

Mikrobiologiska kriterier i butik





Sammanfattning

SOLTAK är en samverkan mellan kommunerna Stenungsund, Orust, Lilla Edet, Tjörn, Ale, Kungälv och Öckerö. Samverkan och nätverk finns inom olika delar av kommunernas verksamhet och ett av dessa nätverk finns mellan kommunernas inspektörer för livsmedelskontroll.

Under delar av 2013 och 2014 har det genomförts ett gemensamt projekt inom SOLTAK utifrån kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel. I projektet provtogs köttfärs i butiker där de mal köttet själva samt det gjordes en dokumentationskontroll av butikernas analysrapporter från den egna provtagningen av det malda köttet.

Totalt kontrollerades 13 butiker i 4 kommuner i projektet. Av de 13 prov som uttogs så visade 7 av proverna ett tillfredsställande resultat, 4 visade ett godtagbart resultat och 2 visade ett otillfredsställande resultat.

Dokumentationskontrollen visade att samtliga butiker provtog köttfärs själva i någon form och omfattning. Provtagningsresultatet i projektet visar att analysresultaten från butikernas egna provtagning ofta inte leder till några åtgärder vilket tyder på att provtagningen som butikerna utför inte fyller något bestämt syfte.

En stor orsak till att analysresultaten inte leder till några åtgärder är att bedömningen som laboratorierna gör av proverna, ofta inte grundas på lagstiftningen utan bedöms utifrån andra interna riktlinjer. Livsmedelsföretagarna får därför missvisande information och vidtar därför inte tillräckliga åtgärder.

Förhoppningsvis kan detta projekt ha bidragit till att problemet uppmärksammas och leda till att korrekta bedömningar fortsättningsvis görs i större omfattning. Vilket i sin tur leder till säkrare produkter för slutkonsumenten.



Innehåll

Bakgrund	
- Lagrum	4
Syfte	4
Metod	4
- Provtagning	5
o Bedömningsgrunder	5
- Dokumentationskontroll	6
o Bedömningsgrunder	6
Resultat	6
Diskussion	9
- Slutsats	10



Bakgrund

SOLTAK är en samverkan mellan kommunerna Stenungsund, Orust, Lilla Edet, Tjörn, Ale, Kungälv och Öckerö. Samverkan och nätverk finns inom olika delar av kommunernas verksamhet och ett av dessa nätverk finns mellan kommunernas inspektörer för livsmedelskontroll.

För att utveckla livsmedelskontrollen kan gemensamma projekt vara en del i förbättringsarbetet. Därför bestämdes det vid ett möte inom nätverket för livsmedelskontroll att ett gemensamt projekt skulle genomföras inom området mikrobiologiska kriterier.

För att begränsa projektet inom lämpliga ramar valdes det att projektet skulle inriktas på butiker där det mals kött. Huvudmålet med projektet var att upptäcka brister hos företagare i de medverkande kommunerna. Eftersom de flesta butiker ingår i större kedjor och dessutom anlitar ett fåtal externa företag som utför provtagning kan projektet även få spridning utanför SOLTAK:s område genom konsultföretag, laboratorier och butikskedjor.

Lagrum

Enligt kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel artikel 4 ska livsmedelsföretagare utföra lämplig provtagning och analys enligt de mikrobiologiska kriterier som fastställs i förordningens bilaga 1, då de validerar eller verifierar att deras förfaranden som grundas på HACCP-principer och god hygienpraxis fungerar på rätt sätt.

Livsmedelsföretagarna ska även enligt samma artikel besluta om lämpliga provtagningsintervaller, utom i de fall där specifika provtagningsintervall fastställs i förordningens bilaga I. Provtagningsintervallen kan anpassas till arten och storleken på livsmedelsföretagen, under förutsättning av livsmedelssäkerheten inte äventyras.

Syfte

Projektet syftade till att utföra en relevant och likvärdig kontroll inom kontrollområde 14 (Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005) utifrån Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar.

Projektet bestod i en provtagningsdel som främst syftade till att verifiera att de mikrobiologiska kriterierna uppfylls samt en del bestod av dokumentationskontroll, som främst syftade till att verifiera att livsmedelsföretagen utför provtagning i tillräcklig omfattning.

Metod

Det genomfördes dels en provtagning och analys av malet kött för att kontrollera att de mikrobiologiska kriterierna uppfylldes vid en oanmäld kontroll, samt dels en dokumentationskontroll av att livsmedelsföretaget utför den provtagning och analys som ska utföras enligt förordningen (EG) nr 2073/2005).

I projektplanen fastställdes följande avgränsning och omfattning:

1. Kontrollen ska utföras i butiker där de mal kött.
2. Provtagning och analys omfattar parametern *Salmonella* som är ett livsmedelssäkerhetskriterium enligt kapitel 1, bilaga 1 i kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

Projektsamverkan inom SOLTAK- livsmedelskontroll

2013–2014



Mikrobiologiska kriterier i butik

3. Provtagning och analys omfattar parametern *E.coli* som är ett processhygienkriterium enligt kapitel 2, bilaga 1 i kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
4. Provtagning och analys omfattar parametern totalantal aeroba bakterier (om hållbarheten är längre än 24 timmar) som är ett processhygienkriterium enligt kapitel 2, bilaga 1 i kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
5. Dokumentationskontroll av att den provtagning livsmedelsföretaget själva utför omfattar de parametrar som är upptagna under punkt 2-4 och har utförts med tillräcklig frekvens för tidsperioden 2012-2013.

Provtagning

Provtagningen genomfördes vid en oanmäld kontroll och provet uttogs direkt från köttkvarnen i avsedd provtagningsburk alternativt i en förpackning som butiken packade. Provet skickades därefter till laboratorium för analys.

Bedömningsgrunder

Bedömningsgrunder av provtagningsresultatet var enligt följande:

- *Salmonella*
 - Resultatet är otillfredsställande om bakterien kan påvisas, förordningen bilaga 1, kapitel 1.
 - Resultatet är tillfredsställande om bakterien ej kan påvisas, förordningen bilaga 1, kapitel 1.
- *E.coli*
 - Resultatet är otillfredsställande vid värden över 500 cfu/g, förordningens bilaga 1, kapitel 2 punkt 2.1.6.
 - Resultatet är godtagbart vid värden mellan 50 cfu/g och 500 cfu/g, förordningens bilaga 1, kapitel 2 punkt 2.1.6.
 - Resultatet är tillfredsställande vid värden under 50 cfu/g, förordningens bilaga 1, kapitel 2 punkt 2.1.6.
- Totalantal aeroba bakterier
Gränsvärdena gäller endast för köttfärs där angiven hållbarhetstid överstiger 24 h.
 - Resultatet är otillfredsställande vid värden över 5×10^6 cfu/g, förordningens bilaga 1, kapitel 2 punkt 2.1.6.
 - Resultatet är godtagbart vid värden mellan 5×10^5 cfu/g och 5×10^6 cfu/g, förordningens bilaga 1, kapitel 2 punkt 2.1.6.
 - Resultatet är tillfredsställande vid värden under 5×10^5 cfu/g, förordningens bilaga 1, kapitel 2 punkt 2.1.6.

Projektsamverkan inom SOLTAK- livsmedelskontroll

2013–2014



Mikrobiologiska kriterier i butik

Enligt förordningen ska ett prov bestå av fem provenheter, men då det kan vara svårt att få till en sådan provtagning vid ett oanmält besök begränsades provet till en enhet. Detta medförde att bedömningen godtagbart grundades på ett prov. Om ett komplett prov med fem enheter skulle innehålla fler än två prov inom intervallet för godtagbart skulle provet bedömas som otillfredsställande enligt förordningen. Eventuell vidare provtagning för att följa upp ett godtagbart resultat eller att följa upp otillfredsställande resultat låg dock utanför projektet.

Dokumentationskontroll

Dokumentationskontrollen gjordes vid den oanmälda kontrollen om analysrapporter fanns tillgängliga vid tillfället. Om de inte fanns tillgängliga gjordes kontrollen vid ett bokat besök eller genom att analysrapporterna insändes till respektive myndighet.

Bedömningsgrunder

I förordningens bilaga 1, kapitel 3 framgår att provtagning av *Salmonella*, totalt antal aeroba bakterier och *E. coli* i malet kött normalt ska ske varje vecka. Vid tillfredsställande resultat efter vissa tidsintervall kan provtagningen minskas till var fjortonde dag.

När det är motiverat utifrån en bedömning av risker och sanktionerat av den behöriga myndigheten måste inte de provtagningsintervall som anges i bilaga I till förordningen tillämpas vid små slakterier och anläggningar som tillverkar malet kött, köttberedningar och fjäderfäkött i små mängder. Med ett prov menas 5 enheter per prov.

Livsmedelsverkets kontrollhandbok om provtagning, som tar upp förordningen, anger att en acceptabel nedsättning av provtagningsfrekvens av parametrarna totalt antal aeroba bakterier och *E. coli* i malet kött för en anläggning som producerar <10 ton per år kan vara två provtillfällen per år. För parametern *Salmonella* anges att ett provtagningsstillfälle per år kan vara tillräckligt om endast svensk, norsk och finsk köttråvara används. Om annan köttråvara används kan två provtagningsstillfällen per år vara tillräckligt.

Nedsättning till minimifrekvenser förutsätter dock väl fungerande HACCP-baserade förfarande och en bedömning måste ske från fall till fall.

Resultat

Alla kommuner inom SOLTAK deltog inte i projektet då vissa saknade butiker som malde kött och vissa hade andra hinder. Totalt uttogs 13 prov i 4 kommuner inom projektet, fördelat på 9 prov nötfärs och 4 blandfärs.

Nedan redovisas resultatet för bedömningarna av proven samt dokumentationskontrollen.



Mikrobiologiska kriterier i butik

Tabell 1, analysresultat för prov uttagna på nötfärs.

Provtagning nötfärs	Tillfredsställande	Godtagbart	Otillfredsställande	Ej hållbarhet längre än 24 timmar
Resultat för provet som helhet	6	2	1	
Resultat avseende parametern <i>Salmonella</i>	9			
Resultat avseende parametern <i>E. coli</i>	9			
Resultat avseende parametern totalantal aeroba bakterier		2	1	6 ¹

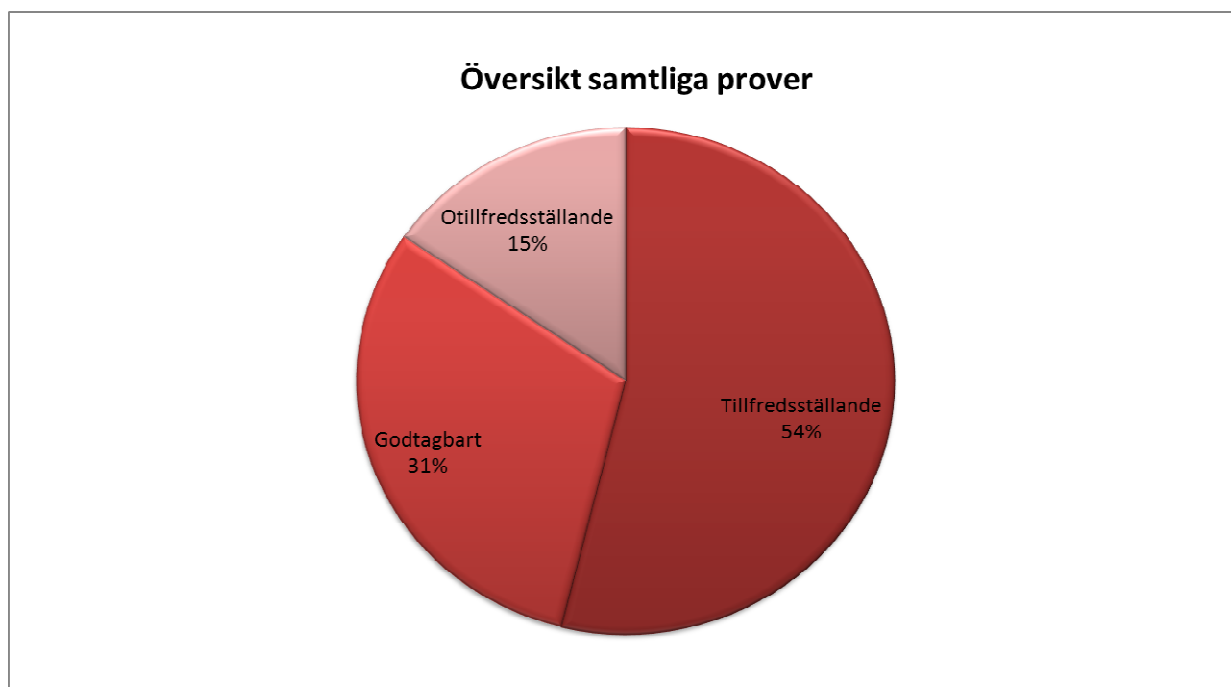
Tabell 2, analysresultat för prov uttagna på blandfärs.

Provtagning blandfärs	Tillfredsställande	Godtagbart	Otillfredsställande	Ej hållbarhet längre än 24 timmar
Resultat för provet som helhet	1	2	1	
Resultat avseende parametern <i>Salmonella</i>	4			
Resultat avseende parametern <i>E. coli</i>	3	1		
Resultat avseende parametern totalantal aeroba bakterier		2	1	1 ¹

¹ Då hållbarheten inte anges till längre än 24 timmar från slutet av processen gäller inget processhygienkriterium för totalantal aeroba bakterier. Därför medtogs inte resultatet för denna parameter även om parametern analyserades. Projektsamverkan inom SOLTAK- livsmedelskontroll



Tabell 3, analysresultat för den sammanlagda bedömningen av proverna som helhet.



Tabell 4, resultat av dokumentationskontrollen.

Dokumentationskontroll	Ja	Nej	Ej hållbarhet längre än 24 timmar
Utför livsmedelsföretaget provtagning av malet kött?	13		
Omfattar analyserna parametern <i>Salmonella</i> ?	11	2	
Omfattar analyserna parametern totalantal aeroba bakterier?	7		6 ²
Omfattar analyserna parametern <i>E.coli</i> ?	13		
Utförs provtagningen med tillräcklig frekvens?	9	4	

² Då hållbarheten inte anges till längre än 24 timmar från slutet av processen gäller inget processhygienkriterium för totalantal aeroba bakterier. Därför medtogs inte resultatet för denna parameter även om parametern analyserades. Projektsamverkan inom SOLTAK- livsmedelskontroll



Diskussion

Resultatet visar både bra och dåliga saker. Vissa delar av resultaten var bra vid samtliga anläggningar i projektet och det fanns resultat som var mindre bra i flera av butikerna.

Det är positivt att det utfördes provtagning av malet kött vid samtliga anläggningar i projektet. Det visar att det finns en kännedom om att det finns krav och risker att ta hänsyn till då man mal kött. Utifrån den aspekten är det dock mindre bra att provtagningen som utfördes inom projektet visade att det endast var 7 av 13 prov som var tillfredsställande.

De anmärkningar som provtagningarna i projektet resulterade i var på parametrarna totalantal aeroba bakterier och *E.coli*. Resultaten på parametern *Salmonella* var alla tillfredsställande, vilket får anses mycket positivt och tryggt.

En reflektion som är värt att beakta är att det får finnas en viss del *E.coli* i det malda köttet utan att det bedöms som godtagbart eller otillfredsställande. Detta är ofta ett bra argument att påtala i diskussioner kring hamburgare, *well done* eller *medium*, utan att gå djupare in i riskerna det medför.

Parametern totalantal aeroba bakterier är ett processhygienkriterium som endast gäller då man sätter en hållbarhet som är längre än 24 timmar. Om butikerna sätter ett sista förbrukningsdatum som är samma dag som köttfärsen mals och packas saknas således ett gränsvärde och det är framförallt kunskap om detta som utgör grunden till avvikelserna. Det kan konstateras att det ställs höga krav på råvarans kvalitet och malningen i butiken för att köttfärsen ska klara gränsvärdet för att sätta en hållbarhet som är längre än 24 timmar.

I dokumentationskontrollen har det även visats att resultaten från butikernas egna provtagningar inte leder till några åtgärder då resultaten inte uppfyller gällande gränsvärden. Faktorer som troligtvis bidrar starkt till att butikerna inte vidtagit åtgärder är att många av butikerna använder sig av konsultföretag för att utföra provtagningen. Dessa anlitar i sin tur något av landets stora laboratorier för att utföra analyserna. Bedömningarna på de analysrapporter som laboratorerna lämnar ut är ofta felaktiga eftersom de inte utgår från lagstiftningens krav. Istället anges ofta att bedömningarna är vägledande och baserade på Livsmedelsverkets vägledning om provtagning i offentlig kontroll samt laboratoriets egna riktlinjer. Det förekommer även att det anges att bedömningen utgår från konsultföretagets riktlinjer.

Felet som uppstår vid dessa felbedömningar är vid vissa tillfällen att när den rätta bedömningen vore godtagbart anges det att resultatet är tillfredsställande, eller att när bedömningen anges till godtagbart med anmärkning vore den rätta bedömningen otillfredsställande. Bedömningen har i dessa fall blivit ett steg bättre än de borde vara.

Det är alltid livsmedelsföretaget som har ansvaret och ska veta vad som beställs men det är dock inte helt orimligt att livsmedelsföretagare som beställer en tjänst eller analys, förväntar sig att få en bedömning som överensstämmer med lagstiftningen.

Vid offentlig kontroll inom området mikrobiologiska kriterier kan det konstateras att det är viktigt att verifiera att livsmedelsföretagen gör eller får bedömningar som är grundade på lagstiftningen. Det är en förutsättning för att företagen ska kunna vidta de åtgärder som krävs.



Slutsats

Projektet har uppmärksammat brister i uppfyllandet av lagstiftningen om mikrobiologiska kriterier. Förhoppningsvis kan detta projekt bidra till att bristerna uppmärksammas av de mest frekvent anlitate laboratorierna, konsultföretagen och butikernas kedjor och att resultatet på så vis sprids.

Det bör i så fall leda till att korrekta bedömningar av analysresultat fortsättningsvis görs i större omfattning. Det gör i sin tur att livsmedelsföretagen som driver butikerna lättare uppmärksammas på om åtgärder behöver vidtas. Slutligen leder detta till säkrare produkter för slutkonsumenten.