikroorganismerna jämförs med antingen lagstadgade värden eller utifrån Alcontrols tidigare erfarenhet av samma analys, mikroorganism och provtyp.

Förklaring till bedömning av provresultat:

- Tillfredsställande – utlåtandet betyder att halten av de undersökta mikroorganismerna var bra.
- Godtagbart med anmärkning – utlåtandet innebär att värdet på en eller fler analysparametrar har överskridit rekommenderad eller tillåten gräns och indikerar fel i tillverkningsledet som bör identifieras och rättas till.
- Otillfredsställande – livsmedelet kan inte betraktas som säkert och kan vara skadligt.

För tappkranskontroll används *Tjänligt*, *Tjänligt med anmärkning* och *Otjänligt* som bedömning enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (SLV 2001:30) om dricksvatten.

### Följesedel

*Uppdragsgivare = rapport- och fakturamottagare*

- Miljöförbundets adressuppgifter, telefonnummer, organisations- och kundnummer ska uppges. Kundnumret hos AlControl: 241 422. Kundnumret är kopplat till Miljöförbundets fakturaadress. Företag: Ystad-Österlenregionens Miljöförbund  
Adress: Gladanleden 2  
Postnr/Ort: 273 36 Tomelilla  
E-post: exp@ystadosterlenmiljo.se

Telefon: 0417-573500  
Org.nr: 222000-2626  
Rapportleverens: Kryssa i E-post

#### *Referenser*

- Fakturareferens: Faktura id 75010001

#### *Vid frågor kring beställningen, kontakta*

- Fyll i namn, telefonnummer och eventuellt e-post.  
Namn: Ystad-Österlenregionens Miljöförbund  
Tel.nr: 0417-573500  
E-post: [exp@ystadosterlenmiljo.se](mailto:exp@ystadosterlenmiljo.se)

#### *Information om provtagningen*

- Fyll i provtagningsplats: ange anläggningens namn
- Innehavarens namnteckning: be närvarande från företaget skriva under

#### *Information om provtagningen*

- Kryssa i om det är offentlig kontroll, egenkontroll och om det är omprov.

#### *Övrigt*

- Fyll i provets innehåll, märkning, provtagningsdatum, provtagningsstidpunkt, provets temperatur vid provtagningen, livsmedelskategori enligt SLV (se baksidan av följesedeln), bäst före dag/sista förbrukningsdag, tillverknings-/förpackningsdag samt önskad analysdag (oftast samma dag som provet tagits om det inte är belastningsprov).
- Fyll i namn på provtagare.
- Fyll i önskade analyskoder (se labbets analyskatalog som finns i provtagningsrummet). Om provet är en hållbarhetsanalys, ange "Hållb" efter koden.
- Kryssa i orsaken till provtagningen

#### *Kopia av analysrapport till näringsidkaren*

- Vid 1:a prov lämnas dessa rutor tomma. (Kopia och ev inspektionsrapport skickas av miljöförbundet till anläggningen). Vid omprov, se nedan.

#### **Registrering**

- Registrering av uttagna prover skall ske på excel-fil under V:\YOMF\5 LIVSMEDEL\Livsmedelsanalyser. Provtagningen ska även registreras i miljöreda på aktuellt objekt. Ärendemening: "Planerad tillsyn", åtgärd: "INSP", handlingsrubrik "Provtagning". När resultatet kommer registreras detta i miljöreda med handlingsrubrik "Analysrapport" samt uppgifter förs in i tidigare nämnd excel-lista.
- Provtagningen registreras i miljöreda under fliken "Inspektion" och ingår i rapporteringen till SLV.
- Tidsregistrera i "Kontrollistan" V:\YOMF\5 LIVSMEDEL\AA - Kontrolltimmar livsmedel

#### **Vid omprov:**

- Vid omprov ska verksamhetens uppgifter stå som uppdragsgivare. Ange deras e-postadress för att slippa extra utgift för papperskopia. Miljöförbundets uppgifter om namn och e-post ska stå på kopiemottagare. OBS! Utelämna adressen!
- OBS! Extra viktigt att näringsidkaren = betalningsansvarig skriver på följesedeln.
- Delegationsbeslut om avgift för extra offentlig kontroll, för närvarande en timmes framkörning plus nedlagd tid för förarbete, provtagning och efterarbete, ska fattas och debiteras verksamhetsutövaren. Registreras i samma ärende som provtagningen i miljöreda. Åtgärd: "DEL", Handlingsrubrik "Beslut - Extra offentlig kontroll". Mall för beslut finns i Miljöreda.

**Avlämning i provtagningsrum:**

- Ifylld följesedel (originalet) lämnas med provet i kylan/ frysen. Ta en kopia på följesedeln som skannas och registreras i miljöreda.
- Se till att proven är packade i kylväska med isklampar.

**Provhämtning av transportföretag till laboratoriet:**

- Provhämtning sker tidigast kl. 14.00, tisdagar. Om hämtning inte skett senast kl. 15.00 ska kontakt tas med laboratoriet som informeras om att prover inte hämtats. En lösning måste göras.

Alcontrol:

Växel: 040-672 89 00 (må-fr 08.00-12-00, 13.00-17.00)

Kundservice, Anna Quist: 040-672 89 06, 073-633 83 12

e-post: [kundservice@alcontrol.se](mailto:kundservice@alcontrol.se) alt. [anna.quist@alcontrol.se](mailto:anna.quist@alcontrol.se)

**Ansvar**

Samtliga inspektörer som arbetar med livsmedelstillsyn

**Lagrum, vägledningar m m**

EG-förordning 2073/2005 - Mikrobiologiska kriterier för livsmedel

Livsmedelsverkets kontrollhandböcker om livsmedelsprovtagning del 1-8.

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLV 2001:30) om dricksvatten

Gränsvärden (YOMF/LIVSMEDEL/Livsmedelsanalyser)

Tolkning av resultat (YOMF/LIVSMEDEL/Livsmedelsanalyser)