

Ordlista för analysresultat

– provtagning av livsmedel

Den här informationen riktar sig till dig som vill ha hjälp att förstå analys svaren från laboratoriet.

Provtagning och bedömning

Provtagning av livsmedel är en av tre kontrollmetoder som används när vi utför inspektioner på livsmedelsanläggningar. Proverna tas för att undersöka halten bakterier och/eller kemiska ämnen i livsmedel och på utrustning.

Bedömning av ett livsmedelsprov kan ge tre olika resultat:

1. **Utan anmärkning/tjänligt** – livsmedlet är bra och kan ätas utan risk för att man ska bli sjuk eller skadad.
2. **Godtagbart med anmärkning/tjänligt med anmärkning** – något för hög halt av bakterier eller kemiskt ämne. Orsaken till problemet måste rättas till så att livsmedlet inte innebär en hälsorisk.

Bedömningen medför inte saluförbud, men ett nytt prov kan behöva tas för att se om åtgärden hjälpte. Analysen betalas av verksamhetsutövaren.

3. **Ej godtagbart/otjänligt** – livsmedlet innehåller så mycket bakterier att människor kan bli sjuka om de äter livsmedlet, men också att lukt, smak eller konsistens är motbjudande. Orsaken till problemet måste åtgärdas omedelbart så att livsmedlet inte innebär en hälsorisk.

Bedömningen innebär saluförbud (maten får varken säljas eller serveras). I allvarliga fall kan åtalsanmälan göras. Ett nytt prov kommer att tas för att se om åtgärden hjälpte. Analysen betalas av verksamhetsutövaren.

Analysresultat på aeroba mikroorganismer

Aerob betyder att bakterierna behöver syre för sin tillväxt. I vissa livsmedel finns naturligt hög halt av bakterier, som t.ex. i filmjölk och ost.

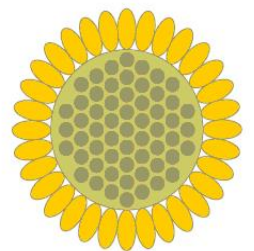
Visade provsvaret att antalet bakterier var högt?

Ett förhöjt antal kan bero på felaktig hantering t.ex. hög förvaringstemperatur, bristfällig diskning och rengöring, för gammal mat osv. Bakterierna behöver inte vara direkt farliga, men kan i större mängder göra så att livsmedel blir dåliga genom att orsaka dålig lukt och smak.

Omedelbar åtgärd vid anmärkning – kontrollera den allmänna hygien i lokalen, temperaturerna i kylar och frysar, att maten blir genomvarm vid uppvärmning och att mat snabbt avsvältnas till +8°C på max fyra timmar.

INFORMATION

LIVSMEDEL



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 5
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01
E-POST
miljokontoret@smohf.se
www.smohf.se

Bacillus cereus

En jordbakterie som kan orsaka matförgiftning. Den sprids lätt via dammpartiklar och förekommer naturligt i bl.a. ris, jord, spannmål och rotfrukter.

Vid värmebehandling av mat kan bakterierna överleva genom att kapsla in sig i sporer för att sedan växa ut vid för långsam nedkylning, eller vid förvaring vid för hög temperatur. En vanlig orsak till förhöjt antal är att hantering av kött och jordiga grönsaker inte har varit åtskilda, t ex. vid hantering på samma arbetsbänk.

Omedelbar åtgärd vid anmärkning – vid anmärkning på kött, eller mat som innehåller kött, kontrollera följande:

- Har köttet hanterats eller förvarats på samma plats som ris, grönsaker eller rotfrukter? Upphör med sådan hantering/förvaring!
- Håller temperaturen på varmhållen mat minst +60°C och uppvärmd mat som ska sparas snabbt kyls ner till högst +8°C. Det får ta max fyra timmar, men ju fortare desto bättre.
- Kontrollera även temperaturen i kylar och frysar där maten förvaras. *Bacillus cereus* kan växa till även vid låga temperaturer, vid 12 grader fördubblas den på 30 minuter.

Clostridium perfringens

En sporbildande jordbakterie som kan orsaka matförgiftning. Den finns framförallt i jord, på frukt och grönsaker och i smutsigt vatten. Bakterien är anaerob, dvs. den växer endast vid avsaknad av syre. Bakterien bildar sporer som tål kraftig upphettning. Vanligaste orsaker till hög halt är:

- bristande varmhållning,
- för långsam avsvälning av färdiglagad mat,
- eller att kött har hanterats på samma arbetsbänk som grönsaker

Clostridium perfringens kan vid mycket gynnsamma förhållanden fördubblas i antal var tionde minut.

Omedelbar åtgärd vid anmärkning - se *Bacillus cereus*.

E. coli

E. coli är en typ av koliforma bakterier som endast kan växa till sig i tarmkanalen hos människor och djur. Däremot kan den överleva en kortare tid i andra miljöer som t.ex. i vatten och livsmedel. Förekomst kan bero på dålig handhygien efter toalettbesök.

EHEC är en sorts *E-coli* som förekommer hos djur och som kan kontaminera ytan på köttet vid slakt. Därför är det viktigt att hetta upp exempelvis hamburgare ordentligt då detta kött kan innehålla ytkontaminerat kött, både i och utanpå.

Omedelbar åtgärd vid anmärkning – Förbättrad handhygien vid toalettbesök. Se till att det finns flytande tvål och pappershanddukar vid handtvättställen. Ordentlig upphettning av mat gjord på köttfärs.

Enterobacteriaceae

En bakteriefamilj med många olika bakteriearter. De finns naturligt i den miljö som vi vistas i och vissa lever naturligt i jorden. En del arter finns även i tarmkanalen hos människor och djur. Hög halt visar på olämplig och ohygienisk hantering.

Omedelbar åtgärd vid anmärkning – Förbättrad hygien. Ta reda på:

- Om livsmedlet förvarats fel
- Inte blivit tillräckligt uppvärmt vid tillagning eller uppvärmning

Enterokocker

Vanligt förekommande tarmbakterier i djur och människor. Vissa stammar av enterokocker är inte tarmbakterier och används t.ex. vid tillverkning av isterband. Bakterierna tål förhållandevis höga temperaturer. Förekomst i mat beror ofta på dålig handhygien. Bakterien visar även att andra ej önskvärda organismer kan ha funnits i produkten före värmebehandling.

Omedelbar åtgärd – se Enterobacteriaceae

Koagulaspositiva stafylokocker

Stafylococcus aureus är en vanligt förekommande bakterie som finns på hud och slemhinnor även hos friska människor. De bildar ett värmetåligt toxin (gift) som kan orsaka matförgiftning. Toxinet bildas då bakterier får växa till i för hög temperatur.

Spridning av stafylokocker kan bero på såriga händer eller förkylning hos den som hanterat livsmedlet. Stafylokocker överförs genom nysningar, hosta, via arbetsredskap eller genom direktkontakt med livsmedlet.

Omedelbar åtgärd vid anmärkning – Se till att personalen som hanterar oförpackade livsmedel:

- Är friska, inte har öppna sår på armar, händer eller i ansiktet.
- Förbättra handhygien.
- Kontrollera förvaringstemperaturer.

Salmonella

En matförgiftningsbakterie som orsakar diarrésjukdomar hos människa och kan leva kvar länge i tarmarna även hos ”friska” människor. Salmonella får enligt svensk lagstiftning inte finnas i livsmedel. Den sprids ofta från djur, främst via fåglar.

Sjukdomsutbrott kan orsakas av livsmedel som inte hettats upp tillräckligt eller av opastöriserad mjölk. Salmonella dör vid temperatur över +70°C. Den ger matförgiftning och kan även ge följsjukdomar i form av t.ex. reumatiska problem.

Omedelbar åtgärd vid anmärkning – anmäl smittan till Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund och:

- Stäng omedelbart av smittad personal från arbete med livsmedel.
- Ta bort mat som kan tänkas vara smittad
- Följ myndigheters och läkares anvisningar!

Jästsvampar

Jästsvampar förekommer överallt i vår omgivning. Ett högt antal tyder på att varan är för gammal eller har förvarats felaktigt.

Omedelbar åtgärd vid anmärkning – Kontrollera följande:

- Rengöringen av arbetsbänkar och förvaringsutrymmen
- Förvaringstemperaturer
- Ålder på livsmedlet.

Mögelsvamp

Mögel finns överallt i luften i form av sporer. Vissa mögelarter bildar gifter som kan vara cancer- och allergiframkallande. Förekomst kan visa på dålig kylförvaring eller att varan är för gammal. Mögel kan också vara ett tecken på mycket dålig rengöring i kylar och andra förvaringsutrymmen.

Vid riklig förekomst bör produkten kasseras. Vissa livsmedel ska kasseras även vid liten förekomst, ex lättsockrad sylt. Mögelförekomst på en hårdost kan dock skäras bort. Är du osäker, kassera produkten.

Omedelbar åtgärd vid anmärkning - se Jästsvampar.