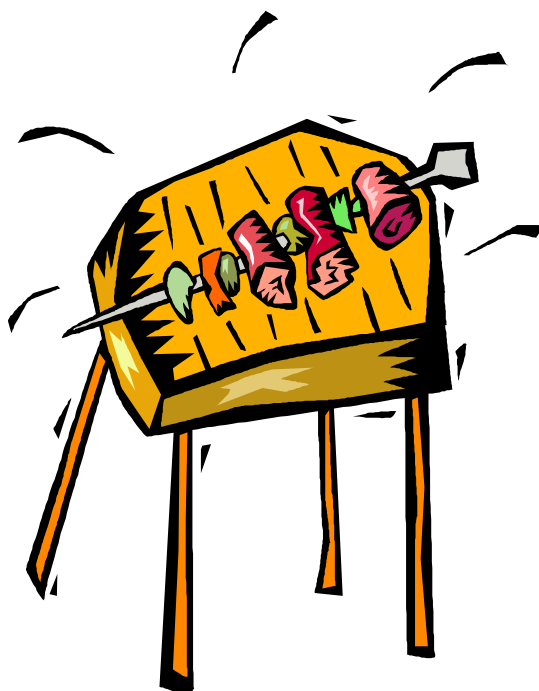




Härlig grillkväll
eller
risk för magont?



Ett PIK-projekt inom livsmedelskontrollen i Östergötland om den hygieniska kvalitén hos grillfärdiga köttvaror.

Provtagning av kryddat och marinerat kött och köttfärs

Syfte

Syftet med projektet var att kontrollera den mikrobiologiska kvalitén på marinerat och färdigkryddat kött och köttfärsprodukter i butiker i Östergötland. Den extra hanteringen av köttet, dvs. kryddning/marinerung och eventuell malning gör att riskerna för bakterietillväxt i produkterna ökar och detta kräver god hygien av livsmedelsproducenterna.

Sammanfattning

Nio kommuner har under vecka 18 och 19 tagit ut 67 livsmedelsprover på kryddat, marinerat kött eller malet kött i Östergötlands län. Livsmedelsproverna analyserades dagen innan angiven bäst före dag eller samma dag som angiven sista förbrukningsdag. Av de 67 proven bedömdes 55 st (82%) som tillfredsställande, 12 st (18%) som godtagbara med anmärkning. Inget prov bedömdes som otillfredsställande och ingen salmonella påvisades i något prov. Resultatet är bättre än förväntat. Vid tidigare provtagningsprojekt som PIK-gruppen utfört har upp mot 30% av proverna bedömts med anmärkningar.

Vid provtagningsstillfällena har det noterats att 14 st av 67 st livsmedelsprov förvarades varmare i butikens kyldiskar än angiven förvaringstemperatur. Miljö- och hälsoskyddsförvaltningarna har också noterat att hållbarhetstiderna vanligtvis är längre än de tre dagar som branschriktlinjerna rekommenderar.

Genomförande

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningarna eller motsvarande i deltagande kommuner tog ut prover i butiker i respektive kommun. Målsättningen var att varje kommun skulle ta ut minst 5 stickprover var, gärna fler. Prover skulle tas på kryddat och/eller marinerat helt kött eller köttfärs (dvs. pannfärdigt kött). Proverna togs på färdigförpackningar av färskt kött oavsett om de var beredda och packade i butiken eller i livsmedelsindustri. Det var önskvärt att i första hand välja butiksförpackade produkter.

Proverna togs under vecka 18 och 19 2007 och förvarades på laboratoriet fram till belastningsdatumet, dvs. dagen för den mikrobiologiska analysen, som sker **en dag före** ”bäst-före dag” eller **på** ”sista förbrukningsdagen”. Proverna kylförvarades hos laboratorier i temperaturerna +4°C eller +8°C beroende på om köttförpackningens förvaringsanvisning fram till analysdagen. De prov där förvaringsanvisningen var +7°C förvarades i +4°C. Miljö och hälsoskyddsförvaltningarna använde det laboratorium som de har avtal med och vanligtvis anlitar, dvs. antingen ALcontrol i Linköping eller Bakteriologiska laboratoriet i Norrköping. Båda laboratorier är ackrediterade för att göra aktuella analyser. Varje prov analyserades på Aeroba mikroorganismer 30°C, E-coli, Staphylococcus aureus och salmonella.

I projektet kommer resultaten efter den första provtagningen att redovisas. De enskilda kommunernas uppföljande provtagning på prover som bedöms som ”godtagbart med anmärkning/tjänligt med anmärkning” och ”otillfredsställande/otjänligt” tas inte med i projektet.

Prover som bedöms som ”godtagbart med anmärkning/tjänligt med anmärkning” och ”otillfredsställande/otjänligt” följs upp av respektive kommun enligt deras rutiner.

Resultat

I projektet deltog nio av Östergötlands läns tretton kommuner. De deltagande kommunerna var Norrköping, Linköping, Motala, Mjölby, Boxholm, Vadstena, Kinda, Söderköping och Valdemarsvik. Totalt har 67 st inlämnade prover analyserat.

Efter analysresultatet bedöms varje prov antingen som tillfredsställande, godtagbart med anmärkning eller som otillfredsställande. Ett prov som bedöms som tillfredsställande visar inte på några höga halter av bakterier och håller en bra hygienisk kvalitet. Ett prov som bedömts som godtagbart med anmärkning har en liten förhöjd halt av bakterier. Livsmedlet är inte farligt att äta, men det har skett en försämring av den mikrobiologiska kvalitén. Detta kan ha orsakats av bristande hygien, för höga förvaringstemperaturer eller hållbarhetsmärkning som har varit för generös med hänsyn till produktens hygieniska kvalitet. Företaget som tillverkar eller förvarar livsmedlet bör kontrollera sina tillverknings- och/eller förvaringsrutiner. Ett livsmedelsprov bedömts som otillfredsställande bör inte ätas. Det kan då finnas en risk för att bli sjuk.

Av 67 analyserade prover bedömdes 55 st (82%) som tillfredsställande och 12 st (18%) som godtagbara med anmärkning. Inget prov bedömdes som otillfredsställande. Detta resultat var något bättre än förväntat, då tidigare provtagningsprojekt i länet ofta visat att upp mot 30% av de uttagna proverna bedömts som godtagbara med anmärkning (eller som det tidigare kallats "tjänligt med anmärkning").

De prover som bedömdes som godtagbara med anmärkning hade alla en för hög halt av aeroba bakterier. Aerob betyder att bakterierna behöver syre för att växa. Med aeroba bakterier menas samtliga bakterier i livsmedlet oavsett om de är sjukdomsframkallande eller inte. Ett livsmedelsprov kan aldrig bedömas som otillfredsställande enbart på den parametern. Ett högt antal aeroba bakterier visar dock att livsmedlet antagligen har hanterats felaktigt, ex bristande personhygien, för höga förvaringstemperaturer eller att livsmedlet har givits för lång hållbarhet. Det finns dock vissa livsmedel som naturligt har ett högt bakterieantal, till exempel filmjolk.

Ingen av proverna påvisade höga halter av E-coli och Staphylococcus aureus. Inget av proverna visade salmonella. Höga halter av dessa bakterier kan leda till omdömet otillfredsställande eftersom de är patogena, dvs. kan leda till matförgiftning och i enstaka fall även till andra följsjukdomar.

Vid provtagningsstillfället noterades livsmedelsprovernas angivna förvaringstemperatur. De flesta förpackningarna skulle förvaras i +4°C eller +8°C. Några tillverkare har angivit +7°C som förvaringstemperatur, vilket känns nytt för oss inspektörer. Detta tros vara en anpassning till övriga Europa, där det är vanligare. Vid miljö- och hälsoskyddsförvaltningarnas temperaturmätningar vid provtagningsstillfället noterades att 14 livsmedelsprover av 67 förvarades varmare i butikernas kyldiskar än rekommenderad förvaringstemperatur. Ett livsmedelsprov förvarades vid +14°C. Provet hade tre dagars hållbarhet och förvaringsanvisningen var +8°C. Vid provtagningen var provet nyproducerat och nyförpackat av butiken och förvarades korrekt fram till analys. Efter tre dagars förvaring på laboratorium i +8°C bedömdes provet som godtagbart med anmärkning. I övrigt fanns ingen "röd tråd" i resultatet.

Enligt Svensk dagligvaruhandels branschriktlinjer bör kött förvaras i högst +8°C och kyckling i högst +4°C. Det var positivt att ingen butik eller tillverkare har satt en högre förvaringstemperatur än branschen själva rekommenderar. Däremot är det ju sämre att 14 av

67 prover inte förvarades tillräckligt kallt i butikerna. Detta påverkar hållbarhetstiden negativt och försämrar kvalitén för konsumenterna.

Branschriktlinjen rekommenderar att hållbarhetstiden för styckat kött och fågel inte bör överstiga tre dagar. Hantering utöver styckning, såsom malning och kryddning kan medföra att det tillförs med bakterier till produkter och eventuellt bör hållbarhetstiden då förkortas ytterligare. Om livsmedlen är förpackade i en så kallad skyddande atmosfär eller vacuumförpackad förlängs ofta hållbarhetstiden. Vid provtagningsstillfällena noterades på många av förpackningarna att hållbarhetstiden var längre än de rekommenderade tre dagarna. Det är dock tillverkaren av livsmedlen, dvs. butiken eller livsmedelsindustrin som ansvarar för att livsmedlet ska vara av god hygienisk kvalitet ända fram till bäst före-dagen alternativt sista förbrukningsdagen.

Bilagor

1. Projektbeskrivning
2. Checklista

Provtagning av kryddat och marinerat kött och köttfärs

Syfte

Syftet med projektet är att kontrollera den mikrobiologiska kvalitén på marinerat och färdigkryddat kött och köttfärsprodukter i butiker i Östergötland. Den extra hanteringen av köttet, dvs. kryddning/marinerering och eventuell malning gör att riskerna för bakterietillväxt i produkterna ökar och detta kräver god hygien av livsmedelsproducenterna.

Avgränsning

I projektet kommer resultaten efter den första provtagningen att redovisas. De enskilda kommunernas uppföljande provtagning på prover som bedöms som ”godtagbart med anmärkning/tjänligt med anmärkning” och ”otillfredsställande/otjänligt” tas inte med i projektet.

Uppföljning av provresultat med anmärkning

Prover som bedöms som ”godtagbart med anmärkning/tjänligt med anmärkning” och ”otillfredsställande/otjänligt” följs upp av respektive kommun enligt deras rutiner.

Genomförande

Proverna ska tas ut i butik. Målsättningen är att varje kommun ska ta ut minst 5 prover, gärna fler. Prover ska tas på kryddat och/eller marinerat helt kött eller köttfärs (dvs. pannfärdigt kött). Proverna ska tas på färdigförpackade produkter oavsett om de är beredda och packade i butiken eller i livsmedelsindustri. Provet tas som det är i sin förpackning och måste minst omfatta den mängd som anlitat laboratorium kräver. Det är önskvärt att i första hand välja butiksförpackade produkter. Provtagningen omfattar endast färskt kött, inte fryst. Prover tas inte på vacuumförpackade livsmedel då belastningstiden blir lång och försvårar sammanställningen av resultaten. Hållbarhetstiden bör maximalt vara 7 dagar framåt, för att provsvar ska fås inom projekttiden. Notera ursprungsland och ev. anläggningsnummer på checklistan.

Provtagning/Analyser

Proverna ska belastas, dvs. analysen ska ske **en dag före** ”bäst-före dag” eller **på** ”sista förbrukningsdagen”. Provtagningen ska ske under vecka 19. Kommunerna använder det laboratorium som de har avtal med och vanligtvis anlitar. Laboratoriet ska dock givetvis ha ackreditering för att göra beställda analyser. Provbedömningarna i projektet görs enligt ”gamla” Vägledningen för mikrobiologiska livsmedelsprov”.

Proverna ska analyseras på

Aeroba mikroorganismer 30°C, E-coli, Staphylococcus aureus samt salmonella (ALcontrols analysnr LVM 010 med tillägget HÅLLB och SALM)

Kopia av analysrapporterna skickas tillsammans med checklistan så snart som möjligt, dock senast 30 maj till Jenny Enåkander, Miljö- och hälsoskydds enheten, 591 86 Motala, för sammanställning.

Utvärdering/sammanställning av resultatet av projektet

Tiden för provtagning koncentreras till v.19. Detta för att provtagningsprojektet ska hinna sammanställas och redovisas innan ”grillsäsongen” startar för fullt. Sammanställningen utförs av inspektörer från Motala och Mjölby kommun. När projektet är sammanställt skickas resultatet ut till samtliga kommuner i Östergötland samt till Livsmedelsverket. Länsveterinären i Östergötland skickar ut ett pressmeddelande till lokala medier i länet.

Bilaga:

1. Checklista för provtagning
2. Ex på ifyllt analysprotokoll från ALcontrol

CHECKLISTA

Provtagning av kryddat och marinerat kött och köttfärs

PIK-projekt Östergötlands län 2007

Kommun: _____

Inspektör: _____

Butik: _____

Typ av prov: _____

Provtagningsdatum: _____

Provmärkning: _____

Förpackningsdag: _____

Bäst före eller sista förbrukningsdag: _____

Produktens temperatur vid provtagning: _____

Förvaringstemperatur enligt förpackningen: _____

Ursprungsland: _____

Anläggningsnummer: _____

Skicka in denna följesedel tillsammans med tillhörande analysrapport. Om Ni fyller i ursprungsland och förvaringstemperatur, så får vi lite extra information i projektet ex om köttet förvaras i rätt temperatur i kyldiskarna, hur långa är hållbarhetstiderna och om proverna blir dåliga kan anläggningen meddelas/spåras.