



Ystad-Österlenregionens
miljöförbund

PROJEKT

Salladbufféer

Självplock

Rapport avseende tillsynsprojekt 2015

Syfte

Undersöka hantering och hygien på salladsbufféer med självplock främst med avseende förvaringstemperatur, redskap, rengöring och kundpåverkan.

Bakgrund

Det har de senaste åren ökat med sallad för självplock i stora butiker, försäljning över disk har funnits länge och hanteras som en delikatessdisk. Med den stora ökningen av självplock i butiker ökar oron hos allmänheten om det är hygieniskt godtagbart med självplock. Det man oroas över är om konsumenter själva förorenar buffén genom att ta med händer och inte respektera att andra även ska ta eller hur hanteringen med buffén sker. Salladsbufféerna med självplock är ofta en blandning av olika produkter såsom skurna grönsaker och bereda livsmedel som till exempel kokt pasta, bulgur och grillad kyckling i olika former. De sistnämnda produkterna har värmebehandlats och saknar då naturlig basflora. Salladsbufféerna är på leasing vilket innebär att man binder sig till att sköta buffen enligt regler, till exempel vid påfyllning får inte eventuella rester läggas över i den nya, max tid på hur länge det får stå framme och hygienregler för underhåll av kyl och verktyg.

I projektet har prover på salladskyckling (tärnad eller skivad), räkor, quinoa, svarta bönor, olika sorters sallad, bulgur, och pasta sallad tagits. I de butiker som inte har självplock på sallad har prover på färs, olika sorters majonnäsbaseade sallader tagits.

Genomförande

Kontrollmetod

Kontrollmetod som användes var oanmälda inspektioner och provtagning. Salladsbuffén inspekterades enligt checklista; temperatur på livsmedlet togs, vilken sorts varuskydd som fanns, verktygen samt kontrollerade att rätt märkning fanns vid rätt livsmedel.

Provtagning

Kostnaderna för provtagning ingick i verksamheternas årliga kontrollavgifter, skulle det behövas ett omprov får verksamhetsutövaren bekosta, vilket informerades om vid det första provtagningstillfället. Vid bristfälliga provsvar skall omprov tas inom tre veckor och kontakt ska tas med verksamhetsutövaren och diskutera vad som orsakat det negativa provet. Även att det blir en kostnad för extra offentlig kontroll, med en kostnad på 970 kr per på börjad timme inställetid 1 timme, 1 timme kontroll/provtagning och 1 timme efterarbete (analys av provsvar, rapportering).

Projektet utfördes under ordinarie kontrolltid, 4h; timme förberedelse, 1 timme inspektion (frågor enligt checklista, provtagning), 1 timme analys av provsvar och 1 timme efterarbete.

Alla prover togs på samma dag, den 22 september 2015 och skickades till Alcontrol som är ett ackrediterat laboratorium i Malmö. Det togs prover på tre olika livsmedel ur salladsbuffén totalt samlades femton prover in på salladsbufféer från fem olika verksamheter.

Kontrollrapport samt analysresultat skickades till verksamhetsutövaren efter besöket.

Provtagningsparametrar på kallskuret som varit värmebehandlade; svarta bönor, bulgur, quinoa, sallads kyckling och skivad kyckling.

Provtagningsparametrar

- **Aeroba mikroorganismer:** Aerob betyder att bakterierna behöver syre för sin tillväxt. Högt antal av dessa bakterier är ett tecken på dålig kylförvaring, gammal vara, dålig upphettning/avsvalning eller dålig allmän hygien. Dessa bakterier behöver inte vara direkt farliga men kan i större mängder göra livsmedel dåligt genom att orsaka dålig lukt och smak
- **Presumptiva *Bacillus cereus*:** sporbildare i jord, finns i livsmedel som förorenats med jord, speciellt grönsaker och cerialier.
- ***Clostridium perfringens*:** allmänt förekommande i vår miljö och den kan isoleras från jord, dam, vatten, råa och processade livsmedel och den är vanligt förekommande i tarmen hos människa och andra däggdjur.
- ***Enterobacteriaceae*:** Enterobacteriaceae finns i tarmkanalen hos djur och människa, men även som omgivningsbakterie i jord och förorenat vatten. Högt antal av Enterobacteriaceae indikerar att livsmedlet varit smutsigt eller att förorening från omgivning eller personal skett. Otillräcklig värmebehandling eller hög förvaringstemperatur kan också ge förhöjt antal Enterobacteriaceae.
- **Enterokocker:** Enterokocker är oftast tarmbakterier från människor och djur. De är värmetåliga och påvisar bristande hygien eller otillräcklig upphettning av livsmedel. Enterokocker kontrolleras i värmebehandlade köttprodukter och kokta skaldjur.
- ***Koagulaspositiva stafylokocker (Stafylococcus aureus)*:** förekommer på människans hud, nagelband, näsa och öron. Livsmedel kan kontamineras genom att livsmedel hanteras med smutsiga händer/kunder som tar med händerna eller att en kund nyser över salladsbuffén.
- ***Listeria monocytogenes*:** allmänt spridd i naturen och kan därför finnas på många livsmedel men de främsta smittkällorna är ätfärdiga, kylförvarade livsmedel med lång hållbarhet. Kan lätt etablera sig som husflora i lokaler för livsmedelstillverkning. Bakterien kan växa i låga temperaturer men förökar sig mycket fortare vid kylförvaring i 8°C.

Provtagningsparametrar på sallad med mjölkproduktbaserad dressing med fermenterad mjölkprodukt som innehåll.

- *E. coli*: fungerar som en indikatorbakterie för fekala föroreningar. Finns naturlig i tarmen hos människor och djur. Finns det *E. coli* i ett livsmedel ska man ta det som en varning på att det kan finnas andra bakterier eller virus i livsmedlet.
- *Koagulaspositiva stafylokocker*
- **Mögel:** Mögelsvampar förekommer överallt i vår miljö. Man ser ofta mögelsvampen i torra livsmedel, t ex bröd, men även i söta och salta produkter. Mögelsvampen växer ganska långsamt och ses oftast i livsmedel som blivit för gamla eller lagrats fel. Vissa mögelsvampar kan bilda mycket kraftiga toxiner (gifter)
- **Jäst:** Jästsvampar finns normalt i små mängder i mat. Ett högt antal kan visa att förvaring och hygien varit dålig. Vid riklig förekomst ger jästsvampar lukt- och smakförändringar.

Provtagningsparametrar för malet kött (köttfärs)

- Aeroba mikroorganismer
- *E. coli*
- *Koagulaspositiva stafylokocker*

Resultat

Endast tre verksamheter fick avvikelser, två för otillfredsställande resultat på salladskyckling och en med för hög temperatur samt skadedjur i salladen. Alla tre verksamheter fick återbesök av livsmedelsinspektör för omprov direkt när utlåtande om otillfredsställande resultat kom samt kostnad för extra offentlig kontroll. Analyserna på omproven uppvisade tillfredsställande resultat.

Ett *Tillfredsställande* utlåtandet betyder att halten av de undersökta mikroorganismerna var bra.

Ett *Godtagbart* utlåtande innebär att värdet på en eller flera analysparametrar har överskridit rekommenderad eller tillåten gräns och indikerar fel i tillverkningsledet som bör identifieras och rättas till.

Ett *Otillfredsställande* utlåtande livsmedlet kan inte betraktas som säkert och kan vara skadligt.

Fläskfärs		Tillfredsställande
Leverpastej		Tillfredsställande
Gemas Choritzo		Godtagbar med anm
Fläskfärs		Tillfredsställande
Köttbullar		Tillfredsställande
Fläskfärs		Tillfredsställande
Salladskäckling		Otillfredsställande
Isbergsallad		Tillfredsställande
Svarta bönor, Barley		Godtagbar med anm
Skivad käckling		Tillfredsställande
Quinoa		Tillfredsställande
Isbergsallad		Tillfredsställande
Skivad käckling		Tillfredsställande
Svarta bönor, Barley		Tillfredsställande
Sallad familjemix		Tillfredsställande
Bulgur		Godtagbart
Salladskäckling		Otillfredsställande
Räkor		Tillfredsställande
Pastasallad		Tillfredsställande
Salladskäckling		Tillfredsställande
Bulgur		Godtagbart
Fläskfärs		Analys ej utförd
Nörfärs		Tillfredsställande
Räksallad		Tillfredsställande
Potatissallad		Tillfredsställande
Bulgur/fetostsallad		Godtagbart
Fläskfärs		Tillfredsställande
Räksallad		Tillfredsställande
Skivad käckling		Tillfredsställande
Räkor		Tillfredsställande
Räksallad		Tillfredsställande
Salladskäckling	Omprov	Tillfredsställande
Salladskäckling	Omprov	Tillfredsställande
Blandfärs		Tillfredsställande

Ystad-Österlenregionens miljöförbund

Gladanleden 2, 273 36 TOMELILLA, telefon: 0417-57 35 00, e-post: exp@ystadosterlenmiljo.se
hemsida: www.ystadosterlenmiljo.se